



# **OFFRE RESTAURATION 2024**

(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 GOURMANDE

Café, thé, jus d'orange, eau minérale, mignardises — 7,40€

## PAUSE VIENNOISERIE

Café, thé, jus d'orange, eau minérale, mini-viennoiseries — 7,40€

## AMÉLIORER VOTRE PAUSE

### Pause continue

3.30€/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 18,60€

(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 - 37,40 €/PERS - MIN 10 PERS- 1H30 DE SERVICE

## ENTRÉES

5 entrées au choix

## PLATS

5 plats au choix

## PLATS VEGETARIENS

2 plats au choix

## DESSERTS

5 desserts au choix

## BOISSONS

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

Les menus vous seront communiqués dans un délai minimum d'un mois avant votre événement  
N'hésitez pas à demander la brochure restauration 2023 pour des exemples de menus

Menu inclus dans le forfait journée d'étude Confort | Supplément Assiette de fromage : 3.10€ par personne

# MENU GOURMET

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

## APÉRITIF

Kir Crémant  
2 pièces salés

## ENTRÉES

3 entrées au choix

## PLATS

3 plats au choix

## FROMAGE

## DESSERTS

3 desserts au choix

## BOISSONS

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

Les menus vous seront communiqués dans un délai minimum d'un mois avant votre événement  
N'hésitez pas à demander la brochure restauration 2023 pour des exemples de menus

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) — 11,30€

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 — 16,80€

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 | 3,20€ par pers.

Option 2 : 3 pièces salées + 3 pièces sucrées | 8,20€ par pers.

Option 3 : 5 pièces salées + 4 pièces sucrées | 11,50€ par pers. (1h30 de service)

Option 4 : plat chaud au choix, déclinaison Terre & Mer | 11€ par pers. (1h30 de service)

Au choix

1 garniture au choix

Les menus vous seront communiqués dans un délai minimum d'un mois avant votre événement  
N'hésitez pas à demander la brochure restauration 2023 pour des exemples de menus.

# 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

2 plats au choix

1 garniture au choix

## MIGNARDISES

4 mignardises au choix

## 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

Les menus vous seront communiqués dans un délai minimum d'un mois avant votre événement  
N'hésitez pas à demander la brochure restauration 2023 pour des exemples de menus.

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 déjeuner ou dîner.

# 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) : **5,00€ par bouteille**  
Droit de bouchon (champagne et alcools forts) : **7,00€ par bouteille**

## BAR COCAGNE

### CAFÉ EXPRESS — 2,50€

Expresso + 1 Viennoiserie au choix

### FORMULE EXPRESS — 10.30€

1 Entrée  
1 Snack\*  
1 Dessert  
1 Boisson soft (eau ou soda)

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

### CAFÉ EXPRESS+ — 4,70€

1 Grande boisson chaude  
1 Jus de fruits  
1 Viennoiserie au choix

### FORMULE CONFORT — 14,50€

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