PARIS OPÉRA
LE SCRIBE

LIVE THE FRENCH WAY

# THERE ARE MEETINGS, THEN THERE ARE MAGNIFIQUE MEETINGS OF MINDS.

LIVE THE FRENCH WAY
AT SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPERA

PARIS OPÉRA

LE SCRIBE

MANAGED BY SOFITEL

# Petits Déjeuners

## CONTINENTAL
38€ par personne

Café équitable

Sélection de thés et tisanes

Jus d’orange et de pamplemousse fraîchement pressés

Jus détox

Céréales et barres assorties

Panier boulanger incluant des options sans gluten

Salade de fruits frais

Yaourts natures et aux fruits (lait de brebis et de vache)

Assortiment de fromages et charcuterie

## AMERICAIN
42€ par personne

Café équitable

Sélection de thés et tisanes

Jus d’orange et de pamplemousse fraîchement pressés

Jus détox

Céréales et barres assorties

Panier boulanger incluant des options sans gluten

Salade de fruits frais

Yaourts natures et aux fruits (lait de brebis et de vache)

Assortiment de fromages et charcuterie

Saucisses de volaille, bacon croustillant

Champignons, tomates

Œufs brouillés

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Petits Déjeuners

## SANTÉ
42€ par personne

Café équitable

Sélection de thés et tisanes

Jus d’orange et de pamplemousse fraîchement pressés

Jus détox

Muesli maison au lait de coco

Panier du boulanger incluant des options sans gluten

Yaourts natures et aux fruits (lait de brebis et de vache)

Assortiment de smoothies

Plateau de fruits frais

Assortiment de fruits secs, pains & graines

Avocat écrasé sur pain croustillant

## PETIT DÉJEUNER SUR TABLE
45€ par personne

Café équitable

Sélection de thés et tisanes

Jus d’orange et de pamplemousse fraîchement pressés

Panier boulanger incluant des options sans gluten

Salade de fruits frais

Œufs brouillés au saumon fumé

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Petits Déjeuners

## CANAPÉS PETITS-DÉJEUNERS

Commande minimale de 10 pour chaque pièce
4€ par pièce
15€ pour 4 pièces
45€ pour 12 pièces

Mini cake salé au lard, thym, fromage et olives vertes.

Mini galette de pomme de terre, pic de jambon cru et basilic.

Œufs brouillés en tulipe croustillante, tomates cerise et perles d'avruga.

Pain aux céréales grillé, guacamole minute à l'avocat et œuf de caille sur le plat.

Saumon fumé tranché main, bagels, fromage à la crème et ciboulette.

Saucisses cocktails rôties à la moutarde, miel de fleurs et vert de cive.

Mini croissant au jambon blanc de Paris, tomate et mozzarella.

Mini sandwich au bacon rôti, tomate et cœur de laitue.

Shooter de smoothies maison aux fruits frais.

Muesli maison, compote du jour.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Pause Matin et Après-midi

## PAUSE PERMANENTE
15€ par personne la demie journée / 25€ par personne la journée

Sélection de thés, café équitable et eau minérale

## LES DOUCEURS
36€ la douzaine

Cookie aux myrtilles fraîches et flocons d'avoine

Cake vegan à la noisette

Cookie maison black & white, chocolat et sucre de canne

Nage provençale de baies, vanille, vin rosé, miel, eau de fleur d'oranger, verveine et citron

## EAUX DETOX
4€ par personne

Pamplemousse lavande

Concombre, fenouil, romarin

Citron et citron vert

Gingembre, citron, thym

Gingembre et ananas

## SMOOTHIE MAISON
35€ par carafe pour 6 personnes

Carotte, citron, gingembre, granny smith, ananas, basilic, menthe, thé vert

Pomme, framboise, myrtille, cassis, mûre, fraise et citron

Banane, lait de coco, chocolat noir et graines de chia

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Déjeuner

## DEJEUNER FINGER FOOD

55€ par personne - minimum 8 personnes

### Sélection de trois Sandwichs

Sandwich Piémontais, jambon blanc, salade, tomates, œuf, olives vertes et mozzarella.

Casse-croûte au gorgonzola, roquette sauvage, tomates confites, noix et miel d'acacia.

Mini club-polaire, saumon fumé, concombre, radis rouges, fromage à la crème et laitue.

Mini club-sandwich à la longe de veau, tomates confites, câpres, roquette et sauce tonnato.

Sandwich curry fruité, poulet, céleri, ciboulette, raisins secs, golden, mayonnaise et curry.

Focaccia tomates, mozzarella, pesto.

### Sélection de deux Salades

Salade César à la volaille fermière juste rôtie, croûtons de focaccia et parmesan.

Bol Riviera aux légumes et fruits du moment, vinaigrette aigre-douce orange-grenade.

Tartare de courgettes plurielles, fromage de chèvre, dattes, pignons, civette et balsamique.

Salade Niçoise à l'huile citronnée, bouquet végétal, œuf dur, olives et ventrèche confite.

Queues de Gambas, avocats Hass, suprêmes d'agrumes, gingembre et persil.

### Sélection de deux Desserts

Nage d'oranges douces à la grenade, zestes et jus acidulé à la cannelle.

Mousse Stracciatella veinée de chocolat, éclats à croquer et perles coulantes.

Riz au lait crémeux à l'ancienne, parfums d'enfance vanille-cannelle de Ceylan.

Tropézienne signature de l'Hôtel Scribe, crème légère aux noisettes rôties.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Banquet

## MENU DÉJEUNER À TROIS PLATS

65€ par personne

### Sélection d'une entrée

Salade Piémontaise de crevettes tigrées, assaisonnement « vraiment » léger.

Tartare de Pageot de Méditerranée au pistou, lime, tapenade de spianata et pignons.

Rouleaux de courgettes à la burrata, citron confit, miel de fleurs, huile d'olive extra et marjolaine.

Crème de châtaignes en cappuccino, écume d'oignon rose, huile de truffe et vieux parmesan.

Risotto de petit épeautre zesté de citron, faisselle et Grana Padano, émulsion au cresson.

Tian de légumes croquants de Provence en carpaccio, huile d'olive et thym citron.

### Sélection d'un plat

Muge sauvage rôti à la cive, pommes de terre à l'unilatérale, tomates confites et olives de Ligurie.

Gambas rôties au piment d'Espelette, clafoutis aux olives, tomates, chèvre cendré et fleurs de thym.

Volaille fermière en croûte de basilic et pignons, tarte fine de polenta, sélection végétale de saison.

Macreuse de bœuf français cuisinée en cocotte, perciatelli, lentins, tomates séchées et persil.

Aubergine graffiti, jus pincé de légumes, garniture cuisinée à la brousse de chèvre frais et cerfeuil.

Tomate charnue et juteuse farcie au riz basmati, haché végétal façon ratatouille, olives et basilic.

Risotto au 12 légumes.

### Sélection d'un dessert

Salade de fruits murs au couteau, sorbet et guimauve à la menthe poivrée.

Panna Cotta à la pulpe de citron de Menton et jus en gelée, streusel au cacao.

Un amour de Chocolat noir, cookies moelleux, caramel à la fleur de sel, glace et crumble au grué

Tropézienne signature de l'Hôtel Scribe, crème légère aux noisettes rôties du Piémont.

Crème brûlée à l'orange, glace à la cardamome aromatique de la côte Malabar.

Café Italien en verrine, biscuit, sabayon, mousse au chocolat et crème glacée.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# CANAPÉS

PARIS OPÉRA

## FROIDS

4€ par pièce - commande minimale de 5 pour chaque pièce

Saumon fumé, blinis au piment d'Espelette et crème «délicatement» acidulée.

Panna cotta de fenouil, tartare de rouget barbet, aneth et jus de citron.

Effiloché de chair de tourteau en aïoli, petits légumes et jaune d'œuf en chapelure.

Mousseline de chou-fleur Dubarry, perles de harengs Arënkha, croûtons et ciboulette.

Cannelloni d'aubergine grillée à la plancha, pistou à l'ail rose, mozzarella et speck fumé.

Wrap de Veau fermier «façon» Vitello tonnato, thon, câpres, huile d'olive et jus de citron.

Salade Niçoise en feuille de sucrine, ventrèche confite, tomates, cébette et olives noires.

Tartare de Bonite de Méditerranée à l'huile vierge, câpres Lilliput, ciboulette et citron.

Ravigote de poireaux de Sainte-Croix au jus de truffe, jambon blanc de campagne.

Mendiant au foie gras de Canard des Landes, amandes, pistaches et raisins secs.

Blinis de volaille fermière au curry madras, mayonnaise aux herbes fraîches.

## VÉGÉTARIENS/VÉGANS

4€ par pièce - commande minimale de 5 pour chaque pièce

Rigatoni farci aux champignons, cream cheese, noix françaises et cerfeuil.

Œuf roulé «Mimosa» à la ciboulette, mayonnaise à l'huile de truffe.

Tian «sur pic» de légumes du midi cuisinés à la plancha, fleur de sel fumée.

Roulé de jeune courgette, basilic, olive de Ligurie et fromage de chèvre frais.

Sablé au vieux parmesan, tapenade noire, tomate cerise confite et thym citron.

Panna-cotta de mozzarella et tomate épicée, crumble au pesto rosso.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Canapés

## CHAUDS

4€ par pièce - commande minimale de 5 pour chaque pièce

Pissaladière à la fleur de thym, anchois, olives et oignons confits.

Mini burger «monté minute», bœuf tendre, cheddar et tomate fraîche.

Bruschetta cocktail frottée d'ail, huile d'olive, tomate, mozzarella et basilic frais.

Cabillaud crispy et pain burger, mayonnaise maison, cornichons, persil et câpres.

Croque-Monsieur «tradition» au jambon blanc, crème fraîche et râpé d'emmental.

Croque-Monsieur «Comte de Monte-Cristo», volaille, roquette, savora et parmesan.

Pizza apéritive aux 3 fromages, tomates ratatinées, huile vierge et feuilles d'origan.

Quiche Lorraine à la crème aigrelette, lard paysan, emmental et noix de muscade.

Accras de stockfish niçois à l'ail rose et vert de cive, condiment taillé au couteau.

Pâte à pain en tarte fine, raisins, brousse, speck, roquette, sauge et noisettes.

Noix de Saint-Jacques saisie à la plancha, tapenade de carotte violette.

Gougère franc-comtoise, comté fruité et gruyère finement râpés.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Canapés

## SUCRÉS

4€ par pièce - commande minimale de 5 pour chaque pièce

Tartelette sablée aux fraises de Plougastel, onctueuse crème d'amandes (selon disponibilité).

Macaron parisien au sucre cuit, crémeux à la vanille Bourbon et fève de tonka.

Minestrone de fruits frais du moment au sirop de menthe fraîche, pistaches éclatées.

Gâteau du Labourd «Basque» version mini, crème pâtissière à l'amande, rhum et vanille.

Choux craquelin, crème acidulée «façon» tarte au citron meringuée, écorce finement râpée.

Mini Tatin à la pomme 'Golden Delicious' caramélisée, noisette du Piémont torréfiée.

Riz au lait entier, sauce caramel et cacahuètes rôties.

Mini tarte tropézienne, brioche, crème pâtissière, fleur d'oranger et beurre battu.

Savarin imbibé au Limoncello, chantilly au mascarpone et framboises fraîches.

Petit pot de tiramisù à l'italienne, café, cacao, mascarpone et amaretto.

Brownie au chocolat noir «très moelleux» et noix de pécan rôties.

Madeleines à l'ancienne «comme à Commercy», beurre noisette et miel de lavande.

Cake aux pommes «Golden Delicious», cannelle, noix, rhum vieux et raisins golden.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

## PLANCHES

25€ par personne pour une planche (minimun 10 personnes)
45€ par personne pour deux planches (minimum 10 personnes)
65€ par personne pour trois planches (minimum 10 personnes)

**Plateau à l'italienne** : Jambon blanc Gran Cotto truffé, Speck fumé naturellement au foin, Mortadella Bonfatti Classica au poivre, Culatello di Zibello, artichauts piquants grillés et burrata, betteraves au laurier, trévise à la cannelle, tomates cerises confites, olives de Ligurie et ciabatta toasté.

**Plateau tapas à l'espagnole** : Jambon Pata Negra, chorizo ibérique de bellota, tortilla de patatas, croquetas, pan tumaca (pain à la tomate), gilda (banderille composée d'anchois, d'olives et de piments), Salmorejo, manchego au lait cru de brebis et olives Manzanilla de Séville.

**Plateau Scandinave** : Truite, haddock et maquereau fumés, gravlax de saumon frais à la betterave, fromage blanc de campagne au fenouil bronze, tartare de coquille Saint-Jacques, blinis, câpres Lilliput, tartine grillée aux langues d'oursins, beurre d'algues et pain de seigle.

**British Cheese Board** : Colston Bassett Stilton - vache, Montgomery's Cheddar - vache au lait cru, Cardo - chèvre au lait cru, Tymsboro - chèvre au lait cru, chutney à la tomate, céleri-rave confit au cumin, beurre au sel de Maldon, crackers, pain aux raisins et pomme au couteau.

**Plateau de mezze grecs** : Houmous et tzatziki à tartiner, Ktipiti (poivrons grillés et feta au poivre), fava de fèves jaunes, saganaki de feta frit, assiette complète du régime crétois, halloumi grillé au basilic et ail rose, olives de Kalamata, scampis à la grecque et pain pita.

**Plateau maraicher** : courgettes tapées au piment, soupe de tomates mûres et fleurette au basilic, petite friture de haricots verts, radis en terre d'amandes, carottes glacées au Marsala, chips de vitelotte, tapenade d'olives au cognac, focaccia et baba ghanoush à l'italienne.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Réception, dîner, gala

## DÎNER RIVIERA
125€ par personne

Une coupe de champagne de bienvenue

Sélection de deux canapés

Menu à trois plats

Thé, café et mignardises

Tiers-bouteille de vin rouge et blanc

Eau minérale

Location de salle

Menus imprimés

## COCKTAIL CAPUCINES
95€ par personne

Une coupe de champagne de bienvenue

Sélection de douzes canapés

Bar - une heure : jusqu'à 2 verres par personne de vin, bières, et soft

Location de salle

## COCKTAIL OPÉRA
130€ par personne

Une coupe de champagne de bienvenue

Sélection de dix-huit canapés

Bar - deux heures : jusqu'à 4 verres par personne de vin, bières, spiritueux et soft

Location de salle

## COCKTAIL VENDÔME
160€ par personne

Une coupe de champagne de bienvenue

Sélection de seizes canapés salés et quatres sucrés

Bar - trois heures : jusqu'à 6 verres par personne de vin, bières, spiritueux et soft

Location de salle

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

# Banquet

## MENU DÎNER TROIS PLATS

75€ par personne

### Sélection d'une Entrée

Tartare de thon rouge de Méditerranée à l'huile d'olive, câpres et citron.

Croque-monsieur «souvenir d'enfance», chair de tourteau, confit d'échalote et basilic.

Vitello tonnato «con sardine» à la sicilienne, veau, câpres, sardines, tomates et herbes.

Compression de foie gras mi-cuit, fraises caramélisées au vieux balsamique et au miel.

Œuf «dit parfait» à la florentine, pousses d'épinards, crème fraîche réduite au Piave affiné.

Salade de légumes grillés à l'italienne, persillade de pistaches et chipirons.

### Sélection d'un Plat

Grand aïoli à la morue fraîche, carottes fanes, brocolis, pommes Amandine et jeunes courgettes.

Dos de rascasse rouge rôti à la coppa, segments d'agrumes, olives de Ligurie, épinards et tétragone.

Noix de Saint Jacques dorées à la plancha, mousseline de fenouil potager et jus d'étrilles à la réglisse.

Aiguillette de pintade fermière, jus perlé à l'huile de truffe, célerisotto, feuilles frites et pecorino.

Noix d'entrecôte caramélisée au thym citron, mêlée d'artichauts, tomates mi-confites et cébette.

Osso bucco à la cocotte, tomates et origan frais, bouquet de légumes du moment «cuits et crus».

Risotto «alla milanese» au jus d'herbes, petits pois, carottes «debout», bœuf séché et Grana Padano.

Cocotte de fenouils, tomates et Charlottes au safran, bouillon en émulsion, sauce rouille et croûtons.

### Sélection d'un Dessert

Pomme Golden rôtie au miel de mille fleurs, brioche en «cubes» et glace vanille.

Tiramisù à la pistache de Sicile, cake «moelleux» à l'amaretto et crème mascarpone.

Panna cotta «crème cuite» à la vanille de l'île Bourbon, compotée de mangue.

Tarte «suspendu» au citron vert, meringue zestée à l'italienne.

Verger de printemps «sur gaufre», crème au mascarpone et coulis à l'hibiscus.

Cappuccino pâtissier au chocolat chaud, émulsion à la vanille et granité de café.

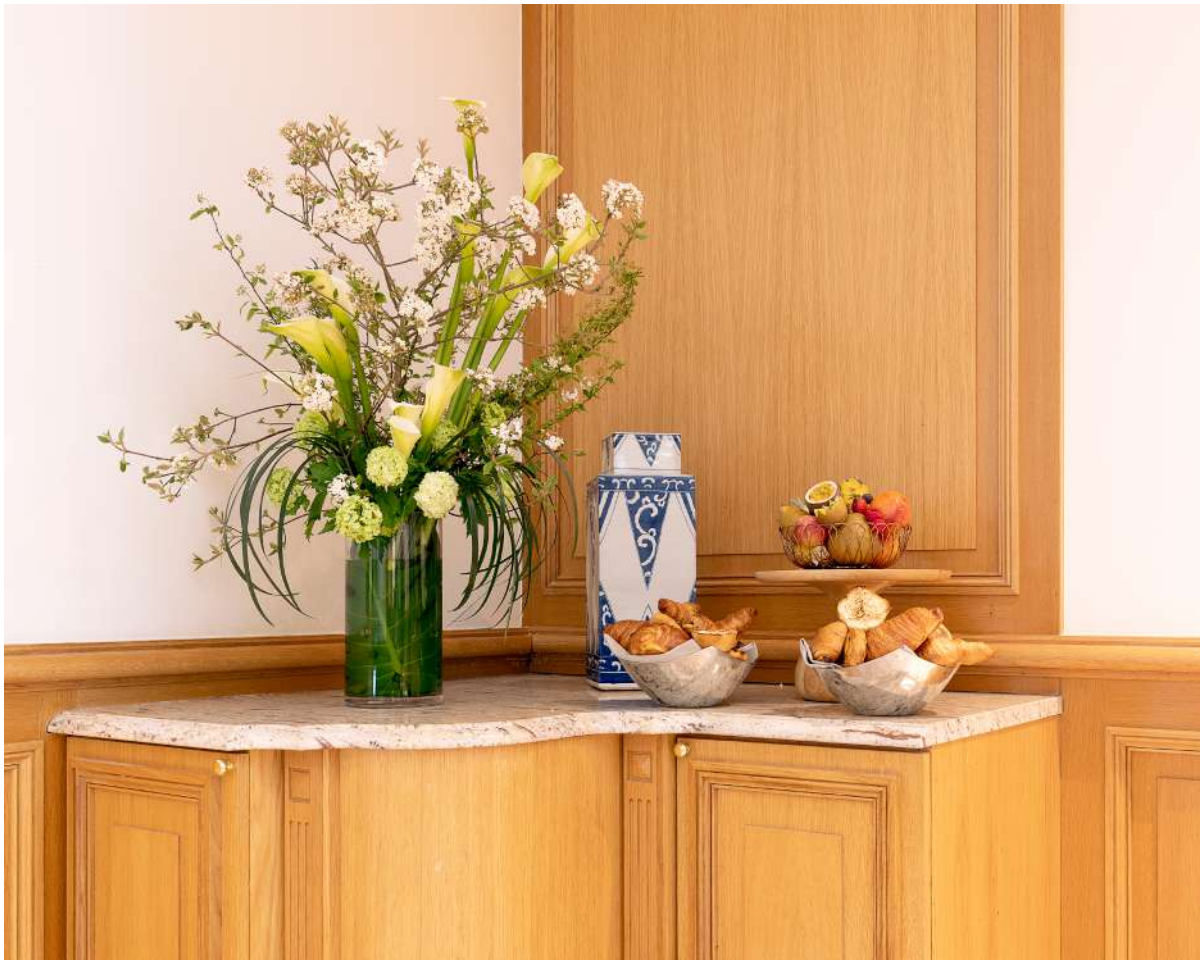
Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

# Journée d'étude

## JOURNÉE D'ÉTUDE SCRIBE
145€ par personne

Viennoiseries d'accueil
Pause matinale avec gâteaux/biscuits maison
Déjeuner buffet
Après-midi avec gâteaux/biscuits maison
Station permanente de thé, café et eau filtrée détox

Location de la salle de réunion principale
Utilisation de l'écran et du vidéoprojecteur
Bloc-notes et stylos
Accès Wi-Fi gratuit pour tous les délégués
Affichage électronique



## JOURNÉE D'ÉTUDE 21
160€ par personne

*Nos forfaits journée d'étude ont été conçus pour vous apporter une solution clé en main au bon déroulement d'une réunion de travail, dans une adresse emblématique du Paris rive droite.La récente rénovation des salons Lumière et le Salon « 1895 » souhaitent s'inscrire dans un engagement écoresponsable en intégrant la composition de nos forfaits d'étude à cette démarche.*

Café de bienvenue
Pause énergisante du matin
Déjeuner buffet bien-être
Pause détox après-midi
Pause permanente thé, café et eau détox

Location de la salle de réunion
Utilisation d'un écran et d'un projecteur
Bloc-notes en papier recyclé et crayon
Tableau blanc
Affichage électronique

Prix nets en euros, taxes et service compris. Si vous présentez une allergie ou une intolérance à certains produits, nous vous remercions de nous en faire part à la prise de commande.

SOFITEL LE SCRIBE PARIS OPERA
1 RUE SCRIBE – PARIS – FRANCE TEL.: +33 (0)144712424 – delphine.peyron@sofitel.com
www.sofitel-le-scribe-paris-opera.com
ALL ACCOR LIVE LIMITLESS
Join ALL – Accor's lifestyle loyalty programme –
A world of experiences and benefits awaits.