



BRASSERIE
amanie
COCKTAIL BAR • PARIS XV

BRUNCH

| 29.5 |

TOUS LES DIMANCHES

De 11h30 à 16h



BLIND TEST

À PARTIR DE 20H
TOUS LES VENDREDIS SOIRS





LA TERRASSE PERCHÉE

(Privatisable sur demande)

Cet espace de 80m² offre un cadre élégant pour apprécier un dîner, un cocktail privatif ou un séminaire en hauteur.

CAPACITÉ

Repas assis : 80 personnes

Cocktail debout : 80 personnes

Réunion théâtre : 40 personnes





L'ESPACE VIP

(Privatisable sur demande)

Un espace cosy de 30m² situé au rez-de-chaussée, idéal pour se rassembler en petit comité.

CAPACITÉ

Repas assis : 20 personnes
Cocktail debout : 25 personnes

LE RESTAURANT

(Privatisable sur demande)

Optez pour la privatisation totale. Un espace de 240m² rien que pour vous. Vous pourrez y organiser vos soirées collaborateurs, mariages, lancement de produits, baptême...

Soirée dansante avec DJ possible jusqu'à 2h du matin

CAPACITÉ

Repas assis : 175 personnes
Cocktail debout : 210 personnes





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 DÉJEUNER

Entrée – Plat ou Plat – Dessert : 26,97€ HT – 30.00 € TTC
valable du lundi au vendredi midi

Entrée, Plat et Dessert : 31,52 € HT – 35.00 € TTC
valable tous les midis et soirs

Prix TTC service compris

ENTRÉES

GUACAMOLE, nachos | pico de gallo
CAVIAR D'AUBERGINE

PLATS

VEGGIE SUMMER SALAD,
aubergines | tomates datterino | courgettes |
stracciatella fumée | orzo | pesto
LIEU NOIR, légumes de saison | beurre blanc

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT, caramel au beurre salé
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON

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

CAVIAR D'AUBERGINE
ŒUFS MAYO, mimosa | zeste de citron vert
VEGGIE SUMMER SALAD,
aubergines | tomates datterino | courgettes |
stracciatella fumée | orzo | pesto

PLATS

CURRY DE CREVETTES, riz parfumé
LIEU NOIR, légumes de saison | beurre blanc
CHICKEN TANDOORI, riz parfumé

DESSERTS

TARTE CITRON MERINGUÉE
SALADE DE FRUITS FRAIS
TIRAMISÙ CAFÉ

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 (vin bio)

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

Vittel et/ou Perrier Fines Bulles
Café espresso



MENU AMANIE

48,94 € HT – 55,00 € TTC

Prix TTC service compris

APÉRITIF

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

ENTRÉES

STRACCIATELLA FUMÉE ET TOMATES DATTERINO
oignons frits | basilic
TARTARE DE SAUMON D'ÉCOSSE, coulis de mangue
MILANAISE DE VOLAILLE FAÇON CÉSAR
romaine | tomates datterino | parmesan | sauce sésar

PLATS

FONDANT DE VEAU, poêlée de légumes de saison |
jus de cuisson
ESCALOPE DE SAUMON, risotto d'orzo et courgette
CURRY DE CABILLAUD, courgettes | citron vert |
lait de coco | riz parfumé

DESSERTS

PROFITEROLE,
sauce chocolat | crème glacée vanille Bourbon
BRIOCHE PERDUE
fruits rouges | coulis de fruits rouges
TARTE CITRON MERINGUÉE

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, nachos | pico de gallo
CROQUETTES DE CHEDDAR, mayonnaise sriracha
GAMBAS 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)

Rosé : IGP Méditerranée Peyrassol (vin bio) (13cl)

Apérol Spritz (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.*



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.

COCKTAIL équivalent 20 pièces

52,88 € HT – 60 € TTC

Prix TTC service compris

PIÈCES SALÉES FROIDES

Caviar d'aubergine
Tartare de saumon, citron vert
Veggie summer salad
Stracciatella, tomate datterino
Crab roll
Guacamole
Rillettes de saumon

PIÈCES SALÉES CHAUDES

Crevette croustillante,
mayo-sriracha
Croque-monsieur
Croquette de cheddar,
mayo-sriracha

Chicken tandoori
Corn dog, *yellow mustard*,
ketchup
Cheeseburger
Fish & Chips

PIÈCES SUCRÉES

Mousse au chocolat, *caramel*
Salade de fruits

Crème brûlée vanille
Tiramisu café

BOISSONS INCLUSES

Apéritif

Coupe de champagne Jacquart
« Mosaïque » brut (12cl)

Une bouteille d'eau (1L)

pour 3 personnes :

Vittel et/ou Perrier fines bulles

Une bouteille de vin (75cl)

pour 3 personnes :

Blanc : Poulpe connection
Mars Wine Station (vin bio)

Rouge : Poulpe connection
Mars Wine Station (vin bio)

Rosé : IGP méditerranée
Peyrassol (vin bio)



OPTIONS

Assortiment de 3 amuse-bouche :

8,09€ HT – 8,90€ TTC

- Veggie summer salad
- Tartare de saumon, mangue citron vert
- Croquette de cheddar, mayo-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 (15€ TTC de frais de livraison non inclus dans le prix des entremets)

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€ HT – 348€ TTC

Heure supplémentaire entre 1h et 2h du matin :

680€ HT – 816€ 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^{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
2 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
2 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.*

NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos œufs sont 100% plein air*.
 - Notre lait est français et certifié Max Havelaar pour garantir une juste rémunération des éleveurs.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
 - Notre pain est fabriqué tous les jours par un boulanger parisien.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
 - Nous proposons des options végétariennes.
 - Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

*hors épidémie de grippe aviaire



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
 - Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.

GESTION DE L'EAU ET DE L'ÉNERGIE

- Nous suivons et réduisons nos consommations d'eau et d'énergie.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 2 années d'ancienneté en moyenne.
 - Nous avons régulièrement 2 apprentis dans nos équipes pour former les plus jeunes à nos métiers.
 - 5% de nos collaborateurs sont en situation de handicap.
- Des e-learning et sensibilisations sur les impacts environnementaux de nos activités sont disponibles et déployées auprès de nos collaborateurs.



VOTRE CONTACT

Priscilla BIVILLE
+33(0)7 64 42 91 16
amanie.events@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

1 Place Etienne Pernet
75015 PARIS

Métro : 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 &