

BRASSERIE  
**amanie**  
COCKTAIL BAR • PARIS XV





## LES DIFFÉRENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

### LA TERRASSE PERCHÉE

Cet espace de 80m<sup>2</sup> offre un cadre élégant pour apprécier un dîner, un cocktail privatif ou un séminaire en hauteur.

### L'ESPACE VIP

Un espace cosy de 30m<sup>2</sup> 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

**70**  
REPAS ASSIS  
-

**80**  
COCKTAIL

ESPACE VIP  
REZ DE CHAUSÉE

**15**  
REPAS ASSIS  
-

**25**  
COCKTAIL

**40**  
RÉUNION

# 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

Œufs mayonnaise, crispy bacon, coleslaw

Potimarron rôti aux épices

## PLATS

Veggie bowl

Fish & chips

## DESSERTS

Mousse au chocolat, caramel au beurre salé

Crème brûlée 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

Croquettes de cheddar, mayonnaise sriracha  
Corn dog, yellow mustard & ketchup  
Velouté de patate douce

## PLATS

Curry de gambas, riz parfumé  
Butter chicken, riz parfumé  
Fish & Chips

## DESSERTS

Mousse au chocolat, caramel beurre salé  
Salade de fruits de saison  
Pavlova fruits exotiques

## 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

Tartare de saumon, sauce mangue citron vert  
Crevettes croustillantes, mayonnaise sriracha  
Samossas ricotta-épinard, mayonnaise harissa

## PLATS

Fondant de veau, purée de patate douce, jus de cuisson  
Filet de bar au beurre blanc, aubergine rôtie, riz basmati  
Suprême de volaille, purée de pommes de terre, sauce truffe

## DESSERTS

Cheesecake fruits exotiques  
Tiramisu pécan  
Brioche façon pain perdu, glace vanille

## BOISSONS INCLUSES

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

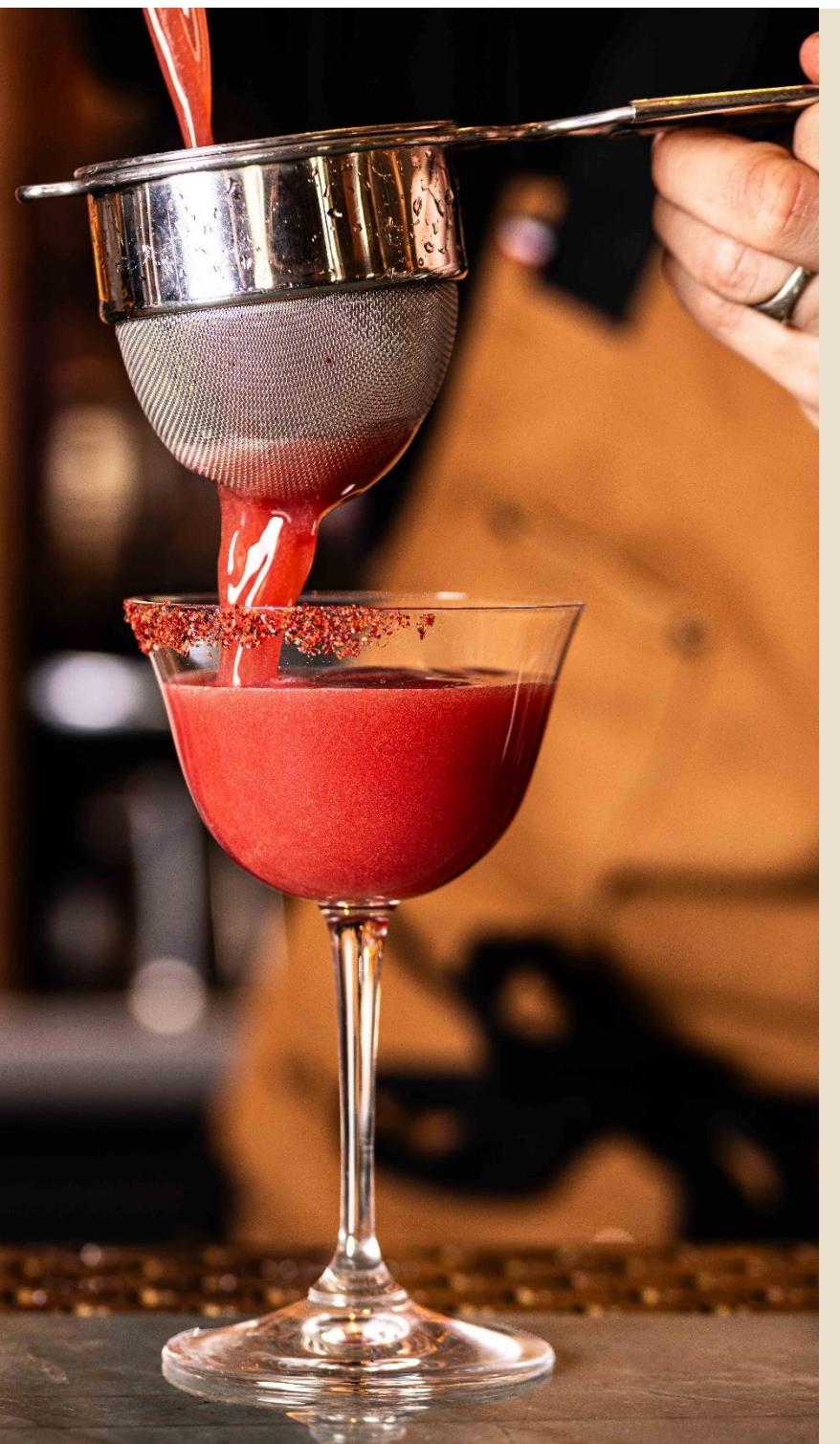
Blanc : Poulpe Connection (Marseille)  
Mars Wine Station (vin bio)  
Rouge : Poulpe Connection (Marseille)  
Mars Wine Station (vin bio)  
Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol 2023 (vin bio)

**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<sup>ème</sup>

26,14 € HT – 30,00 € TTC service compris

## A PARTAGER

Guacamole, tortillas

Croquettes de cheddar, mayonnaise sriracha

Crevettes croustillantes, mayonnaise sriracha

Corn dog, yellow mustard, ketchup

## 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 discrédition

*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 équivalent 20 pièces

52,88 € HT – 60 € TTC

Prix TTC service compris

### PIÈCES SALÉES FROIDES

Terrine de foie gras au gewurztraminer  
Tartare de saumon, mangue citron vert

Veggie bowl  
Salade César  
Bao crevettes

### PIÈCES SALÉES CHAUDES

Crevette croustillante,  
mayonnaise sriracha  
Croque-monsieur  
Fish & Chips  
Croquette de cheddar,  
mayonnaise sriracha

Cheeseburger  
Samossa ricotta-épinard,  
mayonnaise harissa  
Velouté de patates douces aux épices  
Corn dog,  
yellow mustard, ketchup

### PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat, caramel  
Salade de fruits

Tiramisu pécan  
Crème brûlée vanille

### 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**

- Salade César
- Tartare de saumon, mangue citron vert
- Croquette de cheddar, mayonnaise sriracha

**Coupe de champagne Jacquot 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 discrédition** (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*

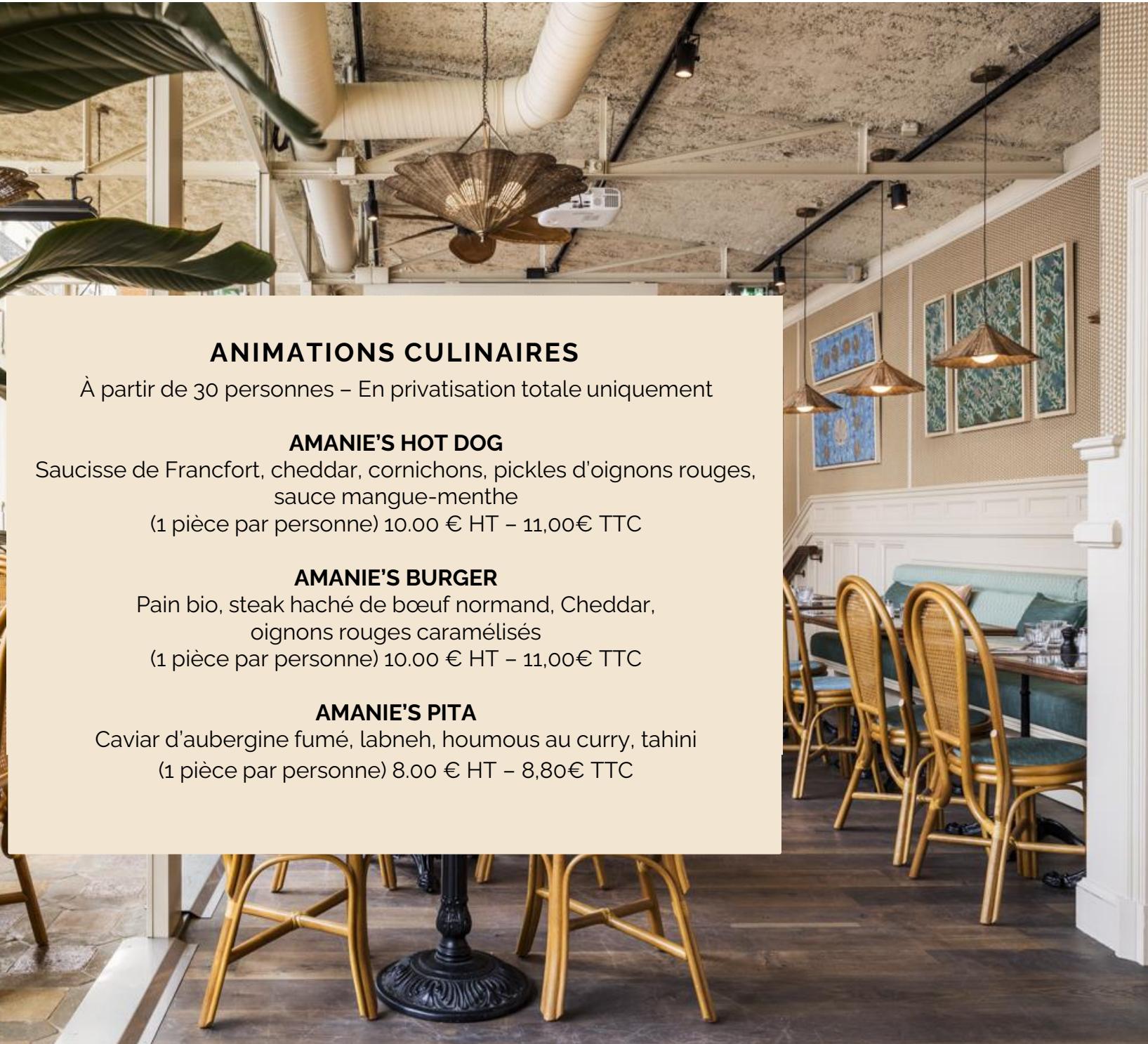
**En privatisation**

DJ (jusqu'à 00h45) : **1 290€ HT – 1 548€ TTC**

Hôtesse d'accueil : **287,50€ HT – 345€ 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-JOURNÉE D' ÉTUDE

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

## DEMI-JOURNÉE D' ÉTUDE

49.62€ HT – 55.00€ TTC

*Prix TTC service compris*

### **Petit Déjeuner**

Boissons chaudes  
Jus de fruits  
3 mini-viennoiseries

### **En continue**

Boissons chaudes  
Jus de fruits

### **Menu Déjeuner**

Entrée, plat, dessert

### **Menu Déjeuner**

Entrée, plat, dessert

OU

### **En continue**

Boissons chaudes  
Jus de fruits

### **Pause gourmande**

Boissons chaudes  
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](http://www.mangerbouger.fr)**

Crédit photographe@popmyfood