



SA

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*

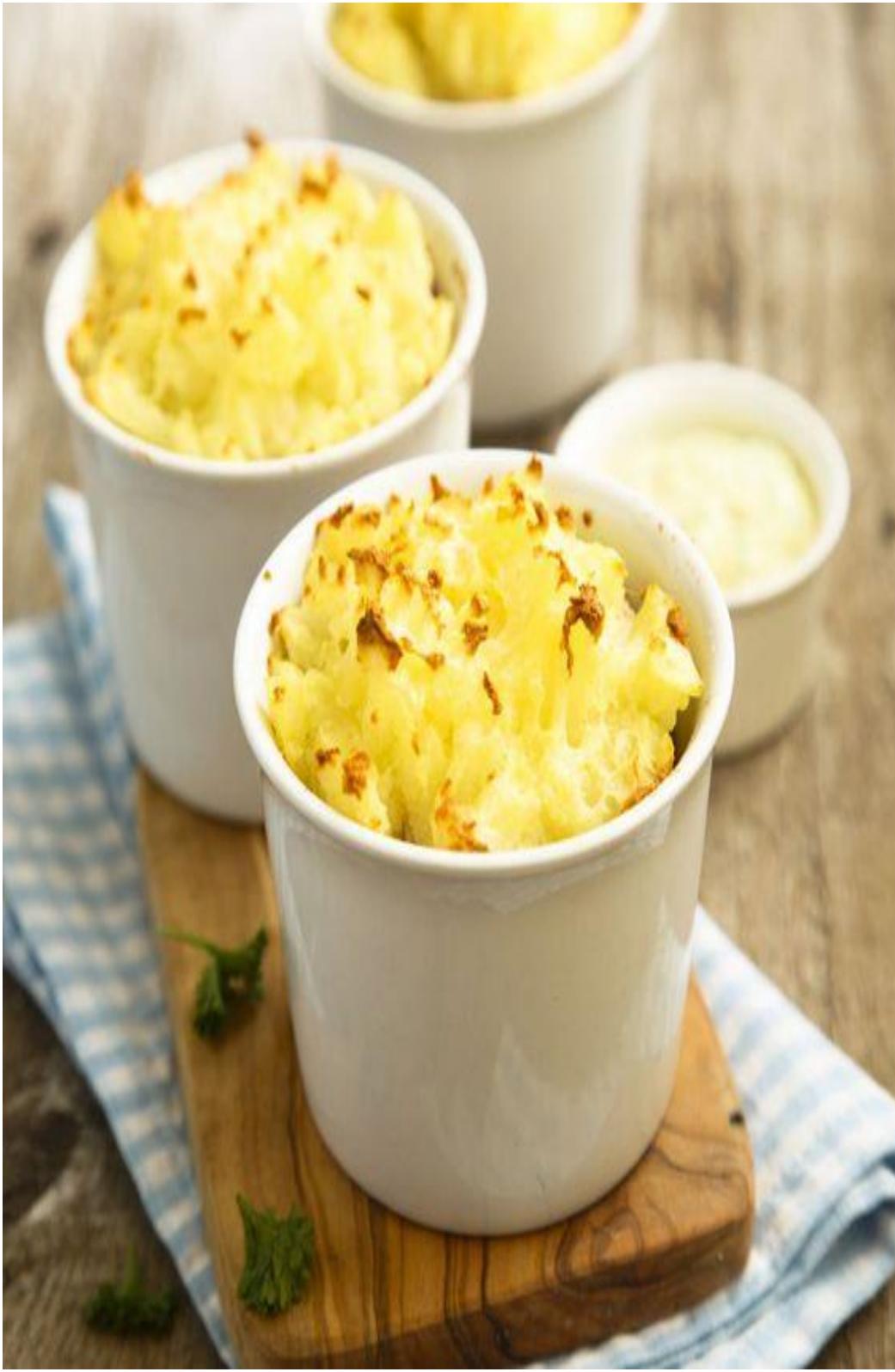
*Pates crème basilic et saumon fumé*

*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 servie :

*Boissons chaudes*

*Café*

*Thé*

*Animations*

*Fruits caramélisé*

*Découpe de la pièce montée*

*Animation Crêpe*

*Autres*

*Assiettes de fruits de saison*

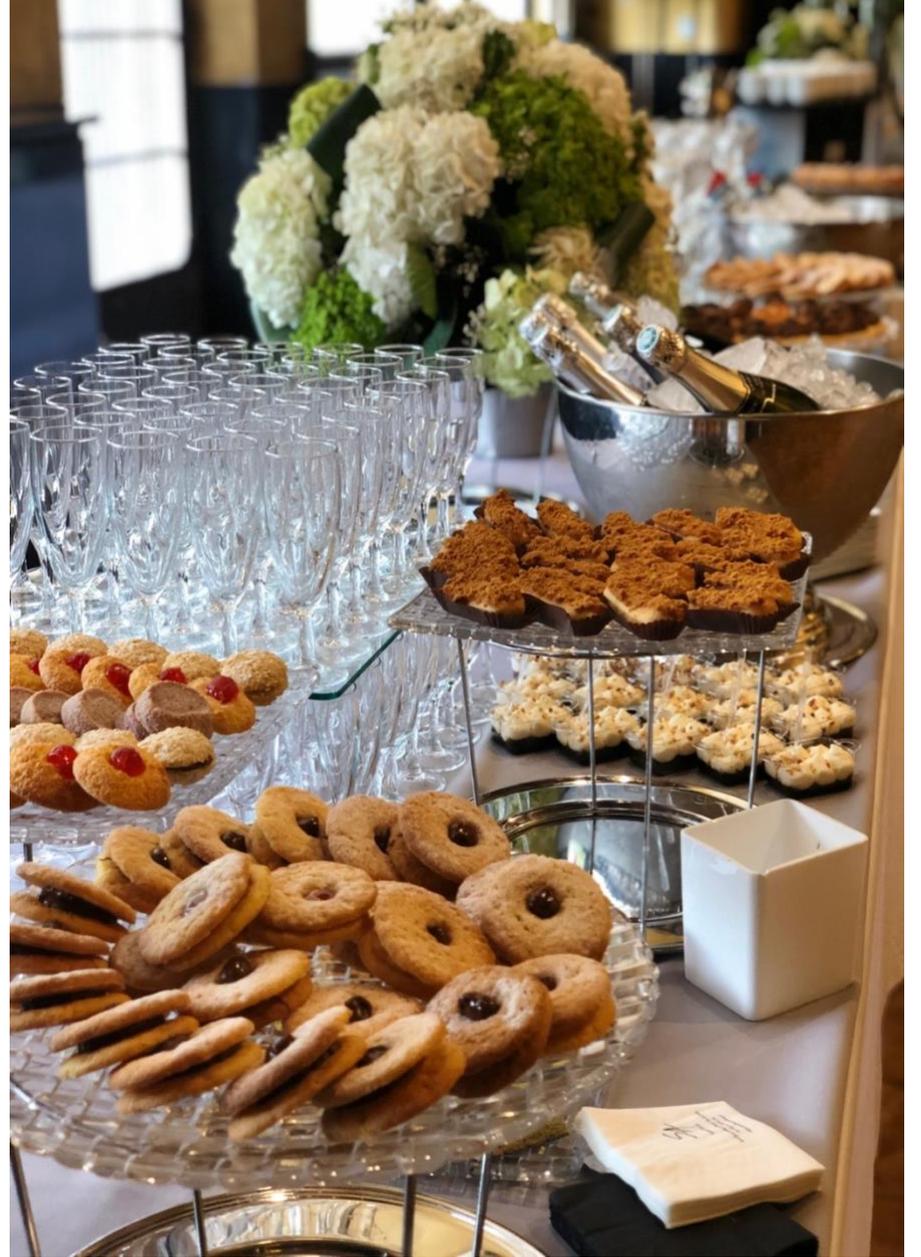
*Macarons*

*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