Ils nous ont fait confiance pour l'organisation de leur événement…

Agence de presse SOPEXA

"*Un déjeuner de presse placé sous le signe de la convivialité dans un cadre propice à l'échange, idéal pour ce type d'évènement. Julien Duboué a sublimé nos produits à travers des tapas originales et savoureuses.*
Nous avons eu de nombreux retours positifs suite au déjeuner, aussi bien de la part des clients que des journalistes".

Cabinet d'avocats Pinsent Masons:

"*Enthousiasme général pour cette soirée très réussie, qui nous a permis d'allier esprit d'équipe et régal du palet! Quelle bonne idée nous avons eue d'organiser notre Christmas Party chez A Noste! L'équipe toujours à l'écoute et d'une grande efficacité nous a permis de nous régaler et de passer un moment inoubliable dans une ambiance enthousiaste et festive. Nous recommencerons avec plaisir ! C'est vrai que nous serions ravis de recommencer ...*"

Office de Tourisme du Territoire du Nord Australien

"*Le dîner organisé par Tourism Northern Territory dans la salle privatisée du restaurant A Noste en mars dernier a été très apprécié par tous les participants, australiens comme français.*
L'ambiance de la salle du premier étage est très agréable, chaleureuse et intime; le dispositif de présentation sur écran a parfaitement fonctionné, le service a été impeccable, la succession de tapas a beaucoup plu et la qualité de la cuisine a ravi toutes les papilles. Merci à toute l'équipe d'A Noste pour cette soirée très réussie! "

Fabio. C

"J'ai eu la chance de réserver tout l'étage un dimanche pour y fêter mes 50 ans et j'ai laissé l'équipe me proposer le repas, les vins et même la disposition des tables...et bien le résultat fut parfait, un apéritif debout accompagné de tapas délicieux, un déjeuner excellent et un service parfait...cet endroit va devenir mon repère c'est sur..".

Restaurant A NOSTE
6bis rue du 4 Septembre
75002, Paris
01 47 03 91 91

Pour tous vos événements, entre amis, en famille ou encore professionnels, A NOSTE vous accueille avec plusieurs formules et plusieurs ambiances adaptées à chacun de vos besoins.
Deux espaces privatisables pour organiser le déjeuner ou la soirée de votre choix.

Espace « Tapas »

Le restaurant à Tapas est privatisable en journée, demi-journée ou en soirée.
Notre espace s'adapte aussi bien à vos soirées, événement privés, cocktails dinatoires, mariages, séminaires et présentation à la presse.
Capacité de 75 places assises sur de grandes tables d'hôtes et une surface de 150 m^2 + 30 places assises en terrasse couverte et chauffée.

Pour l'organisation de vos événements nous disposons :

- Equipement et système audiovisuel sur demande (sono et TV)
- Ordinateurs à disposition sur demande (Mac)
- Internet haut débit
- Chargeur d'IPhone sur demande

Vous souhaitez personnaliser votre soirée ?

- Option Fleuriste sur demande
- Option « Banda » sur demande
- Option Desserts à partager, individuels, gâteaux d'anniversaire, pièce montée sur mesure avec la Pâtisserie Boulom.

Restaurant A NOSTE
6bis rue du 4 Septembre
75002, Paris
01 47 03 91 91

Prestation culinaire

<u>Menu dégustation Tapas</u> *(nos menus varient selon les saisons)*

(Exemple de menu susceptible d'être servis)

- Planche de charcuterie de chez Eric Ospital
- Crème d'artichaut truffée
- Fougasse de maïs au magret fumé et fromage de brebis
- Rillettes de sardines au piment d'Espelette
- Jambon blanc du pays basque
- Bouchées de salade landaise
- Tartare de magret aux huitres
- Filet de magret de canard grillé au sarment de vignes et frites maison
- Chipirons frits au piment d'Espelette
- Fish and Chip's et frites maison
- Croustillant de polenta au magret fumé
- Tortilla de pommes de terre confites à l'ail doux
- Cœur de canard en persillade
- Fromage de brebis, confiture de cerise noire
- Crème brulée au fruit de la passion
- Petits choux vanillés, caramel beurre salé

39€ / pers *(hors boisson et hors coût éventuel de privatisation)*
(supplément de 3€ / pers avec le magret de canard)

- Forfait boissons comprenant : apéritif maison (sangria blanche ou rouge), un vin blanc et/ou rouge (1 Btl / 2 pers), soft, minérales, cafés et thés et digestifs maison : **31€ en sus**

- Forfait Open-Bar (vins et champagne, minérales et soft, alcool et caféterie) : **65 € en sus toute la soirée (*hors coût éventuel de privatisation)***

Restaurant A NOSTE
6bis rue du 4 Septembre
75002, Paris
01 47 03 91 91

La « Table »

Notre salle au 1er étage est privatisable pour tous types d'événements. 50m² de surface disponible. Salle modulable selon les besoins.
« La Table » est privatisable en journée, demi-journée ou soirée.
Aussi bien pour vos soirées et événement privés, cocktails dinatoire, mariages, séminaires et évènements presse.
Jusqu'à 50 pers selon la disposition.

TAPAS | LA TABLE

Restaurant A NOSTE
6bis rue du 4 Septembre
75002, Paris
01 47 03 91 91

Equipement et matériel

- Equipement et système audiovisuel sur demande (sono et TV)
- Ordinateurs à disposition sur demande
- Internet haut débit
- Chargeur d'Iphone sur demande

Disposition possible

- Salle de cours : 30 pers max
- Configuration rectangle : 15 pers max
- En U : 15 pers max
- Style théâtre : 30 pers
- Réception : 50 pers max

Type d'événement

- Réunion confidentielle
- Présentation à la presse
- Séminaire
- Cocktail dinatoire (formule Tapas)
- Repas de famille

Forfait journée, demi-journée ou soirée.

Prestation

- Pause café (sélection de thés et cafés) matin ou après-midi, sélection de jus de fruits (orange, pamplemousse, tomates, mangue, pommes), eau minérales plate et gazeuse, sélection de viennoiseries et pâtisserie

15 € / pers

- Menu en 2 services (29€ hors boisson)
- Menu en 3 services (38€ hors boisson)
- Menu en 4 services (50€ hors boisson)
- Menu en 6 services (60€ hors boisson)

Atelier dégustation

Envie de partager à plusieurs des activités ludiques autour du vin et de la gastronomie ? Découvrez nos ateliers de groupe.

Pour vos sorties team bulding, incentive, séminaire ou simplement pour passer un très bon moment en famille ou entre amis, venez déguster votre menu bistronomique et profiter d'une dégustation de vins avec l'aide d'un

sommelier confirmé. Verre en main, vous allez effectuer un Tour de France des vins blancs et rouges mythiques. Un voyage sensoriel à travers les plus beaux terroirs de Bourgogne, Bordeaux, Loire, sans oublier la vallée du Rhône et le Languedoc Roussillon et bien entendu un large éventail des vins du sud-ouest !!

Pour toutes demandes d'informations veuillez contacter le responsable commercial : Morgan

contact@a-noste.com
01 47 03 91 91