

Atelier d'Avron



Christophe DEGEILH *Maître Restaurateur*



Restaurant, Traiteur.

2 rue d'Avron 94170 Le Perreux sur Marne.

Réservations : 01.43.24.21.06

contact@atelierdavron.fr / www.atelierdavron.fr

MENU Enfant 15 € *Burger maison frite ou filet de poisson rizotto, glace maison ou moelleux chocolat, boisson.*

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 85 €

Le Chef vous propose son Menu Dégustation pour l'ensemble de la table.

Ce Menu est servi en sept services,

Et est accompagnée d'une coupe de champagne au dessert.

LES ENTREES

Prix TTC à la carte

Gaspacho de légumes du marché et chair de tourteau à la menthe.	16.00 €
Luculus en gelée et foie gras.*	16.00 €
Saumon fumé maison au bois de hêtre.	17.00 €
Foie gras maison cuisson basse température et confiture de figues.	18.00 €
Tarte sablée, fraîcheur de chèvre et légumes croquants.*	15.00 €
Longère de filets blancs au sésame, câpres et basilic.*	13.00 €
Salade de mâche et Saint Jacques rôties.	16.00 €
Huîtres fines de Claire n°3 par 6. (Oléron 17)	16.00 €
Velouté de petits pois et œuf poché, betteraves et endives rouges.*	15.00 €



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 €
Pavé de saumon basse température, passion et salicorne. *	23.00 €
Saint-Jacques poêlées et gambas à la manière d'un risotto, parmesan et citron vert.	26.00 €
Pavé de cabillaud aux pignons de pin et sarriette, jus de persil.*	23.00 €
Déclinaison de Saint-Jacques de l'Atelier. (Quatre noix de St Jacques rôties accompagnées de quatre garnitures différentes).	32.00 €
Chartreuse printanière de volaille, choux et carottes.*	23.00 €
Filet mignon de porc à la sauge, blinis de pomme de terre et chips de lomos.*	23.00 €
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 Rothschild « Le Délice de Favières »	11.00 €
--	---------

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.	18.00 €
Blanc-manger des îles, mangues et sorbet kiwi menthe poivrée.*	14.00 €
Baba au rhum et tombée de raisin, glace rhum-raisin.*	15.00 €
Tarte au citron meringuée et inversée.*	14.00 €
Déclinaison de fruits rouges à la lavande en folie.*	14.00 €
Café plus que gourmand de l'Atelier.*	
(sup 1€ si inclus dans les menus).	12.00 €
Thé plus que gourmand de l'Atelier.*	
(sup 2€ 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.



Voilà maintenant 8 années 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>
<p><i>Une cuisine traditionnelle, revisitée au travers de la nouvelle carte</i></p>		

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



Rejoignez-nous sur
facebook

Facebook : Atelier d'Avron

En ce moment à l'Atelier d'Avron.