



YACHTS
DE PARIS

Les Yachts de Paris s'associent à la Maison Lenôtre
pour vous offrir le meilleur de la Gastronomie française

Collection Printemps – Été 2025

Du 26 Mars 2025 au 7 Octobre 2025



Les chefs

Les Chefs et les Meilleurs Ouvriers de France de la maison Lenôtre subliment et réinventent la gastronomie française. Chaque jour, ils vous proposent de vivre le plaisir d'une cuisine d'exception, audacieuse et responsable.



Guy Krenzer

Directeur de la création

Double Meilleur Ouvrier de France, il est le maestro de la plus grande brigade de France, composée de plus de 250 chefs. Digne héritier de Gaston Lenôtre, Guy Krenzer perpétue le savoir-faire unique de la maison dans toute la diversité de ses expertises.

“Le goût de l’*excellence* et du *partage* !”



Etienne Leroy

Champion du monde de pâtisserie
Chef de la création sucrée



Fabrice Brunet

Meilleur Ouvrier de France
Chef de la création salée



Fabrice Gendrier

Meilleur Ouvrier de France
Chef création salée



Eric Finon

Meilleur Ouvrier de France
Chef exécutif de Lenôtre
Provence Côte d'Azur



Menu Gastronomique

PIECES COCKTAILS

Assortiment de 5 pièces cocktail par personne

Biscuit fleuri, mousseline de betterave

Tartelette aux influences florentines, sauce rémoulade, épinards et œuf de caille glacé

Crèmeux de thon sur croquant au piment d'Espelette

Brochette de filet de canard mariné au soja et dés d'abricot

Croustille foie gras de canard & fleur de sel

ENTREES (au choix)

Pastèque confite, salade de tomates et fraises, coulis de tomate froid

Tourteau en rémoulade, émulsion de gaspacho, tulipe de radis en verre à Martini

Finger de foie gras de canard et framboise, pointe de citron jaune

PLATS (au choix)

Raviole végétarienne aux épinards et ricotta, écrasé de chou-fleur et crème de cerfeuil

Cabillaud nacré, tatin de tomate, petites perles et sauces crémeuse

Le Bœuf en deux déclinaisons, accompagné d'une tartelette caponata

Alternative avec supplément 28 € HT par personne

Filet de bœuf & viennoise de tomate confite, polenta, fleur de courgette

DESSERTS (au choix)

Feuille d'été chocolat, sorbet à la mûre et crèmeux vanille au poivre de timut

La douceur de pêche au jasmin

Farandole de fraises, crèmeux citron yuzu et granola sirop d'érable

MIGNARDISES

Chou pralinette au confit d'abricot vanille

Mini financier chocolat fève tonka

Menu unique pour l'ensemble des convives, menu spécifique sur demande



Un événement *durable*



*Du champ à l'assiette,
nous veillons à la qualité et
à la durabilité de ses
produits de saison.*

Notre Maison est certifiée ISO 20121 et médaillée d'or ECOVADIS*.

* Ecovadis est l'organisme de référence dans l'évaluation des politiques RSE. Les lauréats sont classés selon leur score en trois catégories : or, argent et bronze.



Mobilisée pour réduire notre empreinte carbone

- Recyclage : déchets organiques en biogaz/compost, huiles en biodiesel.
- Energies renouvelables sur notre site de Plaisir : 50% (2022), 80% (2023), 100% (2024).
- Évaluation carbone de vos événements via notre partenaire CLIMEET.



Passionnée par la qualité française

- 100% de notre beurre et crème sont français,
- 100% de nos fromages sont labellisés AOP/IGP,
- 100% de nos poissons sont certifiés MSC et 75% de nos viandes et 85% de nos fruits sont produits en France.
- Baisse du sucre, du sel et des matières grasses dans nos nouvelles recettes.
- Redistribution des aliments non consommés lors de vos événements à des associations locales grâce à notre partenariat avec SAVR.
- Valorisation pratiquement intégralement de nos matières.



Attentive aux communautés et aux personnes fragiles

- Association Banlieue Santé pour l'ouverture du Café des Femmes à Plaisir pour l'emploi des femmes en situation de vulnérabilité.
- Participation à 2 programmes en faveur de personnes en difficulté et pour l'accompagnement de réfugiés en France.
- Collaboration avec l'ESAT Les Fourneaux de Marthe et Matthieu sur nos événements.