



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 : 26,97€ HT – 30,00 € TTC

Entrée, Plat et Dessert : 31,52 € HT – 35,00 € TTC

Prix TTC service compris

Menu E/P ou P/D valable du lundi au vendredi midi

Menu E/P/D valable tous les midis et soirs

ENTRÉES

Salade de tomates anciennes, pastèque & feta

Caviar & tempura d'aubergine, grenade

PLATS

Chicken souvlaki, pommes grenaille

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

DESSERTS

Mousse au chocolat

Riz au lait vanille

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

39,85 € HT - 45,00 € 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

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

DESSERTS

Panna cotta vanille bourbon, framboises, pistaches
Mousse chocolat Amanie, caramel beurre salé
Salade 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 (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

48,94 € HT – 55,00 € TTC
Prix TTC service compris

APÉRITIF

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

ENTRÉES

Burrata des Pouilles, tomates anciennes, pastèque, olives Taggiasche
Crevettes kadaïf, sauce mangue-menthe
Tartare de thon, concombre, coriandre

PLATS

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

DESSERTS

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

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, 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

Equivalent 20 pièces

52,88 € HT – 60 € 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
Thon, sauce ponzu	

PIÈCES SALÉES CHAUDES

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

PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat, caramel	Panna cotta eau de rose
Salade de fruits	Baba au rhum, crème ispan

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) 9,08€ HT – 10,90€ TTC

Mocktail (2 choix à déterminer en amont) 8,09€ HT – 8,90€ 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

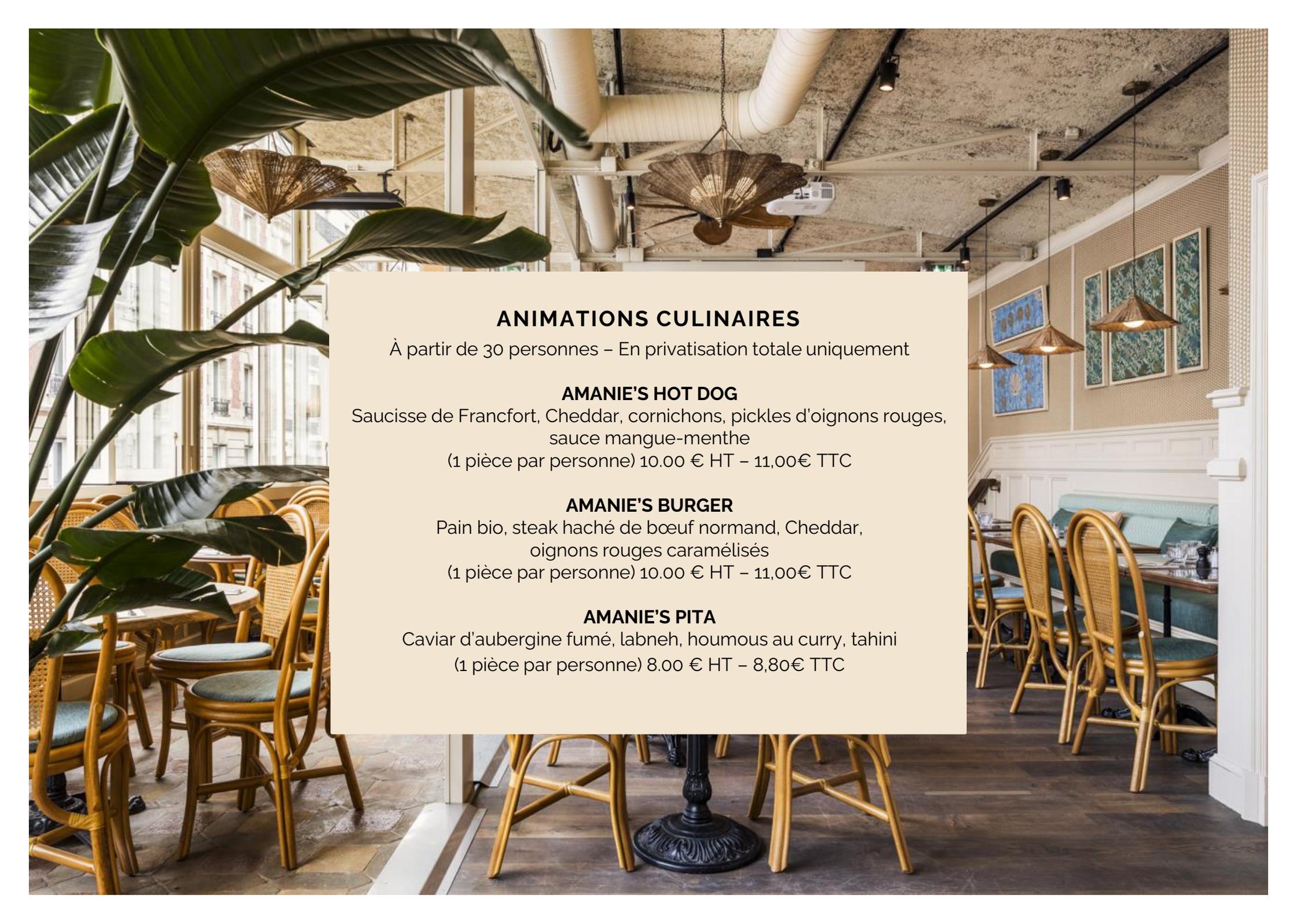
En privatisation

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 continu

Boisson chaude
Jus de fruits

Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

OU

Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

En continu

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