

**ROOFTOP**  
GRENELLE

# Les Cocktails

## Automne / Hiver 2023

Les menus du Chef Vincent Thiessé

# L'Esplanade / Cocktail 24 Pièces

Assortiment de 8 pièces salées froides, 1 verrine (2)\*, 1 salade (2)\*, 2 pièces chaudes, 1 mini plat chaud (3)\*, plateau de fromages (3)\*, 4 pièces sucrées. (\* équivalent 2 ou 3 pièces).

Un moment de gourmandise servi à vos convives sous forme de pièces cocktail, de petites salades de saison en transparence, de mini plats chauds en boîte épiciée, de fromages de nos régions et de pièces douceurs.

## Les pièces froides / 6 pièces

- Finger de gambas / pomme acidulée / menthe fraîche
- Saint-Jacques nacrée & mandarine
- Rouleau de comté / truffe / graines de pavot
- Ruban de carotte jaune au fromage/ miel / abricot moelleux
- Polenta / pesto de céleri / légumes vert-pré
- Origami de betterave jaune /cèpes caramélisés

## 1 brochette de légumes

- Carottes / artichauts / coriandre
- Pommes de terre grenailles / champignons / citron confit

## 1 effet minute

- Purée de brocolis / pétoncle / fleur comestible
- Tapenade / tomate confite / pak choï

## 1 verrine salée

- Carottes / crevettes / alfafa
- Yaourt grec / saumon gravellax / céleri branche

## 1 salade en bodega

- Salade de betterave / kiwi / grenade / feta / mâche
- OU /
- Salade de pois chiche / oignon rouge / thon / ciboulette

## Pièces chaudes / 2 pièces

- Mini burger
- Mini samoussa

## 1 Cassolette

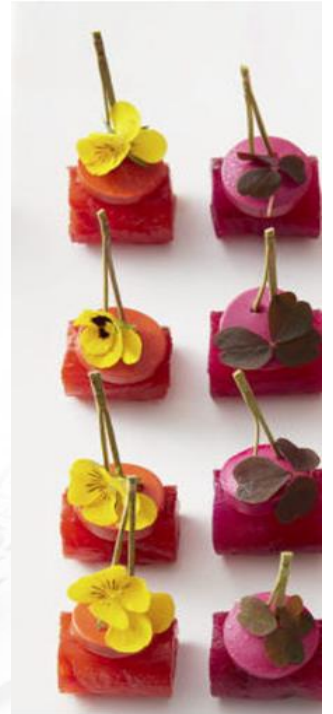
- Bar en vapeur / algues / patates douces / salicorne / confit d'algues

## 1 plateau fromage

- Fromages de l'Île de France

## Les douceurs / 4 pièces

- Dôme de mangue / chocolat amatika
- Coco cassis
- Feuille de citron yuzu
- Douceur miel



Photos non contractuelles

# St-Germain-Des-Prés

## / Cocktail 24 Pièces dont 2 Animations

Assortiment de 8 pièces salées froides, 4 pièces chaudes, 2 animations (équivalent à 3 pièces), 6 pièces sucrées.

Un cocktail servi au plateau composé de pièces salées froides, de pièces en « effet minute » (réalisées au dernier moment), de verrines, d'ateliers culinaires froids et chauds réalisés par nos cuisiniers et des pièces sucrées gourmandes pour clore cette explosion de saveurs et de couleurs.

### Les pièces froides / 6 pièces

- Saint-Jacques nacrée & mandarine
- Corolle de homard / yuzu
- Rouleau de comté / truffe / graines de pavot
- Toupie de betterave jaune / cèpes caramélisés
- Pomme verte de foie gras
- Veau curry façon Kérala

### 1 brochette de légumes

- Carottes / artichauts / coriandre
- Pomme de terre grenailles / champignons / citron confit

### 1 effet minute

- Purée de brocolis / pétoncle / fleur comestible
- Tapenade / tomate confite / pak choï

### 1 verrine salée

- Carotte / crevettes / alfafa
- Yaourt grec / saumon gravellax / céleri branche

### Pièces chaudes / 3 pièces

- Cromesquis de brandade de cabillaud
- Tempura de légumes / pickles / sauce romesco bianco
- Saint-Jacques croustillante

### 1 Animation froide

- Carpaccio de bar / thé vert Matcha / sauce soja / concombre

### 1 Animation chaude

- Poulet fermier d'exception / ganache de pomme de terre / jus réduit / truffe

### OU /

- Epaule d'agneau confite / brocolis / patate douce / amandes fumées

### Les douceurs / 6 pièces

- Palet chocolat / grué de cacao
- Macaron vanille intense
- Douceur au miel
- Feuille de citron yuzu
- Coco cassis
- Fraicheur de pomme verte



Photos non contractuelles

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