



OFFRE RESTAURATION 2023

(Tarifs TTC)

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

CARTE AUTOMNE-HIVER 2023/2024

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

ENTRÉES

Croquettes d'escargot, ail et persil
Velouté de carottes aux épices curry et cumin
Terrine de foie gras, gésiers et magret de canard, compotée de figues
Salade d'endives, roquefort et noix
Tartare de dorade taillée au couteau, mangue et grenade

DESSERTS

Entremets chocolat feuillantine, sauce caramel au beurre salé
Mille-feuille à la vanille
Riz au lait, suprêmes de clémentines
Rosace d'ananas
Tarte fine aux pommes, quenelle mascarpone

PLATS

Saint Jacques rôties et purée de patate douce
Suprême de volaille rôtie, légumes blanquette et châtaignes, sauce suprême
Paleron de boeuf confit, purée de pommes de terre et jus aux olives
Dos de cabillaud vapeur, tempura de chou-fleur, crème de maïs
Epaule d'agneau confite, semoule parfumée à la menthe et légumes tajine aux abricots secs

PLATS VEGETARIENS

Célerisotto aux châtaignes
Dalh de lentilles au lait de coco, curry, noix de cajou et herbes fraîches

BOISSONS

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

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

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 crémeux.
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 arrivage : 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 arrivage : offre de bocaux traditionnels, plats sélectionnés traiteur frais, pizza traditionnelle, burger