



A stylized, orange-colored monogram of the letters 'S' and 'A' in a cursive font.

Samy Azar
Paris

Prestiges 2024

2024 – BM / Mariage – à déterminer

SOMMAIRE

Le cocktail

Le repas

Le dessert

Les boissons

L'art de la table

Les options

Paris, 2024,

Nous vous remercions de la confiance que vous portez à notre Maison et vous assurons de l'entière disponibilité de l'ensemble de nos équipes pour faire de votre événement un moment pleinement réussi et unique.

Nous vous invitons à découvrir votre projet conçu étroite collaboration entre nos chefs, nos maitres d'hôtels et nos décorateurs:

vos réception se déroulera le à la salle à **déterminer**.

Vous attendez ... convives.

Espérant avoir répondu fidèlement à votre demande, je reste, avec l'ensemble des équipes à votre écoute pour d'éventuelles modifications ou vous apporter tout renseignement complémentaire que vous souhaiteriez avoir.

Nous vous prions d'agréer **Monsieur, Madame** l'expression de nos salutations distinguées.



COCKTAIL 15 PIECES

Service d'un cocktail composé de 15 pièces par invité, réparties ainsi :

- Animations salées froide et/ ou chaudes (aux choix)
 - Buffets thématiques (aux choix)
 - 6 pièces salées froides
 - 1 cassolette et vérines salée froide
-
- Entre 150 et 200 personnes : 4 buffets thématiques et 4 ateliers culinaires
 - Entre 200 et 250 personnes : 4 buffets thématiques et 5 ateliers culinaires
 - A partir de 250 personnes : 4 buffets thématiques et 6 ateliers culinaires



L'Atelier du Sud :

Veggies

Carotte fleurie au fromage et basilic
Mini aubergine rôtie houmous et asperge
Pâtisson jaune et guacamole
Pince de carpaccio Chioggia au cœur de saumon

Tentations (pic cristal)

Duo de saumon, feuille de menthe et grenaille
Pinceau de saumon, framboise
Ananas caramélisé et saumon fumé au bois de hêtres

Saisons

Mille feuilles de tarama, aneth et œufs de poisson
Dôme de fromage financier basilic
Carpaccio de chioggia aux fruits rouges et pousse de coriandre

L'Atelier Norvégien :

Carpaccio de saumon agrumes et sauce yuzu
Carpaccio de thon aux noisettes torréfiées et basilic frais
Ceviche de daurade au citron vert et grenade

Animation autour du saumon

Découpe de saumon gravelax, mariné aux herbes et sauce tandoori
Découpe de saumon gravelax aux paprika servie sur son blinis maison



Le Bar à Ortiz :

L'animation Ortiz est réalisée par nos cuisiniers ou maitres d'hôtels aux buffets.

La tomate est décliné sous plusieurs façons

Il vous sera servie sous forme de pièce froide

Assortiment des plus beaux légumes de saison présentés avec différentes sauces parfumées

Déclinaison des plus belles tomates

Pots de basilic et de romarin

Découpe de nos légumes, thon gras et Boutargue

Sélection des plus belles huiles d'olive



Le Bar à foie gras :

Abricot de foie gras et pointe de pistache

Chocolat de foie gras et spéculos

Pomme d'amour de foie gras aux fruits rouges

Bonbon de foie gras à la coco

Toast au foie gras et confiture de yuzu

Opéra de foie gras, abricot et gelée de fruits rouges

Cube de foie gras à la pistache

Animations autour du foie gras

Trio de foie gras : cuit, mi-cuit et fruits rouges sur un pain maison (brioche, à l'huile de truffe ou pain d'épice)

Mini macarons de foie gras au basilic

Tarte fines chaudes aux poires, oignons confit et foie gras

Animations autour du foie gras poêlé

Raviole de foie gras, champignons et truffe

Foie gras poêlé minute à la boukha devant vos invités servi sur un velouté de patate douce et éclats de marrons

Animations autour du foie gras froid

Déclinaison de notre foie gras maison sous 3 formes, fruits rouges, mi-cuit et cru.

Accompagné de ces pains d'épice, à l'huile et brioché

Confiture de yuzu, crème d'abricot confit



L'atelier coque d'œuf :

L'animation coque d'œuf est réalisée par nos cuisiniers ou maitres d'hôtels aux buffets.

L'œuf est décliné de plusieurs façons dans sa coquille.

Il vous sera servie sous forme de pièce froide ou chaude

L'œuf mollet :

Œuf caviar et pousse de coriandre

Tartare de saumon à l'aneth

L'œuf brouillé :

Champignon et truffe

Aux asperges



Buffet Israélien :

Bar à Houmous composé de Houmous nature, Houmous betteraves, etc...

Salade aubergines, pignons, orange et grenade

Aubergines grillées sur planche et sauce tehina

Patates douces rôties avec éclat de noisettes

Salade israélienne

Salade choux rouge aux herbes

Salade de patate douce aux fruits rouges

Shawarma

Fallafel

Pitotes

Mini halottes au zaatar





L'Atelier du Boucher:

Découpe devant vos invités de nos plus beaux morceaux

Pickel chaud à la découpe au romarin

Canard cuit minute

Travers de bœuf ou veau mariné et braisé

Épaule de veau confite et mini pomme grenaille à l'huile de truffe

Découpe de poulet au noix, crouton de pain et sauce miel

Buffet accompagné d'une sauce périgourdine.

Pomme de terre grenailles croquantes à la truffe

L'Atelier Périgourdin :

Carpaccio de bœuf au basilic et éclat de noisettes

Magret de canard fumé à l'huile de truffe

Planche de charcuterie

Chiffonnade de rosettes

Magret de canard et perle de melon

Coppa de bœuf et poire rôtie

Crêpe roulé, duo de dinde et sauce mangue

Mini cornichon



Découpe de nos plus belles charcuteries:

Découpe devant vos invités de nos plus belles charcuteries

Magret de canard fumé à l'huile de truffe

Veau à l'os maison en chiffonnade

Planche de Charcuterie

Chiffonnade de Rosettes

Mini cornichon

Atelier américaine :

Cuissons minute de nos burger et hot dog devant vos convives

Mini Burger Samy Azar

(pain brioche, tomate, confiture d'oignon, cornichon, viande truffé, moutarde, ketchup)

Mini hot dog

(pain grillé, crispy, saucisse, moutarde, ketchup)

Frites party



Buffet Asiatique:

Rouleaux de printemps frais aux légumes

Beignets de crevettes aux noix de cajou

Nems de poulet et soja

Mini ravioli frits poule sauce miel sésame

Thon mi- cuit au sésame et citron vert

Saumon mi-cuit pousse de betterave et sauce soja

Bar à Sushi :

Déclinaison de sushi

Végétale saumon et thon

California, Maki, eggs

Sashimi de saumon

Sashimi de thon

Mini riz tartare

Gingembre & wasabi sauce salée / sauce sucrée



L'Atelier Italien :

Planche en bois d'antipastis variés : artichauts, courgettes, aubergines, tomates séchées, trio de poivrons grillés au pistou

Carpaccio de tomates multicolores, réduction de balsamique et amandes fraîches

Carpaccio de bœuf, tomates cerise, roquette

Carpaccio de thon et basilic frais

Carpaccio de saumon, œuf de poissons et citron vert

Planche de pizzas aux légumes d'été

Animation autour de l'Italie :

Les animations sont réalisées par nos cuisiniers ou maitres d'hôtels aux buffets.

Bar à risotto

Risotto aux cèpes et huile de truffe

Risotto aux légumes vert

Bar à pasta

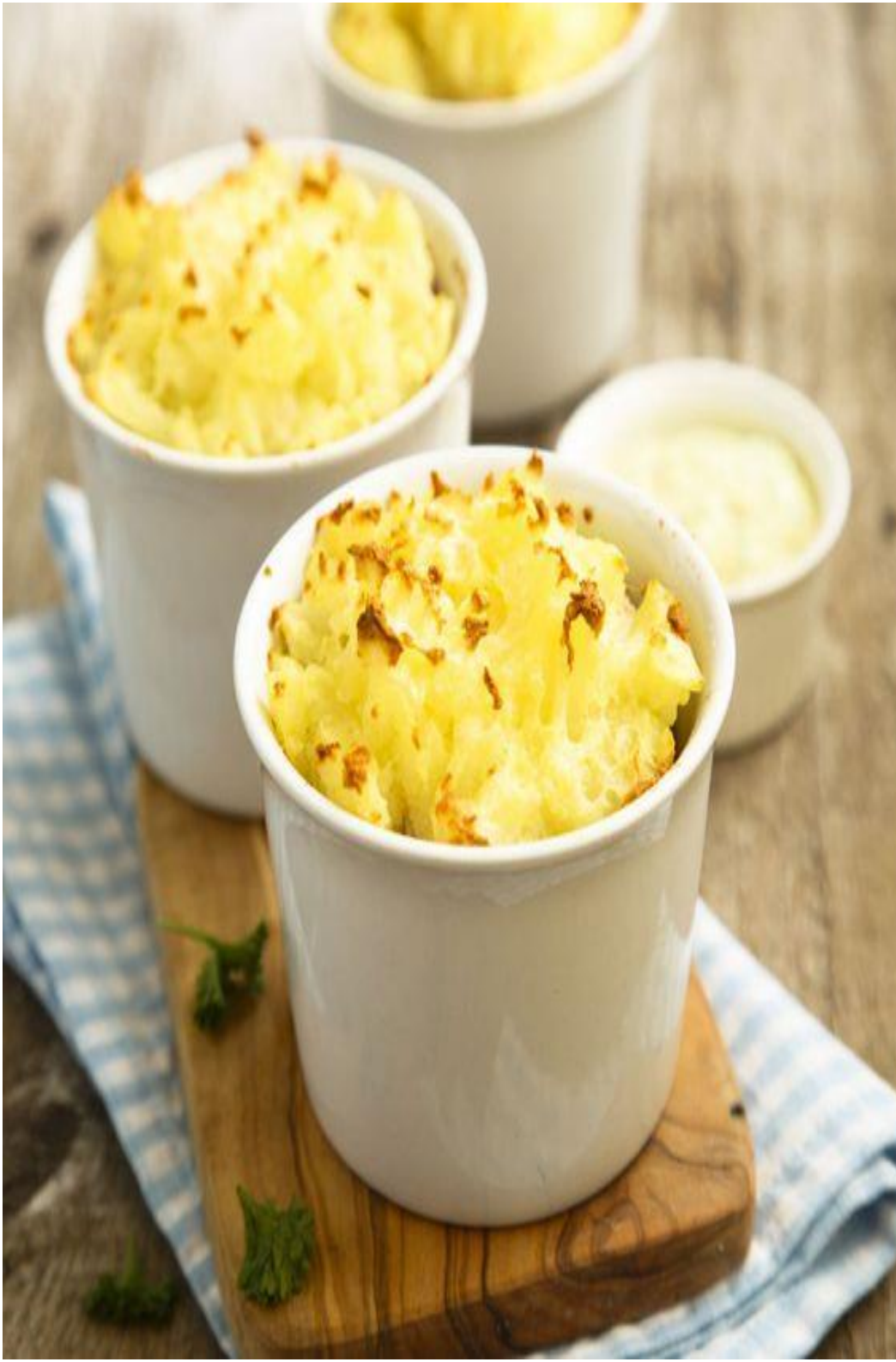
Pates crème basilic et saumon fumé

Pates à la truffes

Bar à panini

Mini panini au saumon et basilic

Mini panini au thon épicé



Les Mises en Bouche chaudes servies au passage :

Les pièces salées chaudes sont servies au passage
plateau à vos convives

Mini burger à la truffe

Mini nems au poulet et sauce thaï

Assortiment de feuilletés : saucisse, anchois, olive

Mini Pizza au pesto

Tempura de légumes : fleur de courgettes, aubergines, duo de
carottes, patate douce

Mini hachis parmentier de canard



Cassolette ou vérine froide salée:

1 pièces par invité

Les pièces sont déposées sur le buffet et/ou servie par nos Maitres d'Hôtels parmi vos invités

Tartare de saumon et son guacamole

Patate douce et magret fumé

Filet de rouget à l'huile d'olive, légumes croquants

Velouté de petits pois au Yuzu



LE REPAS

Service d'un repas par invité, réparties ainsi :

- Une entrée au choix
- Un plat au choix poisson ou viande
- Une salade au choix

L' Entrées :

Mille feuilles de saumon, thon et ses légumes croquants

Medley de poisson, saumon, bar & rouget sauce vierge et sa tarte fine

Filet de bar grillé velouté de petits pois et asperges

Salade aux agrumes, Granit Smith et trilogies de betteraves

Saumon rôti au sésame

Saumon gravlax

Melon porto

Médaille de foie gras, Tarte fine aux poires confites, chutney d'oignon et confiture d'abricot (+ 10 € par personne)

Le Plat :

Suprême de volaille, poêlée de champignon des bois et pommes grenailles

Confit de veau, purée à la truffe, tomate provençale

Canard rôti aux dragées, purée de patate douce et poire confite et sauce au miel

Médaille de veau aux trois poivres et tagliatelle de légumes

Salade fraiche après le plat :

Salade d'endive, fine de fenouil aux pignon et croûton de pain

Salade aux agrumes, Granit Smith et trilogies de

LE DESSERT EN BUFFET

4 pièces par invité

Entremets

Charlotte aux Poires
Charlotte au Chocolat
Opéra
Mille Feuilles
Fraisier

Tartes aux fruits

Tarte au Pomme
Tarte au citron et meringue
Tarte au fraise

Fours Frais

Éclair Spéculos et caramel beurre salé
Éclair Chocolat
Mousse aux fruits
Choux Praliné

Fours secs

Assortiment de macarons
Mini cookie
Sablé nature, confiture et chocó

Fruits

Brochettes de fruits de saison
Assiettes de fruits de saison
Pomme d'amour minute

Verrines

Tiramisu
Mousse au chocolat à la fleur de sel
Verrine de fruits rouges

Animations aux choix

Crème brûlée
Meringue à l'azote
Fondant au chocolat
Crêpes
Gaufres

Boissons chaudes

Café Thé

LA PIECE MONTEE

La pièce montée symbolise l'événement et le personnalise et lorsqu'elle prend des dimensions exceptionnelles et s'anime devant vos invités, l'effet est décuplé et vos invités garderont en mémoire ce moment unique.



LE DESSERT

Service d'une assiette gourmande par invité, composée ainsi :

4 pièces par invité

- Un éclair au choix
- Une Tarte au choix
- Un mille feuilles ou Opéra
- Une brochette de fruits de saison

Un complément un buffet dessert vous sera servi :

Boissons chaudes

Café

Thé

Animations

Fruits caramélisé

Découpe de la pièce montée

Animation Crêpe

Autres

Assiettes de fruits de saison

Macarons

Fours secs

LA PIECE MONTEE

La pièce montée symbolise l'événement et le personnalise et lorsqu'elle prend des dimensions exceptionnelles et s'anime devant vos invités, l'effet est décuplé et vos invités garderont en mémoire ce moment unique.





BOISSONS DE VOTRE EVENEMENT

LES SOFTS

Au cocktail, repas et dessert

Eau plate : Évian

Eau gazeuse : Perrier et San Pellegrino

Coca normal

Coca Zéro

Assortiment de Jus de fruits : Pamplemousse, pomme et orange pour le cocktail seulement

LES ALCOOLS

Au cocktail

Boukha, Anisette, Ricard, Martini Blanco, Martini Rosso, Whisky, Vodka et Gin

Sur la base de 1 coupes par invité soit 1 bouteille pour 15 invités

LES VINS SUR TABLE

Sur la base d'une bouteille pour 4 invités

sélection suivant le repas choisi

LE CHAMPAGNE AU COCKTAIL OU AU DESSERT

Sur la base de 1 coupes par invité soit 1 bouteille pour 8 invités





L'ART DE LA TABLE

A affiner à la suite d'un repérage technique et de vos désire

Linge

Tenue pour les Maitres d'Hôtel et linge de service Nappage- coloris à définir

Verrerie

Verres à champagnes

Verres à vins

Verres à softs

L'Argenterie / Inox

Matériel nécessaire aux postes boissons

Plateaux de service

Couverts de dégustation

Support de dressage

Différents supports en porcelaine blanche ou noire, en verre lumineux, en bois...

Office

Protections des sols, matériels de réchauffe, de cuisine et d'hygiènes ...

LA PRESTATION COMPREND

Maitres d'Hôtel de 12h à 17H30 ou 19h00 à 1H du matin, au-delà l'heure supplémentaire 600 €.

Cocktail apéritif 15 pièces /personne

Repas un plat ou deux selon vos désires

Dessert : Buffet dessert au choix **ou** Assiette gourmande

Boisson : soft, alcools au cocktail, vin sur table, Champagne, café et thé

L'art de la table : linges, supports de dressage, vaisselles, verreries...

PRESENTATION BUDGETAIRE

Les prix sont en HT, la TVA est de 10% et 20% pour les alcools

Tarif par personne avec le buffet complet, un plat, une salade fraiche, buffet dessert :

Le prix, € par personne sur la base de 150 personnes minimum

Tarif par personne avec le buffet complet, une entrée, un plat, buffet dessert :

Le prix, € par personne sur la base de 150 personnes minimum

Tarif enfants -30 % enfant en dessous de 10 ans maximum 10 % du nombre d'invités

Tarif repas personnels musique / vidéo / photo : 50 € /personne

En supplément : Taxe ACIP est à la charge du client 450€ et 120€ pour le Chômer jusqu'à 230 personnes
Au-delà de 230 personnes, 830 € à l'ordre de l'ACIP et 240 € pour les chomers

Si les salons ne sont pas équipés des ramassages des déchets, le cout est à la charge du client 500€.

Les frais de déplacement :

- Les frais de déplacement à plus de 30 km de notre laboratoire de production de Fontenay sous-bois :600€ HT
- Les frais de déplacement à plus de 50 km de notre laboratoire de production de Fontenay sous-bois :1000€ HT
- Les frais de déplacement à plus de 80 km de notre laboratoire de production de Fontenay sous-bois :1500€ HT
- Les frais de déplacement à plus de 110 km de notre laboratoire de production de Fontenay sous-bois : sur devis



LES OPTIONS

A affiner à la suite d'un repérage technique et de vos désires

Mobiliers

Table de buffet 200X100 H90 : **Prix sur demande**

Table mange debout : **Prix sur demande**

Maitre sushi man au cocktail : **500 €**

Cérémonie religieuse, post boisson soft : **600 €**

Le Champagne Laurent Perrier : **60 € /bouteille**

Le Champagne Laurent Perrier Rosé : **120 € /bouteille**

Bar à vin au cocktail : **5 € /personne**

La décoration florale des buffets : **700 €**

Sculptures en glace

Majestueuse ou discrète, d'une transparence éclatante, la glace sculpter vous offre d'infinies possibilités: inclusion de votre logo, éléments de décorations ... : **1400€**

Sculptures en sucre

Majestueuse, d'une transparence éclatante, le sucre sculpter vous offre d'infinies possibilités: inclusion de votre logo, éléments de décorations ... : **700€**



OPTION OPEN BAR

Les alcools forts :

Anisette

Boukha

Martini : Rosso, Blanco

Whisky : J&B, Black Label, Jack Daniel's

Vodka: Grey Goose, Smirnoff, Absolute, Beluga

Gin: Gordon's, Tanqueray

Softs :

Eau plate

Perrier

Coca

Coca zéro

Schweppes Tonic

Bar actif incluent 3 barmans, la réalisation de cocktail minutes, les alcools fort (sur la base de 40 bouteilles) ainsi que le matériels sur une base de 250 personnes : 2500€

Nous vous remercions d'avoir choisi

Traiteur Samy Azar

Samy Azar

TRAITEUR

Ilan Cohen 06.19.25.87.77

samyazar@wanadoo.fr

28 rue Charles Bassée 94120 Fontenay sous-bois