



OFFRES BANQUET

Automne - Hiver

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 FONDUE**

→ **BUFFET**

→ **PLATEAU REPAS**

→ **COCKTAIL APÉRITIF**

→ **FINGER**

→ **LA CAVE À VIN**



Menu Marguerite

Jusqu'à 40 personnes - Proposition au choix du Chef

— Entrées au choix —

Gravelax de saumon à la betterave, vinaigrette grenade, pommes et céleri
Pâté croûte cochon, mousseline de volaille, vinaigrette, miel et moutarde
Salade d'endives à l'huile de noix, magret de canard et cerneaux

— Plats au choix —

Suprême de volaille, mousseline de carottes et panais rôtis, jus de volaille
Bœuf pressé, écrasé de pommes de terre et jus corsé
Cabillaud, mousseline de panais, carottes rôties, sarrasin en sauce et caramélisé
Risotto de Fregola Sarda, parmesan et légumes rôtis

— Desserts au choix —

Îles flottantes, amandes grillées, caramel beurre salé
Baba au rhum et agrumes, chantilly vanille
Tarté myrtille et crème d'amande

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





Menu Fondue

Jusqu'à 30 personnes - Proposition au choix du Chef

— Menu fondue —

Fondue savoyarde accompagnée de pommes de terre & sélection de charcuteries

À partir de 28€ TTC par personne

— Menu fondue gourmande * —

Fondue savoyarde accompagnée de pommes de terre & sélection de charcuteries

— Desserts au choix —

Îles flottantes, amandes grillées, caramel beurre salé
Baba au rhum et agrumes, chantilly vanille
Tarte myrtille et crème d'amande

— Verre de vin au choix —

SAVOIE - Mondeuse, AOP Vin de savoie cépage Mondeuse.
SAVOIE - Apremont, AOP Vin de savoie cépage Jacquere

À partir de 51€ TTC par personne

**Privatisation de la Bulle offerte*



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 - 50€ 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

- Gravelax à la betterave
- Gaspacho vert
- Terrine de campagne condiment citron
- Tataki de bœuf
- Tartelette mousse de chèvre mascarpone
- Ceviche de lieu, mayonnaise yuzu
- Caviar d'aubergine, pickles d'oignons
- Guacamole, chips de maïs
- Houmous, huile d'estragon
- Rillettes de volaille
- Mini salade César
- Ardoise de charcuterie
- Ardoise de fromages

Plats et garnitures au choix

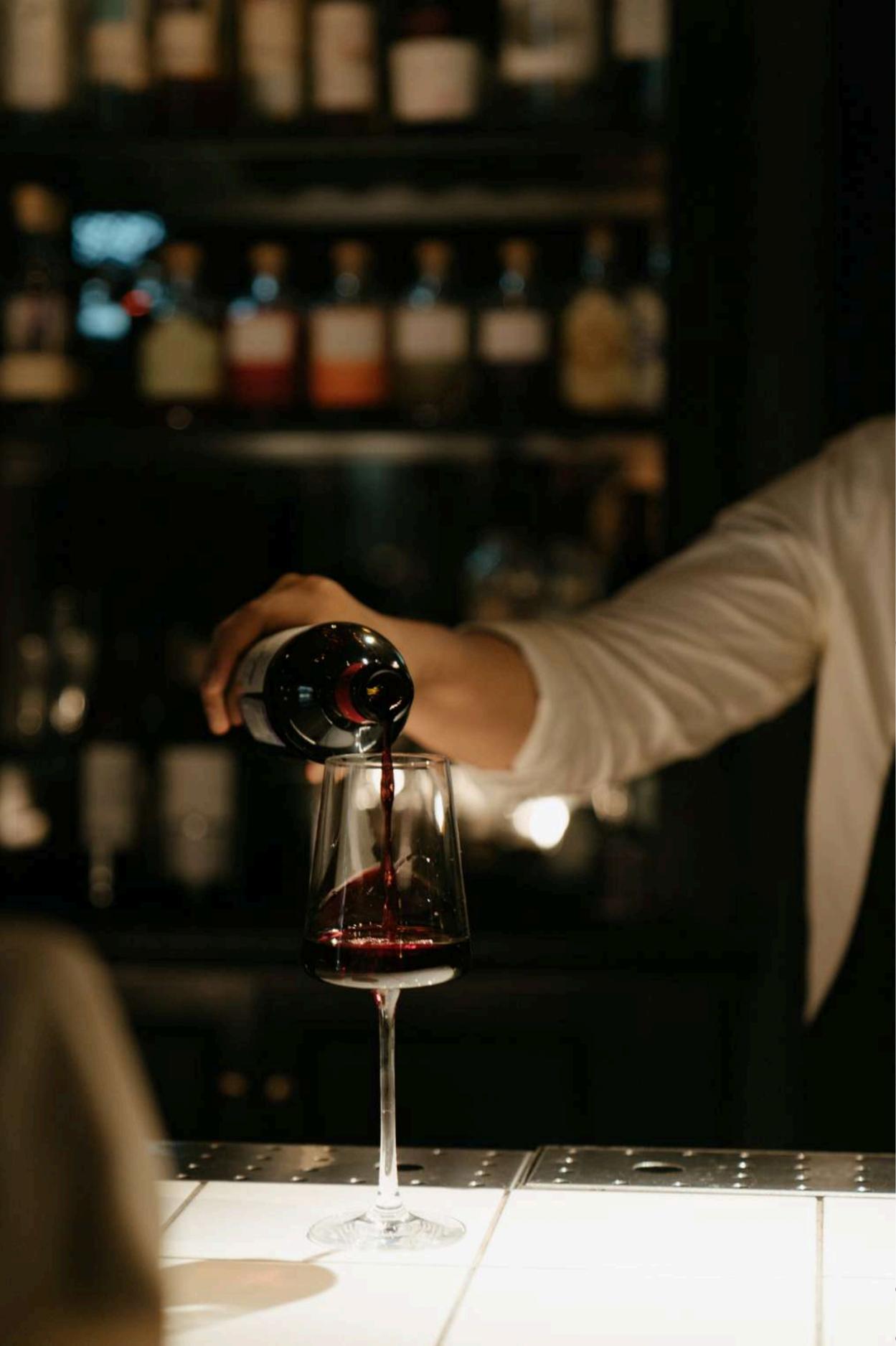
- Fish and Chips
- Cabillaud sauce sarrasin
- Saumon beurre blanc
- Risotto de Fregola
- Volaille jus corsé
- Confit de canard
- Travers de porc, sauce béarnaise
- Pressé de paleron de bœuf
- Mille-feuille de pomme de terre
- Riz croustillant
- Légumes rôtis
- Mousseline de panais

Desserts au choix

- Tartelette mousse au chocolat
- Tartelette aux fruits du moment
- Mini baba chantilly
- Brioche perdue
- Cheesecake
- Entremet au café
- Brownies aux noix
- Choux chantilly
- Mini panna cotta au thé Earl Grey

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*)

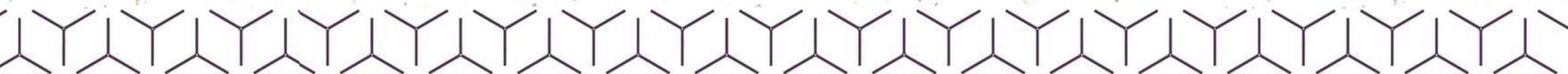
Bordeaux - Expression de Château Grand Bourdieu - AOC Graves (rouge)

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 !**

