

ROOFTOP
GRENELLE

Les Comptoirs

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



Comptoir Saine Naturalité

/ 620g par convive



Se nourrir plus sainement en respectant la planète avec des produits bruts à base de légumes, fromages, œufs et peu de viande !

Les veloutés froids de saison / 100g

- Panais / poire / lait / noisettes
- Potiron / coco / curry

Les tartes fines veggies / 40g

- Champignon / feta / fleur de thym
- Pomme de terre / huile d'olive / Zaatar

Les bagels / 60g

- Cream cheese / thon / concombre
- Houmous / carotte / coriandre

Les buddhas bowls / 80g

- Riz / kiwi / oignon rouge / carotte / maïs
- Riz / mangue / radis / edamame / betterave
- sauce soja salée sucrée / sauce aigre douce

Les petits plats froids / 60g

- Endives / orange / grenade/ sarrazin
- Ceviche de lieu jaune / spiruline / yuzu

Les petits plats chauds / 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / épinards / champignons de Paris
- Tagliatelles / pak choï / tomates confites /origan

Les fromages / 60g

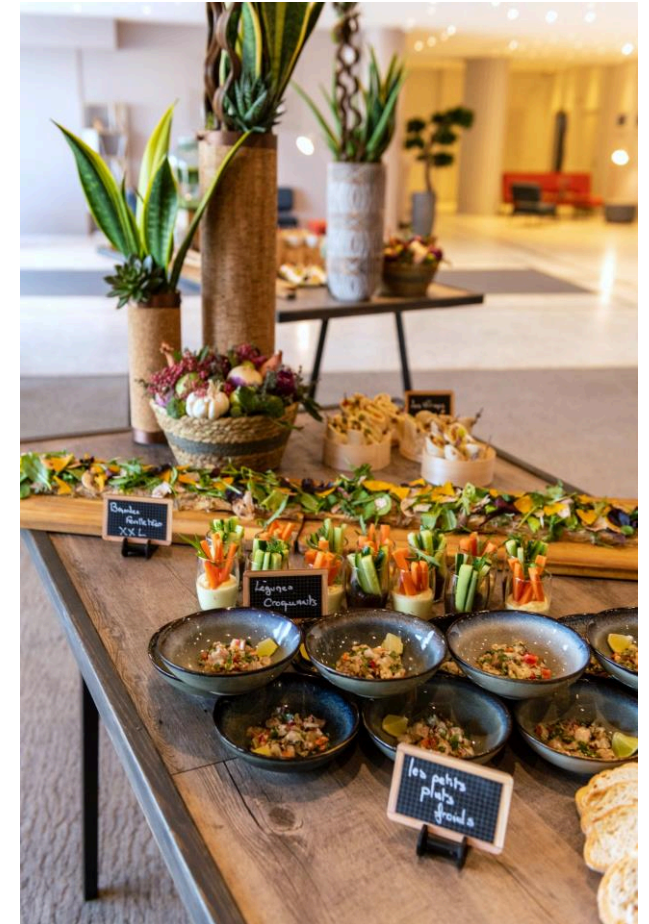
- Buffet de fromages affinés d'Ile de France et de nos régions
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

Les desserts / 120g

- Figes rôties / feuille de figuier / miel / fleur d'oranger
- Graines de chia / lait / fruits du verger
- Tarte aux poires / feuilletage / amandes
- Crème pistache / agrumes
- Fruits de saison / petits fours secs gourmandises

Option / Avec un chef / 80g

- Filet de saumon gravelax
- Griffes de jambon cru



Propositions pouvant être modifiées par nos Chefs en fonction de la saisonnalité et des arrivages.

Comptoir Vegan sans Lactose

620g par convive.

Pourquoi pas un joli comptoir élaboré avec des légumes, fruits, céréales, légumineuses et quelques graines savoureuses?

Les veloutés de saison / 100g

- Potiron / lait de coco / graines de courge
- Gaspacho de betteraves rouges / vinaigre de cidre / aneth

Les banh mi aux légumes / 40g

- Coslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carotte / grenade / menthe

Les boîtes de wraps / 40g

- Patates douces / laitue iceberg / grenade / sarrazin
- Houmous / pousses d'épinards / carottes râpées / citron confits

Les mini salades / 80g

- Salade de lentilles / mâche / grenade / radis
- Maïs / choux rouge / pamplemousse / graines de courges

Les tartes fines veggies / 60g

- Champignons / oignons rouges / fleur de thym
- Pommes de terre / huile d'olive / zaatar

Les petits plats froids / 80g

- Taboulé de quinoa / légumes d'hivers
- Ceviche de légumes / spiruline / yuzu

Les poêlées à partager / 100g

- Pommes de terre grenailles / carottes / épinards / champignons de Paris
- Tagliatelles / pak choï / tomates confites / origan

Les desserts / 120g

- Houmous de chocolat / muesli
- Fruits de saison / sirop aux épices / menthe
- Graines de chia / lait végétal / fruits du verger
- Açaï bowl / noix de coco / kiwi / grenade



Comptoir Flexitarien

600g par convive



Se nourrir en ville dans une ambiance de technologies toujours plus innovantes en réinventant la gastronomie !

Cuisine de rue

Les crocs / 40g

- Thon / fromage frais / algue dulce /
- Grilled cheese / pain / pomme / gouda

Les sandwiches / 60g

- Pastrami / moutarde / cheddar / cornichon
- Crudité / houmous / fines herbes / épices

Banh mi aux légumes / 40g

- Coleslaw / curry / sauce soja / citron vert
- Concombre / sésame / carotte / grenade / menthe

Potager urbain

Mini salades / 80g

- Mâche / betterave / feta / kiwi
- Choux rouge / pomme verte / pois chiche / coriandre

Cuisine de rue (suite)

Grandes plaques de pizza / 80g

- Sauce tomate / chèvre / miel / origan
- Crème fraîche / brocolis / mozzarella / huile d'olive

Les planches / 60g

- Planches de salaisons de bœuf et de volaille

Les bao burgers / 60g

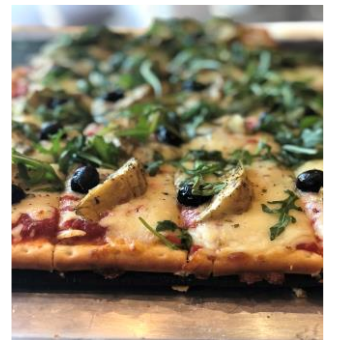
- Gua Bao / pulled beef / échalotes / paprika fumé
- Gua Bao / pleurottes / gingembre / carotte / citronnelle

Les fromages / 60g

- Buffet de fromages d'Ile de France et de nos régions
- Confitures, pains, fruits frais, fruits secs et beurre

Sweet bar / 100g

- Açaï bowl / noix de coco / kiwi / grenade
- Houmous de chocolat / muesli
- Fromage blanc / fruits secs / coulis
- Multicolore de donuts
- Fruits de saison



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

Comptoir Autour du Monde

600g par convive.

Les meilleures gastronomies de tous les continents

Les amuse-bouches

- Brochettes de légumes / fines herbes
- Samossas de légumes / curry

L'italie

- Antipasti de légumes grillés
- Tapenade / pestos / bâtonnets de légumes croquants
- Pizza tomate / mozzarella / artichauts / origan

Le japon

- Sushis / makis
- Edamame / wakame
- California rolls

La norvège

- Filets de harengs / pommes grenailles / crème épaisse
- Saumon gravelax / aneth
- Tarama / pain suédois

L'orient

- Houmous / falafels / coriandre / sésame
- Taboulé libanais / persil / menthe
- Keftas de pommes de terre / cumin

Les plats chauds

- Nouilles sautées / légumes / basilic Thaï
- Curry de patates douces / lait de coco / fruits / curry

Les fromages

- Planches de fromages affinés
- Fromage blanc / miel / coulis de fruits

Les desserts

- Pasteis de nata
- Mini macarons
- Crumble aux fruits de saison / graines
- Cookies / muffins / brownies
- Fruits de bouche



Photos non contractuelles

Comptoir Terres Du Sud

600g par convive



Toutes les saveurs du soleil pour un comptoir haut en couleur et en saveurs.

Les soupes du soleil / 100g

- Ajo blanco / amandes / huile d'olive
- Carotte / orange / gingembre / coriandre

Les pintxos / 40g

- Pain / poivron mariné / filet d'anchois / œuf dur
- Pain / thon / pousses d'épinards / tomate confite

Les planches / 60g

- Assortiments de salaisons de bœuf et de volaille

Les salades / 80g

- Haricots rouges / courge / amandes / huile d'olive / cumin
- Pois chiche / légumes de saison / feta / persil / raisins secs

Les petits plats froids / 40g

- Houmous d'artichauts / sésame / mâche
- Stracciatella / champignons / huile de truffe

Atelier sale chaud / 100g

- Risotto milanais / safran / persil simple

Les planches / 60g

- Buffet de fromages du sud et de nos régions
- Confitures, pain, fruits frais, fruits secs et beurre

Les desserts / 120g

- Agrumes / sirop aux épices / menthe
- Mini baba / limoncello / orange
- Pavlova aux myrtilles
- Fruits de bouche de saison
- Figs rôties / yaourt grec / noisettes (selon saison)
- Délices d'Orient



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

Photos non contractuelles

Comptoir Networking

680g par convive.

ROOF
TOP
GRENNELLE

Tout un dîner ou pourquoi pas un déjeuner en une douzaine de dégustations dont des ateliers culinaires de saison

Les soupes de légumes de saison / 100g

- Poireaux / pommes de terre / mascarpone
- Crème de maïs / popcorn

Les brochettes de légumes XXL / 20g

- Betterave / carotte / menthe
- Artichaut / tomates confites / coriandre

Les navettes / 20g

- Bánh mì / légumes / sauce soja
- St Môret / mâche / grenade

Les entrées froides / 40g

- Ceviche de légumes / citron vert / coriandre

Les verrines salées / 80g

- Potiron / crevettes / alfafa
- Yaourt grec / saumon gravelax / céleri branche

Les salades / 80g

- Pois chiche / légumes de saison / feta / persil / raisins secs
- Carottes rappées / orange / mangue / fleur d'oranger

Les crocs XXL / 120g

- Thon / fromage frais / algues dulce
- Grilled cheese / pain / pomme / gouda

animation salée chaude / 120g

- Risotto / parmesan / huile de truffe

Les fromages de nos régions / 3 pièces

- Plateau de fromages d'Ile de France

Les desserts en bodega / 80g

- Salade d'agrumes / miel / graines
- Crumble / fruits de saison / amandes

Les cakes

- Brownies
- Mini muffins

Les brochettes de fruits XXL / 20g

- Ananas / kiwi / menthe



Photos non contractuelles

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