

lepati@opéra

NOS OFFRES TRAITEUR MAISON



COCKTAIL FLORENCE 33€ht/personne

SÉLECTION DE 12 TAPAS MAISON ROBORATIFS & 1 MINI PLAT

Toutes nos préparations sont réalisées sur place
par notre équipe de cuisine à partir de produits bruts & frais

SÉLECTION DU CHEF 12 TAPAS PAR PERSONNE

Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles

Quiche aux légumes du moment

Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth

Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette

Focaccia aux tomates séchées, fromage frais & riquette

Vittello tonnato

Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic

Gambas pannée au panko & charbon végétal

Crocchetta de poulet

Tartelette au chocolat

Tartelette crème patissière & fruits des bois

Tiramisu du Patio

MINI PLAT AU CHOIX (à titre indicatif)

Orecchiette cacio & peppe

(fromage de brebis romain, poivre & zestes d'agrumes)

ou

Risotto de saison



COCKTAIL VENISE
45€ht/personne

**SÉLECTION DE 14 TAPAS MAISON ROBORATIFS
& 2 MINI PLATS**

Toutes nos préparations sont réalisées sur place
par notre équipe de cuisine à partir de produits bruts & frais

SÉLECTION DU CHEF 14 TAPAS PAR PERSONNE

Sablé au fromage de chèvre St Maur AOP & tomates séchées des Pouilles
Polenta moelleuse, ganache au gorgonzola & noix françaises

Quiche aux légumes du moment

Blini de saumon fumé, crème fraîche & aneth

Muffin salé, olives Taggiasche & basilic

Carpaccio de daurade aux herbes aromatiques, citron vert & piment d'Espelette

Vittello tonnato

Pain brioché, jambon de Parme, burrata & pesto de basilic

Tataki de bœuf en verrine, graines de sésame,
oignons cébettes & sauce soja maison

Gambas pannée au panko & charbon végétal

Crocchetta de poulet

Tartelette au chocolat

Brochette de fruits frais

Tartelette crème pâtissière & fruits des bois

2 MINI PLATS AU CHOIX (à titre indicatif)

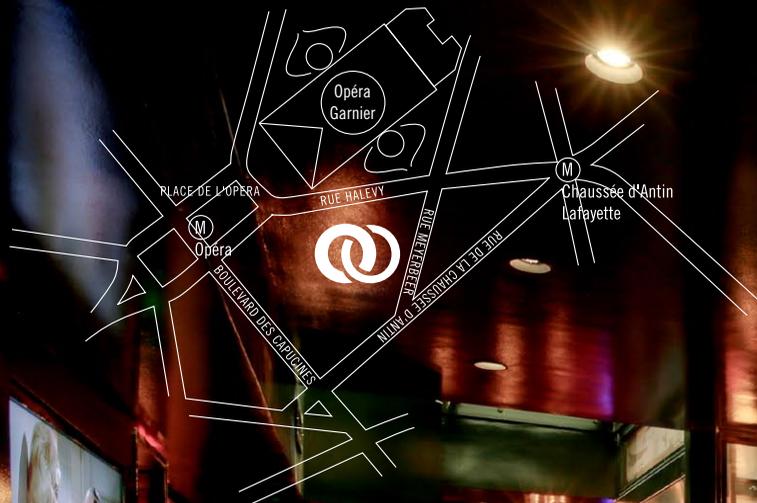
Orecchiette cacio & peppe (fromage de brebis romain,
poivre & zestes d'agrumes)

ou

Risotto de saison

ou

Saumon Label Rouge grillé sauce blanche citronnée & herbes



Tous nos produits
sont issus
de l'agriculture
biologique



le Patio est membre
du Collège
Culinaire de France

- 3 7 8** Opéra
- 3 9** Havre-Caumartin
- 7 9** Chaussée d'Antin Lafayette
- A** Auber
- E** Haussmann-Saint-Lazare
- 20, 21, 22, 27, 29, 42, 52, 53, 66, 68, 81, 95, N15, N16
- P** Opéra Meyerbeer (600 places)
- Station face à l'Opéra Garnier

**Pour vos événements, le Patio Opéra met son savoir-faire
et ses équipements à votre disposition :**

CAPACITÉ : JUSQU'À 400 PERSONNES.

AUDIO-VISUEL : vidéoprojecteur, écrans plasma, équipement son 5.1 avec amplification spatialisée, enceintes Funktion one, éclairages led modulables, accès wifi gratuit dans l'ensemble de l'établissement.

OFFRE TRAITEUR élaborée sur mesure par le chef du Patio et son équipe : cocktail dînatoire, buffet et menu groupes, tapas etc...

LOGISTIQUE : mise à disposition d'une équipe de professionnels, conception et création de l'offre, organisation de l'évènement.

OPTIONS

DJ live Set sur mesure, Horaires tardifs, Dance floor, Bar fly session, Set de jazz live, Jeux de casino, Magicien, Voiturier (Retours en taxi coordonnés pour respecter la législation en vigueur.)

le patio@opéra

5 rue Meyerbeer, 75009 paris

Contact événementiel :
Valérie Saas-Lovichi & Caroline Michaud
01 40 98 00 92
contact@lepatio-opera.com

Photos : Franck Lavis