



# **OFFRE RESTAURATION 2023**

(Tarifs TTC)

[www.fiap.paris](http://www.fiap.paris)  
30 rue cabanis - 75014 - +33 (0)1 43 13 17 00

# PAUSES CAFÉ

MIN 10PERS - DURÉE 45MINUTES

## PAUSE RÉUNION

Café, thé, jus d'orange et biscuits secs — 5€

## PAUSE GOURMANDE

Café, thé, jus d'orange, eau minérale, mignardises — 7,30€

## PAUSE VIENNOISERIE

Café, thé, jus d'orange, eau minérale, mini-viennoiseries — 7,30€

## AMÉLIORER VOTRE PAUSE

### Pause continue

3,20€/pers/demi-journée en supplément d'une pause réunion, viennoiserie ou gourmande.

1 Recharge café et thé uniquement

### Corbeille de 15 fruits de saison,

Corbeille prévue pour 15 personnes — 16€

Corbeille de bonbons (20g par personne),

Corbeille prévue pour 15 personnes — 16€

# SELF COCAGNE

DÉJEUNER OU DÎNER

FORMULE À 18,50€

(entrée au choix, plat au choix, dessert au choix, 1 verre de vin ou soft et café)

Formule incluse dans le forfait journée d'étude de base (Hors confort)

## ENTRÉES

*En libre service en vitrine réfrigérée*

Crudités  
Charcuterie  
Salade composée

## SALAD'BAR

Sélection de crudités et de toppings variés en saladier

## TERRE ET MER

Viande rôtie **ou** Viande cuisinée/mijotée  
Poisson  
Accompagné de deux sauces

## GRILL ET PIZZA

Steak haché  
Grillade du jour (du lundi au vendredi, hors jours fériés)  
Pizza du jour individuelle  
Plat végétarien

## Les accompagnements

Féculeux  
Légumes vapeurs ou cuisinés  
Pommes frites  
Salade verte

## DESSERTS ET LAITAGES

Fromages et assortiment de laitages

## DESSERT BAR

Fromage blanc, salade de fruits frais, dessert à partager

## NOS DOUCEURS

Entremets, pâtisseries, fruits au sirop, mousses, tartes

## BOISSONS

Eau plate ou gazeuse, sodas ou 1 verre de vin

# MENU FRANCILIEN

3 PLATS SERVIS - 37,20 €/PERS - MIN 10 PERS- 1H30 DE SERVICE

## ENTRÉES

Crèmeux de céleri, pleurotes sautées  
Œuf poché, lentilles vertes Bio aux petits légumes  
Pâté en croûte de volaille pistaches et cranberries, sauce tartare  
Noix de St-Jacques au curry, crème de pois cassés  
Gambas au curry façon césar  
Brick au bleu de Bresse, pommes, endives et noix

## PLATS

Filet de canette, jus de cassis et polenta crèmeuse  
Pavé de lieu jaune, bisque de homard, écrasé de pommes de terre  
Filet de poulet grillé au sésame, sauce saté, pousses de soja et nouilles chinoises  
Saumon rôti, légumes d'hiver, carottes, navets, panais et brocolis, sauce beurre blanc  
Emincé de veau au citron confit, purée de potiron  
Filet de bar, risotto crèmeux aux girolles

## PLATS VEGETARIENS

Salade de pousses d'épinards, artichauts, choux-fleurs, carottes, noix de cajou grillées et coriandre  
Galette végétale, légumes d'hiver brocolis, carottes, navets, choux de Bruxelles et sauce

Menu inclus dans le forfait journée d'étude Confort | Supplément Assiette de fromage : 3€ par personne

## DESSERTS

Entremets chocolat, croustillant aux graines de courges, tournesol et quinoa  
Panna cotta à l'ananas confit, tuile aux amandes  
Cheesecake citron gingembre, meringue suisse flambée et coulis exotique  
Chou craquelin soufflé à la vanille, coulis noisette  
Baba au rhum, coulis mangue  
Le café « Gourmand » Mignardises aléatoires :  
3 pièces (1 chocolat / 1 petite pièce type macaron / 1 fruit)

## BOISSONS

Badoit et Evian, Vin blanc ou rouge  
(1 bouteille pour 4 personnes, en accord avec les mets),  
Café ou thé

# MENU GOURMET

4 PLATS • 43,50€/PERS. - MIN 10 PERS. - 2 HEURES DE SERVICE

## APÉRITIF

Kir Crémant  
2 pièces salés

## ENTRÉES

Crèmeux de lentilles vert en fin velouté, noix de Saint-Jacques.  
Terrine de jarret de Bœuf foie gras chutney de poire et mesclun.  
Vérine de mascarpone d'avocat Gambas rôties légèrement relevées.

## PLATS

Suprême de volaille fermière sauce aux pommes et gingembre, légumes de saison.  
Filet de Saint-Pierre beurre blanc risotto crèmeux.  
Carré d'agneau rôti jus aux herbes, gratin de pomme de terre.

## FROMAGE

Rocamadour (fromage de chèvre) accompagné de salade et de condiments de saison

## DESSERTS

Tarte fine aux pommes  
Salade de fruits de saison  
Entremet croustillant au chocolat

## BOISSONS

Badoit et Evian  
Vin blanc ou rouge  
(1 bouteille pour 4 pers., en accord avec les mets)  
Café ou thé

Conditions spéciales menu Francilien et Gourmet. Choix unique pour tous les convives.

Horaires d'ouverture : 12h00-14h00 et 19h00-20h30

Repas en dehors des horaires d'ouverture du restaurant pour le déjeuner ou le dîner : forfait de 100€ de supplément.  
Dépassement du temps service : 50€ de supplément par serveur (1 serveur pour 30 personnes) et par heure entamée.

Le début du service correspond à l'heure validé lors de la finalisation de l'évènement.

# COCKTAIL

20 PERS. MINIMUM

## AUTOUR D'UN VERRE (KIR) — 11€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par pers.

Kir vin blanc (14cl)

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille pour 6 pers.)

Jus d'orange (1 bouteille pour 6 pers.)

Assortiment de biscuits salés

## AUTOUR D'UNE FLÛTE — 16,50€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par pers.

Flûte de champagne (13 cl)

Eaux minérales plate et gazeuse (1 bouteille pour 6 pers.)

Jus d'orange (1 bouteille pour 6 pers.)

Assortiment de biscuits salés

## POUR AGRÉMENTER VOS COCKTAILS

**Option 1** : 2 pièces salées ou sucrées | 3€ par pers.

**Option 2** : 3 pièces salées + 3 pièces sucrées | 8€ par pers.

**Option 3** : 5 pièces salées + 4 pièces sucrées | 11€ par pers. (1h30 de service)

**Option 4** : plat chaud au choix, déclinaison Terre & Mer | 10€ par pers. (1h30 de service)

### Au choix:

TMini pavé de truite de mer, sauce vierge aux herbes fraîches **ou** Effeuilé de cabillaud, condiments pousses d'épinards et pleurotes.

Et

Picatta de Veau grémolata, jus court **ou** Découpe de Jambon à l'os rôti au miel au cumin.

### 1 garniture au choix :

Cocotte de légumes de saison, légèrement croquant **ou** Pomme de terre écrasée aux olives noires

**ou** Risotto de petit épeautres légèrement crémeux.

# COCKTAIL DÉJEUNATOIRE ET DINATOIRE

45€/PERS. (50 PERS. MINIMUM)

DURÉE DU SERVICE : 1H30, 2H00 AU-DELÀ DE 100 PERSONNES

## ENTRÉE

4 pièce froides et 4 pièces chaudes

## PLATS CHAUDS

Plat 1 au choix :

Wok de Gambas sautées saveur d'Asie

Saumon rôti à l'huile d'olive herbes fraîches et fleur de sel

Plat 2 au choix :

Bœuf Laqué vivement sauté en aigre douce

Emincé de volaille Fermière, curry et lait de coco

1 garniture au choix :

Riz Pilaf aux petits légumes de saison

Poêlée de pomme de terre Charlotte persillé

Poêlée de pomme de terre Charlotte persillé

## MIGNARDISES

Mini tartes

Mini entremets

Mini choux

Macarons

## BOISSONS

Kir crémant

Cocktail de jus de fruits

Vin rouge et vin blanc (2 verres par pers.)

Eaux minérales plates et gazeuses

Café, thé ou infusion

Mets variés à déguster à l'aide de cuillères à moka ou de mini fourchettes (pour le plat principal).

Les cocktails servis après 21h seront facturés avec un supplément de 100€.

Toutes nos prestations doivent finir à 23h00 maximum

Prestation debout équivalente à un repas complet uniquement pour le cocktail déjeunatoire ou dinatoire.

# BOISSONS

## CARTE DE VINS

INCLUS DANS TOUS NOS MENUS (HORS SELF COCAGNE)

Château de Jonquières (Corbière AOP rouge)  
Réserve de la Saurine (Côtes du Rhône blanc)

Bouteille en supplément : **2,50€ par personne** (1 bouteille pour 4 personnes)

### SÉLECTION SUPÉRIEURE

**Vin blanc :**

Côtes de Gascogne Pigmentum (+2,70€ par pers.)

Bordeaux blanc Carmasac (+3,00€ par pers.)

**Vin rouge :**

Lussac Saint Émilion Château la Fleur Terrien (+ 2,50€ par pers.)

Minervois Estibal Domaine l'Ostal Caszes (+ 3,00€ par pers.)

### APÉRITIF AU VERRE

Kir vin blanc : **3,80€ par personne**

Coupe de champagne : **7,50€ par personne**

### NOS SPIRITUEUX

Champagne sélection : **42,00€**

Whisky, Vodka, Gin : **46,00€**

Porto, Martini : **36,00€**

### DROIT DE BOUCHON

Droit de bouchon (vin) : **4,00€ par bouteille**

Droit de bouchon (champagne et alcools forts) : **7,00€ par bouteille**

## BAR COCAGNE

### CAFÉ EXPRESS — 2,20€

Expresso + 1 Viennoiserie au choix

### FORMULE EXPRESS — 10€

1 Entrée

1 Snack\*

1 Dessert

1 Boisson soft (eau ou soda)

\*au choix selon arrivée : sandwich, quiche, croque, panini, salade

### CAFÉ EXPRESS+ — 4,50€

1 Grande boisson chaude

1 Jus de fruits

1 Viennoiserie au choix

### FORMULE CONFORT — 14,30€

1 Entrée

1 Plat\*\*

1 Dessert

1 Boisson soft (eau ou soda)

\*\*au choix selon arrivée : offre de bœufs traditionnels, plats sélectionnés traiteur frais, pizza traditionnelle, burger