



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.



The background image shows a restaurant interior. In the foreground, there are several wooden tables with green leather chairs. The tables are set with salt and pepper shakers and glasses. In the background, there are more tables, a bar area, and a display cabinet filled with various items. The lighting is warm and ambient, with wall sconces and table lamps.

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 : 28,71 € 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

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

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

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

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

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

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

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 (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

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



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**

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



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**



ANIMATIONS CULINAIRES

À partir de 30 personnes – En privatisation totale uniquement

AMANIE'S HOT DOG

Saucisse de Francfort, Cheddar, cornichons, pickles d'oignons rouges, sauce mangue-menthe

(1 pièce par personne) 10.00 € HT – 11,00€ TTC

AMANIE'S BURGER

Pain bio, steak haché de bœuf normand, Cheddar, oignons rouges caramélisés

(1 pièce par personne) 10.00 € HT – 11,00€ TTC

AMANIE'S PITA

Caviar d'aubergine fumé, labneh, houmous au curry, tahini

(1 pièce par personne) 8.00 € HT – 8,80€ TTC



FORFAIT DEMI JOURNEE D'ETUDE

Mise à disposition du 1^{er} 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

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