La Tablée des Chefs

Présente

LES BELLES ASSIETTES

Vendredi 17 juin 2022

Pavillon d'Armenonville

Paris 16e

Le cocktail gastronomique & caritatif

Chers convives,

L'année passée, alors que le nombre de personnes en situation de précarité alimentaire ne cessait de croître du fait de la crise sanitaire, nous avons eu l'idée des Belles Assiettes.
Un événement qui devait permettre à notre belle famille de se réunir à nouveau et de souligner la nécessité de poursuivre notre mission : nourrir les personnes dans le besoin et développer l'éducation culinaire de jeunes peu favorisés.
En 2022, nous vous proposons à nouveau ce rendez-vous, temps fort printanier de notre calendrier.

Cette soirée est rendue possible grâce aux chefs engagés à nos côtés : Chloé Charles, Pascal Barbot, Victor Mercier, Thibault Sombardier, Maximilien Kuzniar, Thibaut Spiwack, Nina Métayer et Victoire Finaz qui ont accepté de créer et réaliser le menu de ce cocktail. Grâce à eux et nos fidèles partenaires, nous vous proposons une expérience aussi conviviale qu'unique dans le cadre verdoyant du Pavillon d'Armenonville.
Votre présence ce soir est essentielle car elle aura un impact concret pour les milliers de bénéficiaires, familles, jeunes, que nous touchons chaque année.

Un grand merci pour votre soutien et votre présence.
Nous vous souhaitons une excellente soirée en notre compagnie.

L'équipe de La Tablée des Chefs France

PROGRAMME

19h30 ACCUEIL DES CONVIVES
Apéritif et buffet Traiteur

20h30 ANIMATIONS & DÉGUSTATIONS CULINAIRES
Animation des Chefs
Buffet de fromages et pains spéciaux

22h30 FIN DES ANIMATIONS CULINAIRES

23h30 FIN DE LA SOIRÉE

LES CHEFS

Celles et ceux qui vous régaleront de leurs créations originales ce soir :

Pascal Barbot

Chef double-étoilé du restaurant L'Astrance, Pascal Barbot est un grand voyageur qui se nourrit de ses déplacements pour réinventer sans cesse ses recettes et laisser libre cours à son inspiration. Retrouvez-le en duo avec Chloé Charles !

Chloé Charles

La cheffe Chloé Charles se définit comme une cuisinière qui aime le produit, les gens, bien manger et surtout nourrir les autres. Nul doute que la cheffe vous étonnera avec la recette responsable réalisée en duo avec Pascal Barbot.

Victoire Finaz

En créant Les Carrés Victoire, Victoire a voulu proposer une chocolaterie artisanale, engagée et solidaire où acheter certains des chocolats les plus raffinés de Paris.
Dessert gourmand à l'horizon !

Maximilien Kuzniar

Dans son restaurant Mano, le chef Maximilien Kuzniar propose une carte de saison dont les recettes changent chaque semaine. Attendez-vous à une recette durable élaborée avec Thibaut Spiwack !

Victor Mercier

Dans son restaurant F.I.E.F., Victor Mercier propose une carte qui a à cœur de mettre en valeur les produits authentiques de nos régions françaises. Préparez-vous pour une recette savoureuse et locale.

Nina Métayer

Distinguée deux années de suite Pâtissière de l'année, la cheffe derrière les douceurs sucrées de Délicatisserie vous proposera des création à l'image de son parcours prestigieux.

LES CHEFS

Thibault Sombardier

Chef rigoureux et amoureux du produit, Thibault Sombardier, maitrise l'alliance entre la haute gastronomie et la bistronomie. Il saura vous offrir une recette conviviale et gorgée d'été !

Thibaut Spiwack

Créatif et engagé, le chef Thibaut Spiwack partage une cuisine gastronomique audacieuse et responsable dans son restaurant Anona. Recette rafraîchissante à prévoir en duo avec Maximilien Kuzniar.

Alexis Revidat

Passé par de grands traiteurs tels que Potel & Chabot, Fauchon ou encore Butard Enescot et déjà très engagé à nos côtés, Alexis vous offrira un dessert léger, frais et onctueux.

LEURS RECETTES

Chloé Charles & Pascal Barbot

Pissaladière oignons doux, anchois, harissa pain brûlé-menthe, pickles de rhubarbe

Thibault Sombardier

Gaspacho de melon au safran, ricotta fumée, speck et billes confites

Victor Mercier

Courgettes jaunes, fraises, hollandaise au pollen de lavande

Thibaut Spiwack & Maximilien Kuzniar

Gravlax de maigre aux baies de Sichuan du Val d'Oise, leche de tigre à la betterave fumée, pistache, pickles

Nina Métayer

Tarte Fraîcheur Pêche Groseille & l'Olivier (dessert chocolat/olive)

Victoire Finaz

Cookie Chocolat ultra-gourmand

Alexis Révidat

Eton Mess fraise-basilic

LES BUFFETS

LES BUFFETS BUTARD ENESCOT

Côté froid

Sot l'y laisse, houmous citron vert sur sablé au parmesan
Sablé au parmesan, houmous au citron vert, sot l'y laisse enrobé de chapelure au parmesan

Tatin de tomates en deux façons (V)
Sablé (végan), confit de tomate rouge, tomate jaune rôtie

Carré noix de pétoncles safranées

Côté Chaud

Palmier Tartuffo à l'Huile de Truffe (V)

Tarte fine tomate parisienne (V)

Côté lunch

Demi club pain de mie, rôti de bœuf, sucrine, moutarde de Meaux
Pain de mie garni mayonnaise, moutarde à l'ancienne, rôti de bœuf et sucrine

Mini sandwich saumon fumé fenouil
Navette au pavot garnie de saumon fumé, fromage grec à l'aneth et fenouil

Côté Sucré

Carré chocolat grand cru fleur de sel « Flash code »
Dacquoise à la fleur de cacao, ganache, fine feuille chocolat dorée

Mini-tartelette citron meringuée
Sablé, crémeux citron, meringue italienne, zestes de citron vert

Croquant carotte & orange
Segment d'orange, fines lamelles de carotte, apple blossom

Mini Paris-Brest
Crème pralinée, feuillantine croustillante

Salade de fruits de saison

Lingot vanille-figue

BONNE DÉGUSTATION !

LES BUFFETS

LE BUFFET DE FROMAGES & PAINS SPÉCIAUX

Fromages et créations fromagères offerts par nos généreux partenaires
le fromager Julien Planchon et Aymeric Pataud (Mealk)

Buffet de fromages :

Fromage Sakura au lait de chèvre
St-Maure AOP Fermier
Tomme aux fleurs sauvages d'Autriche
Comté AOP 24 mois
Bleu du Nord
Bray picard aux graines de lin
St-Félicien fermier
Scotch de brebis aveyronnais
St-Nicolas de brebis

Créations fromagères :

Cube de mirabelle, poivre de Timut et munster AOP fermier
Cube de poire, noisette et comté AOP 18 mois
Cube de cerise, cranberry, romarin et tomme de brebis de l'Aveyron
Cube de figue, raisin, cognac et fourme d'Ambert AOP fermière
Cube de tomate verte, poivre fumé et mozzarella di buffala

Burrata à la tomate, basilic et huile d'olive extra vierge Tenuta Torre di Mossa DOP
Burrata au poivré fumé et huile d'olive extra vierge Tenuta Torre di Mossa DOP

Sucette de raclette « tomate et basilic BIO de Picardie »

Brie au basilic BIO de Picardie

Crème de Tricorne de Picardie et caviar de sirop de betterave

Beurre à l'ail des ours de Picardie Maritime
Beurre à la tomate et basilic BIO de Picardie
Beurre aux algues Ulve, Dulse, Nori et citron jaune BIO

Pains spéciaux offerts par notre généreux partenaire
Gontran Cherrier, boutique de Saint-Germain-en-Laye

LES BOISSONS

Offertes par nos généreux partenaires

VINS

Instant Terride Demi-sec, Gaillac en méthode ancestrale
Château de Terride

Grand Marrenon (rouge)
Doria (blanc)
Pétula (rosé)
Marrenon

BIÈRES

Félicité Blonde La Tricorne
Félicité Blanche aux notes d'agrumes
Brasserie Félicité

CIDRE

Sublim'Emoi, demi-sec
Clos Moulin – François Badier

THÉS GLACÉS

Mankai, mélange floral thé vert Senchai bio, pêche blanche et écorces d'orange
Semaine 38, mélange aux saveurs d'épices automnales et de fruits tropicaux
Maison Nunshen

EAUX

Eaux micro-filtrées, plate & gazeuse
Aquachiara

UN IMMENSE MERCI À TOUS LES PARTENAIRES QUI ONT RENDU CET ÉVÉNEMENT POSSIBLE :

Metro France

Écotable

Ogilvy Paris

Frenchefs

Gontran Cherrier - Saint-Germain-en-Laye

Julien Planchon - Mealk

Demain la Terre

Fruits Rouges & Co.

Aquachiara

La Brasserie Félicité

Nunshen France

Château de Terride

Marrenon

Le Pavillon d'Armenonville

4810 Traiteur

Cuisine Mode d'Emploi(s)

Brand New Coat

Lomarec

Textma

Et tous les chefs incroyables qui vous ont régalé ce soir !

NE RATEZ PAS NOTRE PROCHAIN ÉVÉNEMENT !

Rejoignez-nous sur les réseaux sociaux et inscrivez-vous dès maintenant à notre newsletter.

La Tablée des Chefs

www.tableedeschefs.fr

CONTACT :
06 34 04 26 08
contact@tableedeschefs.fr