



OFFRE RESTAURATION FÉVRIER À MAI 2024

(Tarifs TTC)

www.fiap.paris
30 rue cabanis - 75014 - +33 (0)1 43 13 17 00

PAUSES CAFÉ

MIN 5 PERS. - DURÉE 45 MINUTES

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 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€

Supplément soda (Coca, Fanta, Limonade)

1.5L de soft pour 3.00€

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
Oeufs
Charcuterie
Salade composée
Soupe (en hiver)

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

Féculents
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

FORMULE MENU FRANCIILIEN

ENTREE / PLAT / DESSERT - 37,40 €/PERS. - MIN 20 PERS. - 1H30 DE SERVICE

OU

FORMULE MENU FRANCIILIEN EXPRESS

ENTREE / PLAT OU PLAT / DESSERT - 28.00€/PERS. (AVEC VIN : SUPP. 2€) - MIN 20 PERS. - 1H DE SERVICE

ENTRÉES

Hareng fumé, avocat, segments d'agrumes, mascarpone
Velouté de potimarron, petits pois, graines de courge
Terrine de volaille, confit d'oignons, julienne de granny-smith
Burrata di Bufala, duo de carottes, houmous, radis rose et baies de Goji
Mousse de saumon fumé au piment doux, gambas

PLATS

Suprême de volaille (origine France), risotto fondant, sauce curry
Pavé de saumon, petits légumes, mousseline de petit pois, sauce tartare
Filet mignon de porc, risotto de petit épeautre, sauce gingembre
Médailillon de veau, écrasé de pomme de terre, sauce chou-fleur
Filet de dorade, tagliatelles fraîches au pesto

PLATS VEGETARIENS

Risotto de petit épeautre, potimarron, fenouil mariné
Wok de gnocchis aux légumes confits, copeaux de parmesan

DESSERTS

Pavlova légère, mascarpone, coulis fruits de la passion, mangue
Poire Belle-Hélène, amandes effilées, sauce chocolat, chantilly
Salade de fruits de saison
Cheesecake caramel beurre salé
Moka au café, coulis chocolat
Finger mangue passion

BOISSONS

Badoit et Evian

Vin blanc : Valençay AOP 2021/22

Vin rouge : Coteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche 2019

(1 bouteille pour 4 personnes)

Café ou thé

Menu inclus dans le forfait journée d'étude Confort hors formule Francilien Express

MENU GOURMET

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE / DESSERT • 43,50€/PERS. - MIN 10 PERS. - 2 HEURES DE SERVICE

ENTRÉES

Pâté de canard en croûte, chutney de cerises et son mesclun
Tartare de saumon, céleri rave et pomme verte
Pastilla de roquefort, coeur de sucrine

PLATS

Suprême de volaille, écrasée de pommes de terre aux olives
Daurade à la vapeur, riz aux petits légumes
Pavé de veau rôti, fricassée de légumes

FROMAGE

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

DESSERTS

Assiette tout chocolat, sauce chocolat
Tarte fine de saison
Salade de fruits de saison

BOISSONS

Badoit et Evian

Vin blanc : CHEVERNY AOP Domaine Maison Terra Vitis 2022/23

Vin rouge : Saumur-Champigny AOP Lieu-Dit, Les Poyeux 2020

(1 bouteille pour 4 pers., en accord avec les mets)

Café ou thé

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

Horaires d'ouverture : 12h00-14h00 et 19h00-21h00

Un supplément de 60 € (par serveur) sera appliqué en dehors des horaires d'ouverture du restaurant et en cas de dépassement du temps de service, un supplément de 60 € (par serveur) sera appliqué pour toute heure entamée (1 serveur pour 30 pers.)

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

COCKTAIL 20 PERS. MINIMUM

AUTOUR D'UN SOFT — 7.80€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par pers.

Coca, limonade

Eaux minérales plates et gazeuses (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

AUTOUR D'UN VERRE — 11.30€

Durée du service : 1 heure

Base 2 verres par pers.

Kir vin blanc (14cl)

Vin blanc : Vin de France - Chapeau Melon 2021/22

Vin rouge : Côteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche 2019

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)

Option 5 : plateau de charcuterie ou fromage ou mixte | 9€/pers.- min. 15 pers.(base facturation toutes les 15 pers.)

Au choix:

Filet de poulet au tandoori ou Mini pavé de veau à la coriandre

Et

Blanquette de fruits de mer ou Cabillaud au citron et câpres

1 garniture au choix :

Poêlée de légumes de saison ou Riz basmati à l'ananas et noix de coco ou Poêlée de pommes de terre forestière

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE ET DINATOIRE

45€/PERS. (50 PERS. MINIMUM)

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

ENTRÉE

4 pièces froides:

Canapé parmigiano reggiano

Canapé écrevisse

Brocolis canapé tomate sardine

Canapé oeufs de truite

4 pièces chaudes:

Mini double cheeseburger

Acras de morue

Pastilla aux poulets

Nems végétariens

PLATS CHAUDS

Plat 1 au choix :

Curry d'agneau

Emincé de veau grand-mère

Plat 2 au choix :

Saumon rôtie à l'unilatéral

Gambas au soja façon thai

1 garniture au choix :

Semoule de blé au raisin

Risotto crémeux au parmesan

Fricassé de légumes

MIGNARDISES

Mini tartelettes : mangu passion, framboise, chocolat caramel, citron et pistache, chocolat amende

Mini entremets : opéra, noix de coco ananas

Mini éclairs : café, chocolat

BOISSONS

Kir crémant

Cocktail de jus de fruits

Vin rouge : Côteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche 2019

Vin blanc : Vin de France - Chapeau Melon 2021/22

(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).

Un supplément de 60 € (par serveur) sera appliqué en dehors des horaires d'ouverture du restaurant et en cas de dépassement du temps de service, un supplément de 60 € (par serveur) sera appliqué pour toute heure entamée (1 serveur pour 30 pers.)

Toutes nos prestations doivent finir à 23h00 maximum

Prestation debout équivalente à un repas complet uniquement pour le cocktail déjeuner/dinatoire.

BOISSONS

CARTE DE VINS

INCLUS DANS TOUS NOS MENUS (HORS SELF COCAGNE)

Vin blanc : Valençay AOP 2021/22

Vin Rouge : Coteaux du Vendômois AOP Montagne Blanche 2019

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

SÉLECTION SUPÉRIEURE(*)

Vin blanc :

CHEVERNY AOP Domaine Maison Terra Vitis 2022/23 (**+3,00€ par pers.**)

Vin rouge :

Saumur-Champigny AOP Lieu-Dit, Les Poyeux 2020 (**+ 3,00€ par pers.**)

(*) NE PEUT ÊTRE PRIS QU'EN SUPPLÉMENT D'UN MENU AVEC VIN

APÉRITIF AU VERRE

Kir vin blanc : **4.10€ 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 bœufs traditionnels, plats sélectionnés traiteur frais, pizza traditionnelle, burger