

ROOFTOP
GRENELLE

Les Ateliers

Automne / Hiver 2023

Les menus du Chef Vincent Thiessé

Nos parcours professionnels ont développé nos talents mais plus encore notre passion de la cuisine.
Nous aimons les produits locaux, savoureux et frais.

En contact au quotidien avec nos fournisseurs nous réalisons la production de vos repas dans le respect des normes d'hygiène.
Les approvisionnements sont de saison et issus dès que nous le pouvons de la région Ile de France.
Nous veillons à réduire nos emballages et nos déchets.

Nous sommes conscients que la meilleure cuisine est celle qui est réalisée avec le cœur.
Nous espérons que la pause culinaire de votre journée de travail vous enchantera.

Aujourd'hui, réveillez vos papilles... Nous vous présentons notre carte Automne / Hiver 2023!



Vincent Thiessé



Pascal Noyer



Les Ateliers Salés Froids

Prestation pour 100 personnes.
Mini entrées réalisées par nos Chefs devant vos convives.

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour les ateliers salés réalisés devant vous par nos Chefs.

Les salaisons

- Cecina de bœuf / pulpe de châtaigne / vinaigrette vierge 435€ HT

Foie gras

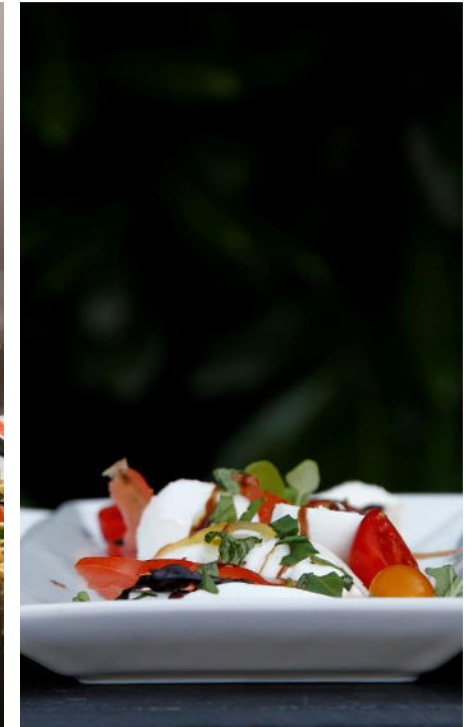
- Terrine de foie gras / betteraves / fleur de sel / poivre rare 450€ HT

Les végétariens

- Découpe de burrata / champignon/ huile de truffe / crème de vinaigre balsamique 435€ HT
- Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron 435€ HT

Au large des côtes

- Tartare de dorade / citron vert / poivrons marinés / pomme verte / ciboulette 435€ HT
- Carpaccio de bar / thé vert matcha / sauce soja / concombre 435€ HT



Photos non contractuelles

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Les Ateliers Salés Chauds

Prestation pour 100 personnes.

Mini plats chauds réalisés par nos Chefs devant vos convives.



Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour les ateliers salés réalisés devant vous par nos Chefs.

Végétal

- Risotto / potiron / Parmigiano Reggiano / anis étoilé
- Axoa / légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette

240€ HT

240€ HT

Les carnivores

- Côte de bœuf rôtie / polenta crémeuse / demi-glace au vin rouge
- Filet de veau rôti / légumes laqués / jus de beurre noisette
- Épaule d'agneau confite / curry de brocolis et patates douces / amandes fumées
- Poulet fermier d'exception / ganache de pommes de terre/ jus réduit / truffe

515€ HT

515€ HT

515€ HT

420€ HT

Coquillages & crustacés

- Homard cuit à la nage / bisque / myrtilles
- Dos de cabillaud / chou pak choï / sauce aux amandes / poutargue

515€ HT

515€ HT

Fun ou alternative

- Gaufres au sarrasin / saumon gravelax / citron / fromage frais aux herbes
- Cheeseburger / boeuf / cornichons / oignons rouges / salade / sauce

390€ HT

250€ HT



Photos non contractuelles

Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Les Ateliers Sucrés

Prestation pour 100 personnes.
Mini desserts réalisés par nos Chefs devant vos convives.

Pour laisser un souvenir inoubliable à vos convives pourquoi ne pas craquer pour les ateliers sucrés réalisés devant vous par nos Chefs.

Les gourmandises

- Tarte au citron revisitée / lemon curd / sorbet / crumble dans un verre à Martini 455€ HT
- Pavlova fruits exotiques / sorbet / meringue / crème chantilly / coulis / zestes de citron vert 455€ HT
- Brioche perdue / figues rôties / sauce aux éclats de pistaches 455€ HT
- Clafoutis aux poires / miel / glace au lait d'amandes 455€ HT
- Compote de fruits du verger / graines / coulis / sorbet 455€ HT

Une envie de chocolat

- Fontaine de chocolat aux fruits frais / bonbons 360€ HT



Propositions modifiables par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.