



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 de cuisine Marc Vachon épaulé par Julien Tronca, 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 de cuisine Marc Vachon épaulé par Julien Tronca, met un point d'honneur à vous proposer une cuisine française traditionnelle et gourmande, 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...

→ **MENU MARGUERITE**

→ **MENU BARBECUE**

→ **BUFFET**

→ **PLATEAU REPAS**

→ **COCKTAIL APÉRITIF**

→ **FINGER**

→ **LA CAVE À VIN**



Menu Marguerite

Jusqu'à 40 personnes - Proposition au choix du Chef

— Entrées au choix —

Ceviche de merlu, condiment Yuzu

Asperges blanches, sauce hollandaise et chips de poitrine fumée

Gaspacho de tomates andalou

— Plats au choix —

Pressé de volaille, mille-feuille de pommes de terre

Bœuf pressé, écrasé de pommes de terre et jus corsé

Pavé de saumon en croute d'herbes, carottes à l'orange, vierge d'agrumes à l'estragon

Risotto aux champignons du moment

— Desserts au choix —

Crèmeux chocolat blanc, pistache en deux textures

Crème brûlée à la fève Tonka

Tarté citron

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



Menu Barbecue

Jusqu'à 30 personnes - Proposition au choix du Chef

— Entrées au choix —

Ceviche de merlu, condiment Yuzu
Tomates à l'ancienne, burratina
Gaspacho de tomates andalou
Asperges blanches, sauce hollandaise et chips de poitrine fumée

— Plats au barbecue —

Brochette de poulet fermier mariné façon Thaï
Pavé de saumon à la citronnelle
Travers de porc sauce barbecue
Onglet de bœuf sauce Béarnaise ou poivre

— Garniture au choix —

Frites maison
Mousseline de carotte à l'orange
Mille-feuille de pommes de terre
Légumes rôtis (courgettes, aubergines)

— Desserts au choix —

Crèmeux chocolat blanc, pistache en deux textures
Verrine fraise; chantilly ou sucre
Crème brûlée à la fève Tonka
Tarte citron

À partir de 51€ TTC par personne



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€ TTC



Plateau repas

Jusqu'à 15 personnes - Proposition au choix du Chef

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

Cocktail apéritif

Proposition au choix du Chef

Offre comprenant

- 3 pièces salées froides

9€50 TTC

- 5 pièces : 3 salées froides & 2 sucrées

15€40 TTC

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

25€ TTC





Finger

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

Entrées au choix

Carppaccio de boeuf, pesto, parmesan
Tartare de tomates, crème fouettée aux herbes
Tataki de boeuf
Tartelette chèvre mascarpone
Ceviche de merlu au Yuzu
Caviar d'aubergines, pickles d'oignons
Guacamole, chips de riz
Houmous à l'huile d'estragon
Rillettes de volaille
Mini salade César
Ardoise de charcuteries
Ardoise de fromages

Plats et garnitures au choix

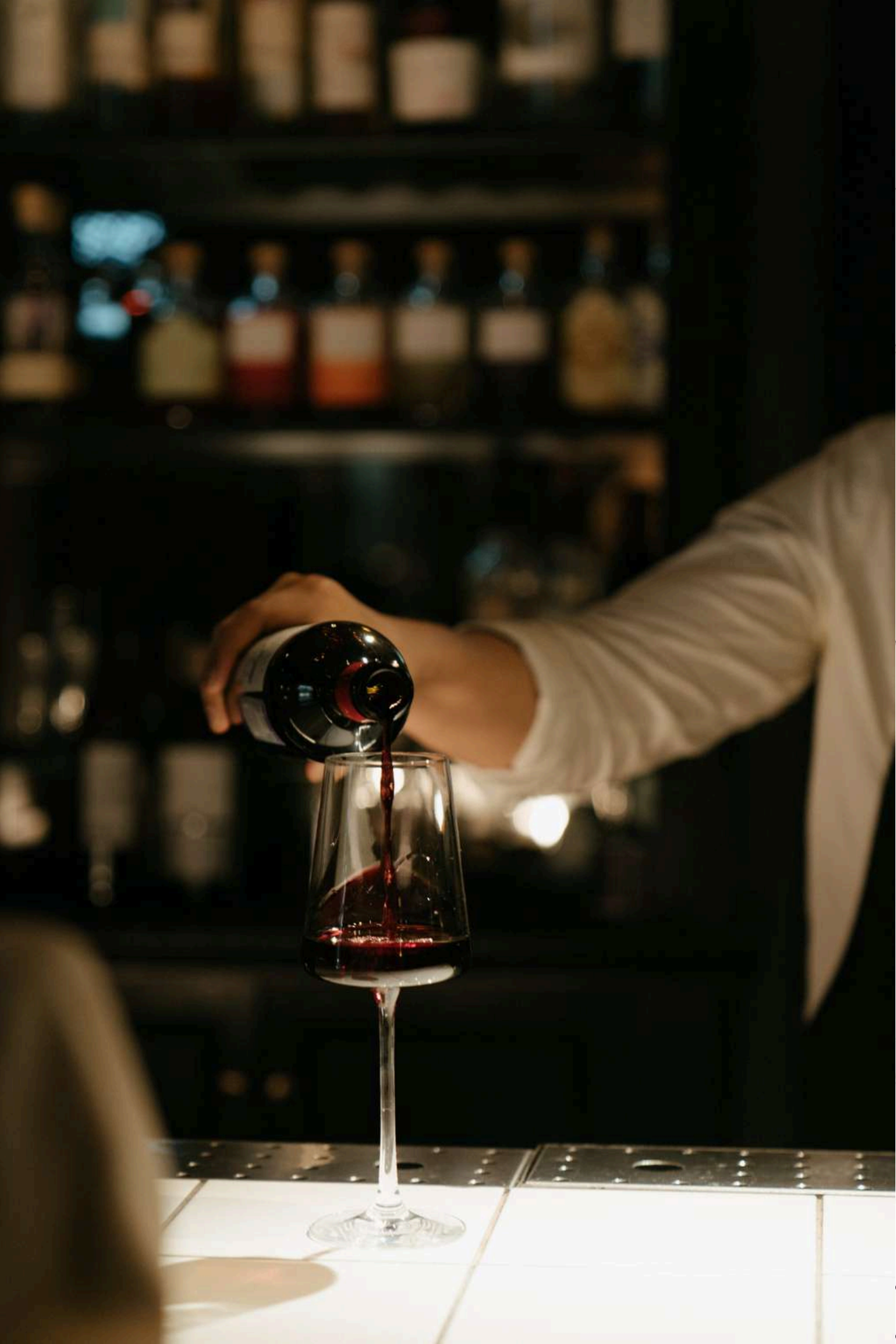
Fish and chips
Gambas à la persillade
Saumon, vierge d'agrumes
Risotto aux champignons
Pressé de volaille et son jus
Tartare de bœuf
Travers de porc sauce barbecue
Pressé de bœuf
Mille-feuille de pommes de terre
Riz croustillant
Légumes rôtis
Mousseline de carottes

Desserts au choix

Tartelette chocolat blanc pistache
Tartelette aux fruits du moment
Mini baba
Crème brûlée à la fève Tonka
Brownies chocolat
Mini verrine de fruits rouges
Cheesecake
Choux chantilly

14 pièces dont 4 sucrées - 62€ TTC





La cave à vins

Forfait vin Supérieur à 12.50 € TTC par personne (*1 bouteille pour 4 personnes*)

Bordeaux - Château Haut Cazevert - Bordeaux Supérieur (rouge)

Bordeaux - Château Haut Cazevert - Entre deux mers (blanc)

Forfait vin Premium à 19.50 € TTC par personne (*1 bouteille pour 4 personnes*)

Bordeaux - Expression de Château Grand Bourdieu - AOC Graves (rouge)

Bordeaux - Calhavera - AOC Graves (blanc)

Proposition Accords Mets et Vins

Devis sur demande

Liste non exhaustive





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

