

MENU 30 € Entrée + plat ou plat + dessert

MENU 37 € Entrée + plat + dessert

(Composez vos Menus parmi les entrées, plats et desserts ci-dessous notés d'un astérisque \*)

MENU DEGUSTATION 65 €

*Le Chef vous propose son Menu Dégustation pour l'ensemble de la table.  
Ce Menu est composé de plusieurs de nos entrées, un poisson, une viande  
et notre farandole de desserts accompagnée d'une coupe de champagne.*

LES ENTREES

Prix TTC à la carte

Gaspacho de légumes du marché et chair de tourteau à la menthe.	16.00 €
Moelleux au potimarron, velouté de panais et tombée d'épinards à l'ail.*	13.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	17.00 €
Terrine de foie gras maison et chutney d'oignons rouges.	18.00 €
Poêlée d'encornets et courgettes, méli-mélo de céleri et cresson.*	14.00 €
Œuf poché puis gratiné sur son blinis de vitelottes, champignons de Paris.*	13.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huîtres fines de Claire n°3. (Oléron 17)	16.00 €
Quiche lorraine revisitée par nos soins.*	13.00 €



*La Sélection de pains frais que nous vous proposons pour accompagner votre repas,  
est confectionnée au jour le jour par notre ami boulanger Sylvain Coyard,*

*Boulangerie Maison Coyard à Bry sur marne.*

LES PLATS

Prix TTC à la carte

Rognons de veau déglacés au Cognac et ses tagliatelles fraîches.	26.00 €
Filet de bœuf tapé au poivre et frites fraîches maison.	36.00 €
Profiteroles aux charlottes, joue de bœuf et foie gras, légumes de saison.	22.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Magret de canard, glace fenouil confit et gingembre, épinards et endive.*	21.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôtis accompagnées de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Foie de veau en persillade et tagliatelles fraîches.	19.00 €
Aile de raie aux câpres, pommes de terre ratte du Touquet et poireaux.*	20.00 €
Filet de dorade et tombée d'oignons rouges à la papaye.*	21.00 €
Ris de veau pané aux quatre épices et risotto crémeux au parmesan.	32.00 €
Plat Végétarien ou Vegan. (Plat composé d'une galette de légumes du marché et autres légumes de saison).	19.00 €

FROMAGE

Assiette de Brie Truffé de la ferme Rothschild « Le Délice de Favières »	10.00 €
--	---------

*Le Chef Christophe Degeilh, Maître Restaurateur, vous propose une carte élaborée à partir de produits frais et de saison et reste à votre disposition pour un service traiteur sur mesure*

*(Buffet, réceptions, chef à domicile, plateaux repas...).*

LES DESSERTS

Prix TTC à la carte

La Farandole de Gourmandises de l'Atelier à partager.	15.00 €
Baba au rhum maison, sorbet mandarine, poêlée de mandarine à la menthe.*	13.00 €
Sphère au chocolat flambée au Grand Marnier, crème légère et compote d'orange.*	14.00 €
Chibouste à la mangue sur sablé breton, sorbet mangue et menthe fraîche.*	13.00 €
Tarte au poire pochée et caramélisée, glace caramel beurre salé.	12.00 €
Café plus que gourmand de l'Atelier.*	
(sup 1€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Coupe fraîcheur de l'Atelier, glaces et sorbets maison 3 boules au choix.	9.00 €



*Etre « Maître Restaurateur », c'est proposer une cuisine élaborée sur place, par une équipe de professionnels, à base de produits bruts, frais et de qualité, issus d'un arrivage quotidien.*

*Ce titre d'Etat, sujet à un audit de contrôle, a été décerné à Christophe Degeilh en 2013 puis renouvelé en 2017.*



*Le Label « Produits d'Ici et Cuisiné Ici » est un label décerné par le Conseil Régional et sert à sensibiliser les consommateurs à consommer des produits locaux.*

# Atelier d'Avron

Christophe DEGEILH Maître Restaurateur



Voilà maintenant presque ans que je partage ma passion pour la cuisine avec vous.

Mon inspiration, je la puise au cœur des grands « classiques » de la gastronomie Française en y apportant une touche de modernité.

J'ai ce désir permanent de vous faire profiter avec le service « Traiteur » et la pause « Plato »  
(Livraison de plateaux repas chez les particuliers et en entreprises).

L'Atelier d'Avron, à l'image de la cuisine, une ambiance conviviale, que vous retrouverez avec les « Cours de cuisine ».

Tout au long de l'année vous avez la possibilité de commander vos repas et venir les retirer le soir. Sans oublier le Foie Gras et le Saumon Fumé maison pour vos repas de fêtes.

*Christophe Degeilh, Maître Restaurateur.*

Atelier d'Avron Restaurant	Atelier d'Avron Traiteur	Atelier d'Avron Pause "plato"
<p>Des produits frais du jour, une cuisine traditionnelle revisitée, une terrasse ensoleillée, un cadre chaleureux et tendance, le menu du "moment", la carte renouvelée tous les 2 mois, 3 espaces / 3 styles</p>	<p>Le "Savoir Faire Gastronomique" au service de vos événements Professionnels et Privés. Plats à Emporter, Buffet ou déplacement du Chef et son Equipe chez vous - La qualité d'un Restaurateur de renom.</p>	<p>Votre repas préparé par un maître restaurateur chez vous ou au bureau. Du club sandwich au plateau prestige, avec une version minceur, Des produits frais, pour des menus de la mer, de la ferme ou salade</p>

*Une cuisine traditionnelle, revisitée au travers de la nouvelle carte*

*Pour toujours être au courant des dernières nouveautés,  
changement de carte, soirées à thème et promotions.*



Facebook : Atelier d'Avron

*En ce moment à l'Atelier d'Avron.*

**Menu de la St Sylvestre 2017**

**115.00€**TTC Boissons Comprises.

Coupe de champagne et farandole de mises en bouche.

-----

Carpaccio de noix de St Jacques au citron vert et mesclun d'herbes fraîches du marché.

-----

Terrine de foie gras maison, accompagné de son cœur moelleux de pain d'épices et son chutney d'oignons rouges.

-----

Etouffée de noix de St Jacques, homard et julienne de légumes au coulis de homard.

-----

Trou Perreuxien.

-----

Filet de bœuf français, farci aux petits Paris, tombée de girolles en persillade et pommes de terre darphin.

-----

Fromage frais maison aux herbes et divers aromates.

-----

Omelette Norvégienne flambée en salle.

-----

Coupe de Champagne.

-----

Thé ou Café.

Verres de vin blanc et rouge à discrétion.  
(À choisir parmi notre sélection).

Réservation au 01.43.24.21.06 [www.atelierdavron.fr](http://www.atelierdavron.fr)  
Atelier d'Avron, 2 rue d'Avron 94170 le Perreux sur marne

Nouveau :

Wifi gratuit : Connectez-vous à « Atelier d'Avron ».

C'est aussi un service traiteur sur mesures pour vos fêtes de fin d'année.

- *Terrine de foie gras maison.*
- *Saumon fumée au bois de hêtre maison.*
- *Plateaux de fruits de mer.*
- *Guimauves maison.*
- *Les buchettes de Noël aux chocolats.*
- *Repas de fêtes selon vos besoins.*

N'hésitez pas à prendre contact avec nous pour plus d'informations et l'élaboration de vos menus livrés chez VOUS.

2 rue d'Avron 94170 Le Perreux sur Marne.

Réservations : 01.43.24.21.06

[contact@atelierdavron.fr](mailto:contact@atelierdavron.fr) / [www.atelierdavron.fr](http://www.atelierdavron.fr)

Wifi gratuit : connectez-vous à « Atelier d'Avron »