



BRASSERIE
amanie
COCKTAIL BAR • PARIS XV





PRÉSENTATION

AMANIE la nouvelle brasserie chaleureuse et conviviale de la rue des entrepreneurs.

Le **chef Manoj Sharma** signe une carte aussi lumineuse qu'éclectique, une invitation au voyage entre plusieurs continents.

La **décoration signée Adjamée** se prête au jeu, avec un brin d'exotisme qui ne laisse personne indifférent.





LES DIFFÉRENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

LA TERRASSE PERCHÉE

Bordée par une terrasse extérieure, cet espace offre un cadre élégant pour apprécier un dîner, un cocktail privatif ou un séminaire en hauteur.

L'ESPACE VIP

Un espace cosy de 30m² situé au rez-de-chaussée, idéal pour se rassembler en petit comité.



CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT
PRIVATISATION TOTALE
SUR 2 ÉTAGES

175

REPAS ASSIS

-

210

COCKTAIL

LA TERRASSE
PERCHÉE

75

REPAS ASSIS

-

90

COCKTAIL

-

40

RÉUNION

ESPACE VIP
REZ DE CHAUSÉE

20

REPAS ASSIS

-

25

COCKTAIL



Menu Déjeuner

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 28,79 € HT – 32.00 € TTC

Entrée, Plat et Dessert : 31,52 € HT – 35.00 € TTC

Prix TTC service compris

Du lundi au vendredi hors jours fériés

Entrées

Caviar & tempura d'aubergine, grenade
Houmous curry, sumac, coriandre, pain pita

Plats

Grilled cheese Amanie, Comté AOP, Mimolette, Cheddar, pain
de campagne Poujauran, zaatar, frites
Chicken souvlaki, salade fattouche, pommes grenaille

Desserts

Minestrone de fruits frais
Mousse chocolat Amanie, caramel beurre salé, amandes

Boissons incluses

Un verre de vin au choix (12cl)

Blanc : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station 2022 (vin biologique)

Rouge : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station 2022 (vin biologique)

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol (vin bio) **(13cl)**

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



Menu Commerce

46.06 € HT – 52.00 € TTC
Prix TTC service compris

Apéritif

Coupe « X Bulles » Vincent Caillé (vin bio) **(12cl)**

Entrées

Caviar & tempura d'aubergine, grenade
Houmous curry, sumac, coriandre, pain pita
Arancini de petits pois-menthe, harissa, mélasse de grenade

Plats

Curry de gambas, riz parfumé
Fish & Chips Amanie, sauce tartare, frites
Chicken souvlaki, salade fattouche, pommes grenaille

Desserts

Riz au lait coco-citron vert
Mousse chocolat Amanie, caramel beurre salé, amandes
Minestrone de fruits frais

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix :

Blanc : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station (vin biologique)

Rouge : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station (vin biologique)

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol (vin bio)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



Menu Amanie

57.80 € HT – 65.00 € TTC
Prix TTC service compris

Apéritif

Coupe « X Bulles » Vincent Caillé (vin bio) (12cl)

Entrées

Crevettes kadaïf, sauce mangue-menthe
Muhammara & Burrata, burrata des Pouilles, gombo
Masala cheese rolls, sauce mangue-menthe

Plats

Paleron de veau confit, purée de pommes de terre, champignons, sauce bordelaise aux épices
Filet de daurade, aubergine rôtie au massala, riz basmati
Tuna ponzu, thon mi-cuit, pommes tapées, olives Taggiasche, câpres, sauce soja ponzu

Desserts

Riz au lait coco-citron vert
Cheesecake fruits exotiques
Baba Ispahan, crème fouettée à l'eau de rose

Boissons incluses

Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix :

Blanc : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station (vin bio)

Rouge : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station (vin bio)

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (vin bio)

Une bouteille d'eau (75cl) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



L'Afterwork du 15^{ème}

Proposé les lundis, mardis et mercredis de 17h à 19h maximum

Au-delà, heure supplémentaire facturée (250.00 € HT)

26,14 € HT – 30.00 € TTC (incluant la mise à disposition d'un espace en fonction du nombre de convives)

Prix TTC service compris

A partager

Houmous curry, sumac, coriandre, pain pita
Masala cheese rolls, sauce mangue-menthe
Crevettes kadaïf, sauce mangue-menthe

Boissons au choix

(2 verres par personne)

Blanc : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station (vin biologique) (13cl)

Rouge : Poulpe Connection (Marseille)

Mars Wine Station (vin biologique) (13cl)

IGP Méditerranée Peyrassol (vin bio) **(13cl)**

Spritz Apérol **(14cl)**

Bière blonde Tigre Bock **(30cl)**

Softs à discrétion

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



Cocktail Dinatoire Amanie

Equivalent 20 pièces

63,94 € HT - 72 € TTC
Prix TTC service compris

Pièces salées froides

Pita tahini	Petite salade Caesar
Crevettes kadaïf	Pita caviar d'aubergine fumé
Avocado toast	Pita houmous au curry
Tartare de daurade, fruits exotiques	Thon, sauce ponzu

Pièces salées chaudes

Mini croque Amanie	Chicken souvlaki
Mini hot dog	Arancini de petits pois
Mini grilled cheese Amanie	Falafel
	Fish & Chips

Mignardises de la maison Angelina

Mont Blanc	Chou
Tarte au citron	Tarte aux fruits

Boissons incluses

Apéritif :

Coupe de champagne
Jacquart « Mosaïque » brut
(12cl)

Une bt d'eau (75cl) pour 3 :

Vittel et/ou Perrier fines bulles

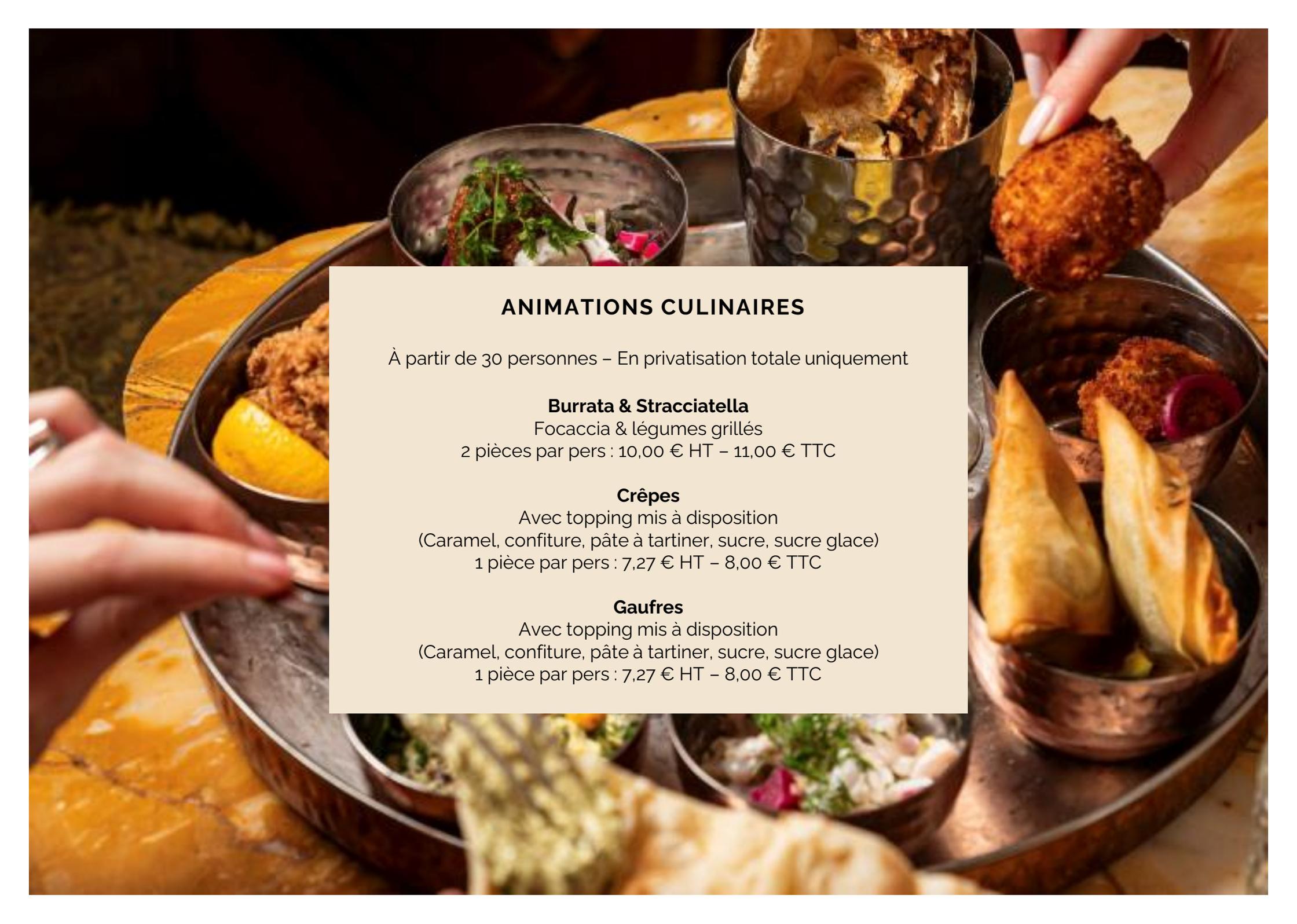
Une bouteille de vin (75cl) pour 3 personnes, au choix :

Blanc : Poulpe connection
Mars Wine Station (vin bio)
Rouge : Poulpe connection
Mars Wine Station (vin bio)
Rosé : IGP méditerranée
Peyrassol (vin bio)

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



ANIMATIONS CULINAIRES

À partir de 30 personnes – En privatisation totale uniquement

Burrata & Stracciatella

Focaccia & légumes grillés

2 pièces par pers : 10,00 € HT – 11,00 € TTC

Crêpes

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : 7,27 € HT – 8,00 € TTC

Gaufres

Avec topping mis à disposition

(Caramel, confiture, pâte à tartiner, sucre, sucre glace)

1 pièce par pers : 7,27 € HT – 8,00 € TTC



FORFAIT JOURNEE D'ETUDE

Mise à disposition du 1^{er} étage
écran – wifi

FORMULE JOURNEE D'ETUDE

58,71€ HT – 65,00€ TTC

Prix TTC service compris

Petit Déjeuner

Boisson chaude
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

Pause après-midi

Boisson chaude
Jus de fruits
Mignardises



DEMI JOURNEE D'ETUDE

49,62€ HT – 55,00€ TTC

Prix TTC service compris

Petit Déjeuner

Boisson chaude
Jus de fruits
3 mini-viennoiseries

Pause matin

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité.



VOTRE CONTACT

Priscilla Biville
+33(0)7 64 42 91 16
amanie.events@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1 place Etienne Pernet
75 015 PARIS
M°8 Commerce

INFORMATIONS SOCIETES

Commerce Restauration

Société par actions simplifiée, au capital social de 10 000€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 897 846 069 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Amanie est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé

www.mangerbouger.fr

Crédit photographe@popmyfood