

**ROOF**  
**TOP**  
GRENELLE

**Les Ateliers**  
**Printemps / Eté 2026**  
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 Printemps / Eté 2026!

Vincent Thiessé



# Les Ateliers Salés Froids

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

Mini entrées froides réalisées par nos Chefs devant vos convives

## Légumes

Crus-cuits de légumes / aigre doux / miel / citron

395€ HT

Découpe de burratas / tomates anciennes / huile d'olive / crème de vinaigre balsamique

415€ HT

## Foie gras

Terrine de foie gras de canard / chips de légumes / croustilles de pain - 25g + pain

495€ HT

## Poissons

Tartare de bar / citron vert / pastèque / fraises / basilic

445€ HT

Gravelax de saumon / concombre / petits pois / menthe/ framboises - 40g

445€ HT

## Viandes

Cécina de bœuf / houmous de fèves / vinaigrette vierge / sésame - 40g

445€ HT





# Les Ateliers Salés Chauds

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

Mini plats chauds réalisées par nos Chefs devant vos convives

## Légumes

Risotto / asperges vertes / parmigiano Reggiano - 60g	295€ HT
Axoa de légumes / oignons / romarin / piment d'Espelette - 60g	245€ HT

## Poissons & crustacés

Homard du Maine poché / macédoine de petits légumes / estragon - 60g	530€ HT
Queue de lotte/ ajo blanco / olives Kalamata / riquette - 60g	495€ HT
Filets de rouget / aubergines rôties / pesto / tomates cerises confites - 60g	515€ HT

## Viandes

Filet de veau rôti / asperges vertes / tuile de parmesan / jus court - 60g	530€ HT
Côte de bœuf rôtie / courgettes de couleur / jus réduit à la fleur de thym - 60g	530€ HT
Carré d'agneau rôti / ganache pomme de terre / sauce chimichurri - 60g	515€ HT
Magret de canard / fruits de saison rôtis / pois jardiniers / romarin - 60g	495€ HT

## Fun ou alternative

Gaufres au sarrasin / légumes croquants / chantilly au wazabi / méli mélo de fleurs - 50g	395€ HT
Tartare de bœuf / pistou/ parmesan / tomates confites / pignons de pin - 60g	495€ HT

# Les Ateliers Sucrés

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

Mini desserts réalisés par nos Chefs devant vos convives.

## Les gourmandises

Millefeuille XXL / coulis de fruits rouges / chantilly à la vanille de Madagascar

395€ HT

Pavlova aux fraises / hibiscus / meringues au jus de pois chiches

395€ HT

Cerises (selon saison) / vinaigre balsamique / sorbet cacao / crumble

395€ HT

Clafoutis aux fruits de saison / miel / romarin / glace au lait d'amandes

395€ HT

Rhubarbe en cuit-cru / framboises / coulis / sorbet / verveine

395€ HT

