



# CAPACITÉ D'ACCUEIL

### (NOMBRE DE PERSONNES)

LE RESTAURANT PRIVATISATION TOTALE SUR 2 ÉTAGES	LA TERRASSE PERCHÉE	ESPACE VIP REZ DE CHAUSÉE
		_
175	75	20
REPAS ASSIS	REPAS ASSIS	REPAS ASSIS
-	-	-
210	90	25
COCKTAIL	COCKTAIL	COCKTAIL
	-	
	40	
	RÉUNION	



# Menu Déjeuner

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 28,71 € HT - 32.00 € TTC Entrée, Plat et Dessert : 34,17€ HT - 38.00 € 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**

Chicken souvlaki, pommes grenaille

Veggie spring bowl, houmous curry, falafels, avocat,
concombre, romaine, poivron rouge, tomates cerises, grenade,
sauce tahini

#### **Desserts**

Panna cotta vanille bourbon, framboises, pistaches Salade de fruits frais

# Boissons incluses Un verre de vin au choix (13cl)

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)

### Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

#### Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



# **Menu Commerce**

46.06 € HT - 52.00 € TTC Prix TTC service compris

### **Apéritif**

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

#### **Entrées**

Mozza & feta samosas, épices zaatar, sauce mangue-menthe Arancini de petits pois-menthe, harissa, mélasse de grenade Caviar & tempura d'aubergine, grenade

#### **Plats**

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

#### **Desserts**

Salade de fruits frais Panna cotta vanille bourbon, framboises, pistaches Mousse chocolat Amanie, caramel beurre salé, amandes

# 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)

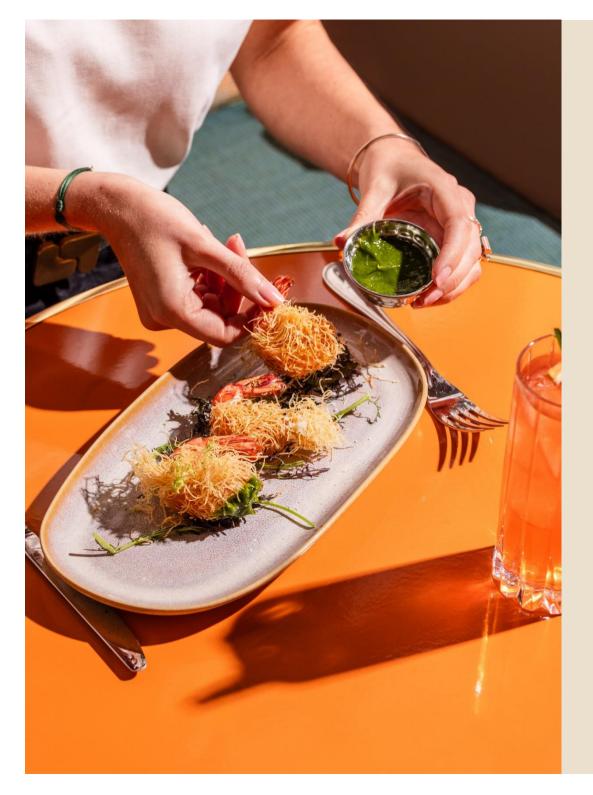
Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol (vin bio)

# Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

### Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



# 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 Salade tomates & pastèque, feta, zaatar Carpaccio de daurade, passion, agrumes, gingembre

#### 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**

Cheesecake fruits exotiques
Pavlova fruits rouges, crème fouettée
Mousse chocolat, caramel beurre salé, amandes

#### **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)

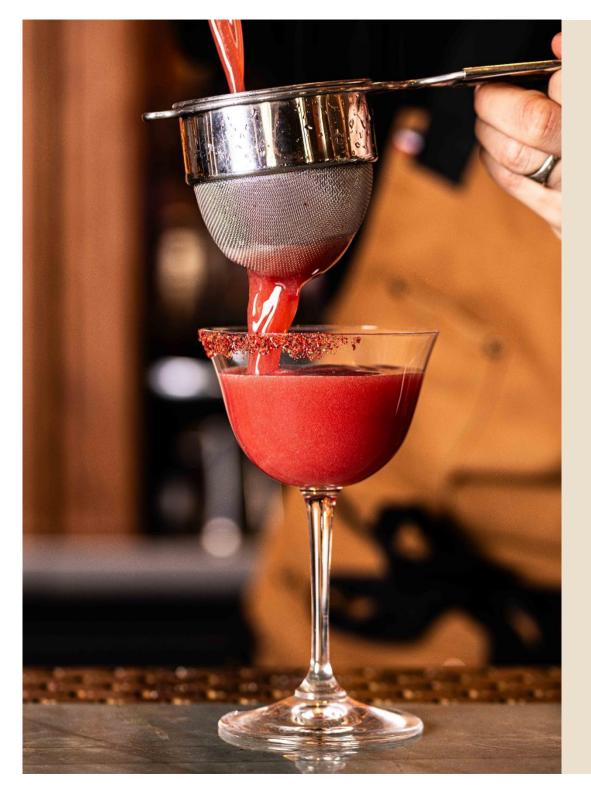
Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (vin bio)

### Une bouteille d'eau (1L) pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles

Café espresso

#### Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



# L'Afterwork du 15<sup>ème</sup>

### <u>Proposé les lundis, mardis et mercredis de 17h à 19h</u> 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

Bar à pita : labneh, houmous au curry, caviar d'aubergines fumé Arancini petits-pois menthe Crevettes kadaïf

# 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



# **Cocktail Dinatoire Amanie**

Equivalent 20 pièces

63,94 € HT - 72 € TTC

Prix TTC service compris

### Pièces salées froides

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

### Pièces salées chaudes

Mini croque Amanie Mini hot dog Mini grilled cheese Amanie

Chicken souvlaki Arancini de petits pois Falafel Fish & Chips

### Mignardises de la maison Angelina

Mont Blanc Tarte au citron

Chou Tarte aux fruits

### **Boissons incluses**

Apéritif :

Coupe de champagne Jacquart « Mosaïque » brut

(12cl)

Une bt d'eau (1L) pour 3 :

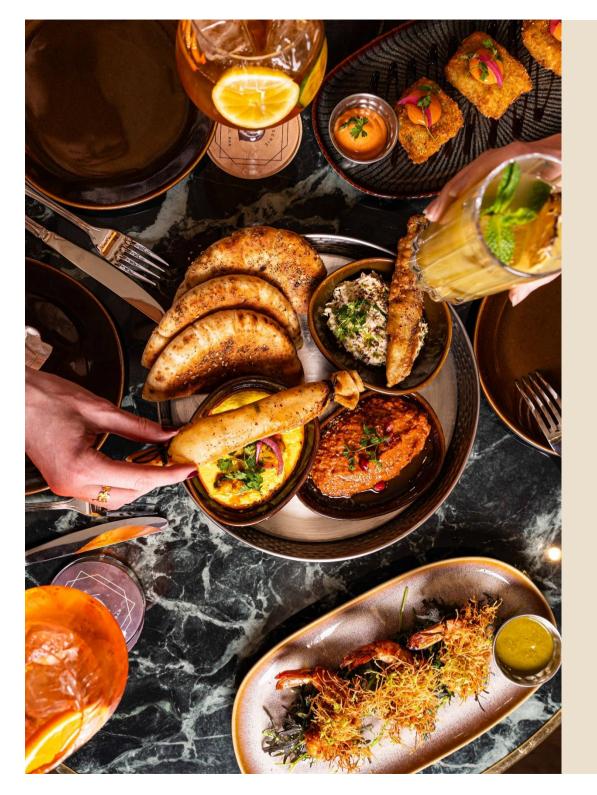
Vittel et/ou Perrier fines bulles

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



# **OPTIONS**

Assortiment de 3 amuse-bouche : 8.09€ HT - 8.90€ TTC

- Tartare de daurade, fruits exotiques
- Pita caviar d'aubergine fumé
- Pita houmous au curry

Coupe de champagne Jacquart 12cl en remplacement de la coupe de vin pétillant 12cl du menu : 4,17€ HT - 5€ TTC

Gamme de vin supérieur (en remplacement du vin du menu) (1 bt de 75cl pour 3) : 8,33€ HT -10€ TTC

- <u>Vin rouge</u>: Haut-Médoc AOP -"Les Granges" Domaines Edmond de Rothschild 2020
- Vin blanc: Petit-Chablis AOP -La Chablisienne 2020

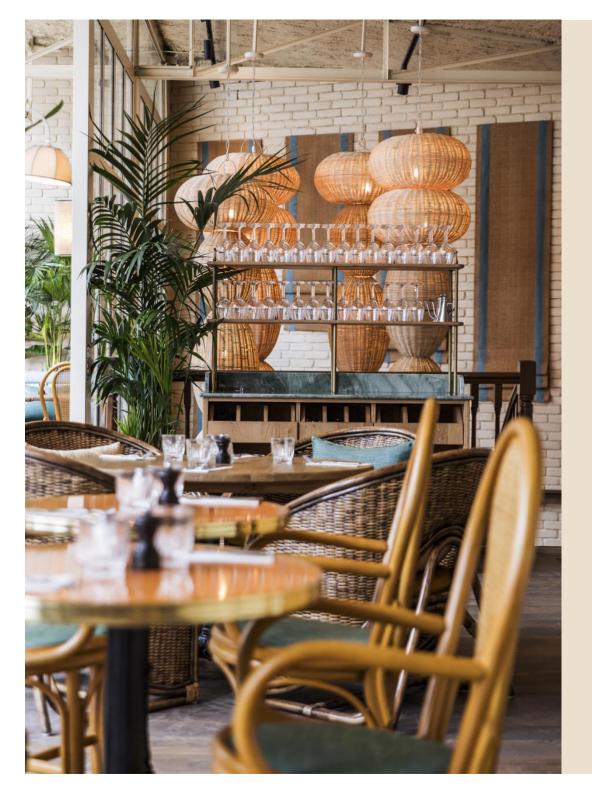
Soft à discrétion (jus de fruits, sodas): 7,73€ HT - 8,50€ TTC

Cocktail (2 choix à déterminer en amont) 10,00€ HT - 12,00€ TTC

Mocktail (2 choix à déterminer en amont) 8,64€ HT - 9,50€ TTC

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



# **OPTIONS**

Bouteille de champagne Jacquart "Mosaïque" 75cl 55.00€ HT - 66.00€ TTC

**Bouteille de champagne** Moët & Chandon "Brut Impérial" 75cl

65.00€ HT - 78.00€ TTC

# Entremets 10 parts de la maison Angelina :

- Mont-Blanc (Meringue, crème de marrons) : 94,79€ HT
   100€ TTC
- Trocadéro (Chocolat, noisettes) 94,79€ HT 100€ TTC
- Opéra (Café) 94,79€ HT -100€ TTC
- Mille-feuille vanille 94,79€ HT -100€ TTC

Commande à effectuer au plus tard 5 jours avant l'événement

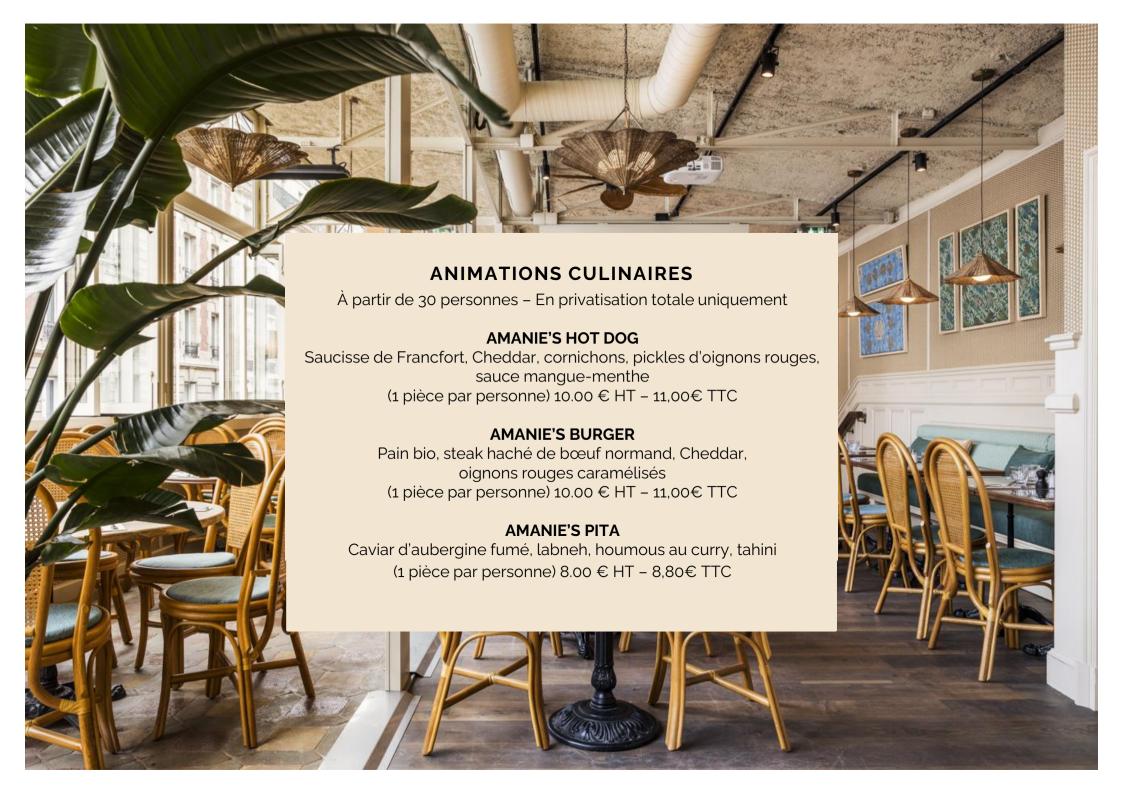
## **En privatisation**

DJ (jusqu'à 00h30) : 1 290€ HT - 1 548€ TTC

Hôtesse d'accueil : 250€ HT - 300€ TTC

Agent de sécurité : 295€ HT - 354€ TTC

Location TV 65': 290,00€ HT - 348,00€TTC





# FORFAIT DEMI JOURNEE D'ETUDE

Mise à disposition du 1<sup>er</sup> étage Location TV 65′ 290€ HT – wifi en libre accès

# DEMI JOURNEE D'ETUDE

49.62€ HT – 55,00€ TTC

Prix TTC service compris

### Petit Déjeuner

Boisson chaude Jus de fruits 3 mini-viennoiseries

### **En continue**

Boisson chaude Jus de fruits

### Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

OU

# Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

# **En continue**

Boisson chaude Jus de fruits

# Pause gourmande

Boisson chaude Jus de fruits 3 mini-viennoiseries



### Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes



### **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
<a href="mailto:www.mangerbouger.fr">www.mangerbouger.fr</a>
Crédit photographe@popmyfood