



OFFRES BANQUET

Printemps - Été



L'Atelier H n'est pas un simple espace événementiel. C'est avant tout **une nouvelle façon de vivre, de se réunir et de partager.**

Au-delà de votre expérience, laissez vous **surprendre** par nos offres gourmandes préparées avec soin par notre Chef Exécutif Nicolas Amelin et Moussa Ba à travers une sélection de produits frais, locaux et de saison.



Réveillez vos sens tout au long de votre voyage à l'Atelier H !





Le Chef

Notre Chef Exécutif Nicolas Amelin épaulé par Moussa Ba et Julien Desbois, met un point d'honneur à vous proposer une cuisine française et moderne, locale, biologique et en circuit court.

Nos produits proviennent de producteurs français sélectionnés avec soin.

Nos fruits et légumes proviennent de producteurs et de maraîchers sélectionnés selon la saisonnalité.

Des assiettes belles à croquer pour une escapade gourmande en plein cœur de la capitale.

Cliquez sur une section pour vous balader dans nos offres...

→ **BARBECUE**

→ **MENU LES HALLES**

→ **MENU RIVOLI**

→ **FINGER**

→ **BUFFET**

→ **COCKTAIL APÉRITIF**

→ **HOME & SHARE**

→ **PLATEAU REPAS**



Offre barbecue au sein du Jardin Privé

À partir de 35 personnes - Proposition au choix du Chef, offre non contractuelle

— Entrées au choix —

Houmous maison au zaatar et citron vert

Tomates anciennes, burratina marinée au basilic

Terrine du moment, confit d'oignon doux, jeunes pousses

Ceviche de daurade, lait de coco, citron vert

— Plats au barbecue —

Brochette de poulet fermier mariné aux épices cajun

Filet de saumon piqué à la citronnelle saucé chimichurri

Légumes de saison grillés aux herbes de Provence

Pomme rôtie à la braise, crème aigrelette

— Desserts au choix —

Brochettes de fruits, fontaine de chocolat

Machine à glaces italiennes

Smoothie aux fruits

Entremêt du moment

Entrée/Plat/Dessert - 51€

Offre disponible du 29 avril au 30 septembre 2024



Menu Les Halles

Jusqu'à 40 personnes - Proposition au choix du Chef

— Entrées au choix —

Pollo tonnato, pesto de roquette et vieux parmesan

Dés de saumon marinés, riz vinaigré, pack choï, condiments agrumes

Gaspacho de saison, ricotta aux herbes

— Plats au choix —

Aïoli de pêche du jour, légumes maraîchers

Ballotine de volaille rôtie, polenta, caviar d'aubergine fumé, et jus de volaille

Gnocchi, pesto de basilic et Pecorino

— Desserts au choix —

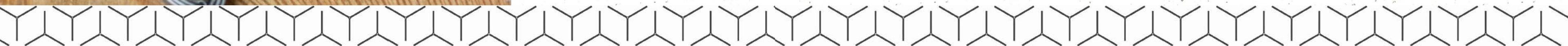
Tarte du jour

Entremets de fruits de saison

Salade de fruits frais

Fromage du moment, confiture de saison (+ 9€)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 39€ ou Entrée/Plat/Dessert - 51€



Menu Rivoli

Jusqu'à 40 personnes - Proposition au choix du Chef

— Amuse-bouche au choix du Chef —

— Entrées au choix —

Ceviche de pêche du jour au leche de tigre
Tomate coeur de boeuf, brocciu, vinaigrette fruits rouges
Tatakij de boeuf, crémeux patate douce, citron confit

— Plats au choix —

Filet de dorade rôtie au beurre d'estragon, fenouils confits et tétragones
Fregola primavera
Terre mer, veau et moules, artichauts et jus barigoule

— Desserts au choix —

Baba au rhum, vanille, fruits rouges
Mousse au chocolat maison Valrhona
Assiette de fruits exotiques
Fromage du moment, confiture de saison (+ 9€)

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 52€ ou Entrée/Plat/Dessert - 64€





Finger

Proposition au choix du Chef ou selon vos envies parmi notre sélection

Entrées au choix

Escabèche de liselette de nos côtes
Panaché de tomates marinées à l'huile
d'Olivé et piment d'Espelette
Carpaccio de bœuf mariné
Caviar d'aubergine
Saumon mariné cocktail des îles
Salade caesar poulet
Salade grecque
Salade de lentilles, haddock fumé
Rillettes de volaille fermière aux herbes
Ardoise de charcuterie
Ardoise de fromage (+ 5€)

Plats et garnitures au choix

Cuisse de canard confite
Poulet fermier rôti au thym
Faux filet grillé, sauce au poivre
Travers de porc rôti au miel et aux épices
Pavé de truite piquée à la citronnelle
Lieu jaune rôti au beurre blanc
Encornets sautés en persillade
Pêche du moment
Pommes de terre grenaille
Duo de riz
Polenta crémeuse
Purée de pommes de terre aux herbes
Poêlée de légumes
Aubergines rôties
Taboulé de quinoa, condiment du niçois
Curry jaune de légumes

Desserts au choix

Bouchée baba au rhum, chantilly vanillée
Mousse au chocolat
Tartelette aux fruits du moment
Smoothie aux fruits de saison
Tartelette chocolat
Entremets aux fruits de saison
Assiette de fruits du moment
Choux à la crème
Brioche perdue au caramel beurre salé

14 pièces dont 4 sucrées - 62€



Buffet

À partir de 35 personnes

Offre comprenant

- 4 entrées
- 4 plats (une viande, un poisson, deux garnitures)
- 4 desserts

Proposition au choix du Chef - 54€





Cocktail apéritif

Proposition au choix du Chef selon les saisons

Offre comprenant

- 3 pièces salées froides

9€50

- 5 pièces : 3 salées froides & 2 sucrées

15€40

- 9 pièces : 4 salées froides, 3 salées chaudes & 2 sucrées

25€



Home & Share

Jusqu'à 20 personnes

Servi sur table en cocottes à partager

Offre comprenant

- 2 entrées
- 2 plats et 2 garnitures
- 2 desserts

Proposition au choix du Chef - 54€

Plateau repas

Jusqu'à 15 personnes - *Proposition au choix du Chef*

Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 39€ ou Entrée/Plat/Dessert - 50€





La cave à vins

Forfait vin Supérieur à 11 € TTC par personne (1 bouteille pour 4 personnes)

Vin blanc : Entre Deux Mers, Château Haut Cazevert

Vin rouge : Bordeaux (Appellation Bordeaux Contrôlée), Château Haut Cazevert

Forfait vin Premium à 18 € TTC par personne (1 bouteille pour 4 personnes)

Vin blanc : Le Versant - Chardonnay, IGP Pays d'Oc

Vin rouge : Le Versant - Syrah, IGP Pays d'Oc

Proposition Accords Mets et Vins

Devis sur demande

Liste non exhaustive

Consultez-nous pour plus d'informations au h0785-fb1@accor.com



Options

Masterclass Cocktails - atelier effectué par notre Cheffe Barmaid Tatiana

Masterclass du Chef / Salée ou sucrée

Open Bar

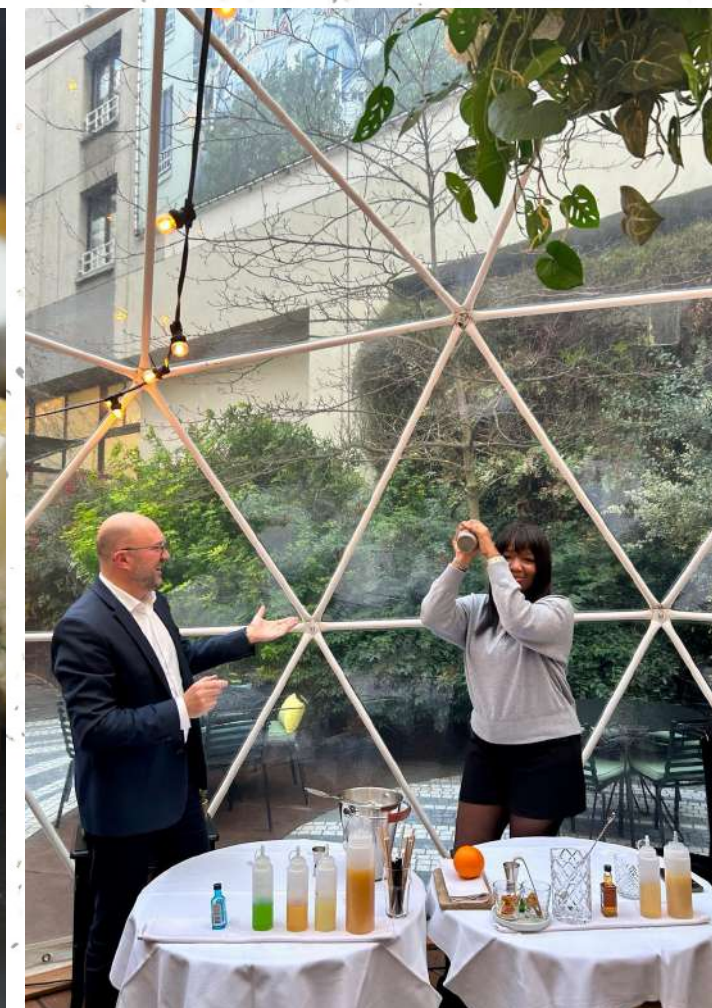
Plusieurs offres : classique, premium et prestige

Animation show cooking

Décoration florale

Animation DJ

Devis sur demande.





Toute l'équipe de l'Atelier H est à votre disposition **pour rendre votre projet réalité !**

