

A bartender in a white tuxedo jacket and black bow tie is lighting a drink garnish with a lighter. The drink is in a tall glass with ice and a sprig of rosemary. To the left is a martini glass with a blue drink and a lemon twist. The background is a blurred bar with warm lights.

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 panée 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 & pepe
(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)

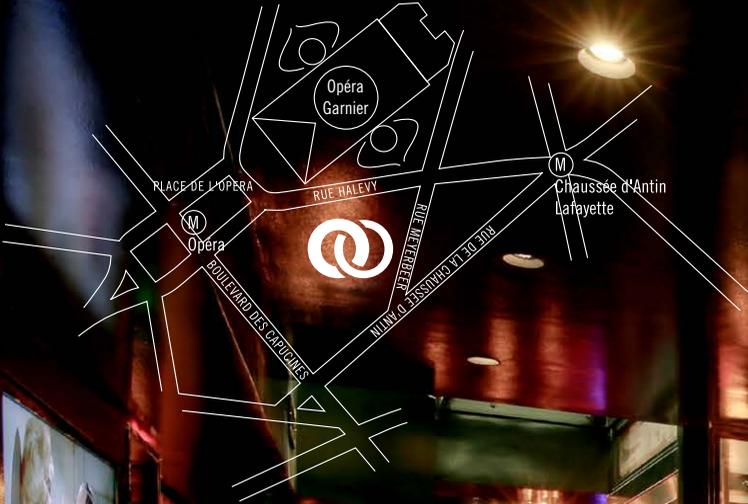
Orecchiette cacio & peppe (fromage de brebis romain,
poivre & zestes d'agrumes)

ou

Risotto de saison

ou

Saumon Label Rouge grillé sauce blanche citronnée & herbes



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

Tous nos produits
sont issus
de l'agriculture
biologique



le Patio est membre
du Collège
Culinaire de France

Pour vos évènements, 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 Meyerber, 75009 paris

Contact évènementiel :
Dorothee Papin et Valérie Saas-Lovichi
01 40 98 00 92
contact@lepatio-opera.com