

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 gravelax / 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 /

- Epaula 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.