

shâkeeat

RESTAURANTONIQUE

CONTACT :

Adrien PERON

06 51 53 45 31

01 40 07 90 64

adrien@shake-eat.fr



Shake Eat

17, rue de Choiseul

75002 Paris

 Opéra, Quatre septembre

NOS ESPACES

SALLE SOUS SOL

30 personnes



SALON FENG SHUI

20 personnes



SALON VIP

4 personnes



SALLE ETAGE

60 personnes



NOS ESPACES—CAPACITES

Noms des salons	Surface(m ²)	Cocktail	Conférence	En banquet
Salle niveau 1	90	80	30	65
salle - 1 + salle 0	60	50	0	0
Salle niveau 0	20	20	0	0
salle 0 + salle 1	110	100	30	0
Salle niveau - 1	40	30	0	0





Nos pièces de cocktail

CLASSIQUE (à partir de 7,50€ par personne)

Panier de légumes à croquer (carottes, champignons, radis,...)

Bœuf-tomate

Piques tomate mozzarella basilic

Choux farcis à la brandade de morue

Chiffonnade de jambon fumé aux pruneaux

Tomate confite sur toast au chèvre et noix de pécan

Saumon en roulade et fromage blanc

Aumônière au crabe

Brochette de porc à l'andalous (olives noires, tomate)

Petites crèmes brûlées

Fruits rouges et mousse de mascarpone

Financiers

Rochers

Madeleines fleur d'orange, chocolat

Macarons

Petites meringues

Nos verrines :

Saumon cru sur sa brunoise de tomates

Tartare de poissons crus

PRESTIGE (à partir de 11,50€ par personne)

Saumon fumé

Sucette de foie gras

Volaille au curry

Madeleine de crabe

Piques de bœuf et ananas menthe

Choux farcis crevette et poulet

Chiffonnade de jambon fumé aux pruneaux

Tomate confite sur toast au chèvre et noix de pécan

Saumon en roulade et fromage blanc

Aumônière au crabe

Brochette de Saint-Jacques

Nos verrines :

Saumon Atlantique, citron, crème de chèvre à la ciboulette et à l'aneth

Guacamole, émietté de crabe et tomate confite

Purée de pomme de terre au parmesan, + ...

Confit d'aubergines, mascarpone, pignons de pin, pesto



Nos buffets

(à partir de 11,50€ par personne)

Pour une convivialité optimale, nous vous proposons un service de buffet.

- wok ...
- Risotti...
- ... ainsi de que la plupart des plats que nous proposons à la carte du restaurant;



NOS MENUS TOUT COMPRIS (48€)

menu à partir de 5 personnes

Choix restreint à partir de 12 personnes

Les vins sont modifiables selon vos goûts

Kir vin blanc

Soupe du moment

Pizzetta façon Shake Eat

Croustillant à la fourme d'Ambert, compotée de coing,
celéri et origan

Saumon cru à la tahitienne

Wok poulet ou saumon

Papillote de cabillaud

Risotto aux herbes poulet ou saumon

Fondant au chocolat

Panacotta à la mangue épicée

Crème brûlée au crumble de pain d'épices

Tarriquet (Gascogne blanc) 2009,

La croix du Prieur 2010,

Domaine Remi et Paola Benon 2009

(25 cl par personne soit 2 verres)

1 bouteille d'eau pour 4 personnes offerte,

1 café ou thé offert par personne



MENU MIDI (du lundi au vendredi) (33€)

Plat du jour

Fondant au chocolat

Panacotta à la mangue épicée

Crème brûlée au crumble de pain d'épices

Petit café gourmand

Un verre de vin



Le nombre de personnes doit être confirmé 24h avant.

Ce nombre sera facturé.

FORFAIT PETIT DEJEUNER (12€ par personne)

Boisson chaude (café ou thé)

Jus de fruits frais

Viennoiseries

Pain, beurre, confiture

Espace privatif de 7h30 à 11h



NOS BUFFETS (à partir de 14 € par personne)

- Wok au poulet ou saumon ou gambas ou bœuf
- Risotti au poulet ou saumon ou gambas ou bœuf
- Saumon cru à la tahitienne marinade au coco, gingembre et citron vert
- Suprême de volaille rôti



ET AUSSI...

Notre Chef pâtissier, ancien second du Plaza Athénée se fera un plaisir de vous faire

Gâteau d'anniversaire ou pièce montée (sur demande)

(Notre chef pâtissier se fera un plaisir de vous conseiller et de vous préparer un gâteau selon vos goûts).

Le nombre de personnes doit être confirmé 24h avant.

Ce nombre sera facturé.

ERROR: stackunderflow
OFFENDING COMMAND: ~
STACK: