

ROOF
TOP
GRENELLE

Les Cocktails Printemps / Eté 2026

Les menus du Chef Vincent Thiessé

L'Esplanade / Cocktail 24 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.

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).



Les pièces froides / 6 pièces

- Caille fumée, tarama blanc
- Crevette pochée salicorne poivre de l'île de Ré
- Sablé crémeux de petit pois et saumon fumé
- Concombre houmous à la menthe et féta
- Gâteau moelleux pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Piccata de veau rosé radis et moutarde fumée

1 brochette de légumes

- Tomates confites / artichauts / basilic
- Courgettes / poivrons / coriandre

1 effet minute

- Ricotta / pétoncles / truffe d'été (selon saison) / rucolla cress
- Houmous / crevettes / coriandre

1 verrine salée

- Asperges / œufs durs / wasabi
- Yaourt grec / saumon gravellax / olives / miel

1 salade en bodega

- Tartare de tomates / condiments / persil

Ou /

- Salade de crevettes / pommes de terre

Pièces chaudes / 2 pièces

- Mini burger
- Mini gyoza

1 Cassolette

- Daurade infusée à l'origan / caviar d'artichauts / rhubarbe confite

1 plateau fromage

- Fromages de l'Île de France

Les douceurs / 4 pièces

- Tartelette citron
- Pomme hibiscus, gel hibiscus et balsamique
- Sucette chocolat et praliné
- Dôme figue framboise et eau de rose

St-Germain-Des-Prés / 24 Pièces dont 2 Animations

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.

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



Les pièces froides / 6 pièces

- Piccata de veau rosé, radis et moutarde fumée
- Gâteau moelleux, pastrami et crème de moutarde à l'ancienne
- Concombre, houmous à la menthe et féta
- Sablé crémeux de petit pois et saumon fumé
- Caille fumée, tarama blanc, et feuille de nori
- Crevette pochée, salicorne, poivre de l'île de Ré

1 brochette de légumes

- Carottes / poivron / coriandre
- Tomates confites / artichauts / basilic

1 effet minute

- Ricotta / pétoncles / truffe d'été / Rucolla cress
- Houmous / crevettes / coriandre

1 verrine salée

- Carotte / gingembre/ pétoncles / alfafa
- Yaourt grec / saumon gravelax / olives / miel



Pièces chaudes / 3 pièces

- Mini croque parfum truffe d'été
- Tempura de crevettes sauce pimentée
- Vol au vent à la volaille / champignon de Paris

1 Animation froide

- Dorade en carpaccio / citron vert / pastèque / fraise / basilic

1 Animation chaude

- Filets de rouget / fideuà / pousses germées

Ou /

- Côte de bœuf / carottes rôties au parmesan / jus réduit

Les douceurs / 6 pièces

- Tartelette citron
- Pomme hibiscus gel hibiscus et balsamique
- Sablé panacotta amande et compotée pêche abricot
- Dôme figue, framboise et eau de rose
- Fleur framboise et sauge
- Sucette chocolat et praliné