



BRASSERIE
amanie
COCKTAIL BAR • PARIS XV





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 case with various items. The lighting is warm and ambient, with wall sconces and table lamps.

LES DIFFÉRENTS ESPACES

(Privatisables sur demande)

LA TERRASSE PERCHÉE

Cet espace de 80m² 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

70

REPAS ASSIS

—

80

COCKTAIL

—

40

RÉUNION

ESPACE VIP
REZ DE CHAUSÉE

15

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

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 perdue, 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^{ème}

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 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 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 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 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**

The background image shows a restaurant interior. On the left, a large indoor plant with broad green leaves is prominent. The seating area features wicker chairs with blue cushions. The ceiling has exposed pipes and decorative pendant lights. The central text is overlaid on a light beige rectangular background.

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^{er} 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

OU

Menu Déjeuner

Entrée, plat, dessert

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

Crédit photographe@popmyfood