

---

LES BELLES  
PLANTES

---



**VOTRE  
ÉVÉNEMENT  
AU COEUR  
DU JARDIN  
DES  
PLANTES**

—



## MENU DU JARDIN

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

**Menu Entrée + Plat ou Plat + dessert 28.64€ HT / 32€ TTC**

**Menu Entrée + Plat + dessert 34,09€ HT / 38€ TTC**

### Entrée au choix

Gaspacho andalou, espuma de chèvre frais, croûtons  
Œuf poché, compotée de légumes estivaux, chips de jambon Serrano  
Croustillant de crevettes

-

### Plat au choix

Salade Caesar, filets de poulet, Parmesan, oeufs de caille, romaine, tomates cerise, oignons rouges, croûtons, sauce Caesar  
Fish and chips, frites, sauce tartare  
Penne sauce pesto rosso, légumes grillés, parmesan, pignons de pin

-

### Dessert au choix

Crème brûlée à la fève Tonka  
Mi-cuit chocolat, coulis au caramel, glace au yaourt Bulgare  
Soufflé glacé à la verveine, coulis de fruits rouges

-

### Forfait boissons

**Les vins** – sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes  
Chardonnay ou Syrah

**Les Eaux minérales** – sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes  
Vittel, San Pellegrino

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE,  
1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES





## Menu Grandes Serres

(valable au déjeuner et dîner hors dimanches midi)

**Menu Entrée + Plat + dessert 40.38€ HT - 45€ TTC**

### Entrée au choix

Foie gras de canard, chutney de figues

Ceviche de bar, lait de coco et citron vert

Burrata, carpaccio de tomates rouges et vertes, sauce vierge, gressin

—

### Plat au choix

Suprême de volaille jaune des Landes, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et fines herbes, jus à la sarriette

Filet de bar, risotto tartuffo

Veggie Bowl, quinoa rouge, avocat, tomates cerise, mangue, edaname, légumes croquants, sésame noir, noix de cajou, vinaigrette sésame-soja

—

### Dessert au choix

Panna cotta, coulis de fruits rouges

Assortiment de nos 3 mini desserts verrine panna cotta fruits rouges, fondant au chocolat, salade de fruits

Mi-cuit chocolat, coulis au caramel, glace au yaourt Bulgare

—

### Forfait boissons

**Les vins** – sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes

Chardonnay ou Syrah

**Les Eaux minérales** – sur la base d'1 bouteille pour 2 personnes

Vittel, San Pellegrino

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 15 PERSONNES MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE,  
1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



## Cocktail 20 pièces – 70,49€ HT 79€ TTC

### 8 pièces salées froides

Anguille fumée à la crème de bisque  
Étincelle Saumon - Miel - Citron  
Crêpe de Foie Gras à la Figue  
Coussin de magret et foie gras, sablé au charbon végétal  
Beef & carrot  
Domino au safran, mousseline de potimarron  
Financier parmesan et patate douce  
Mini-Focaccia volaille et cèpes

-

### 8 pièces salées chaudes

Mini-tarte fine confit de canard & courgettes grillées  
Petit croque volaille pesto  
Cromesquis de Légumes d'Hiver  
Sphère de carotte, bille de cabillaud à l'huile d'olive, poutargue  
Saumon rôti, purée de carotte jaune, jus citronnelle gingembre – Mini plat chaud valant pour 4 pièces  
Pépites lentilles corail-carotte, pleurotes – Mini plat chaud valant pour 4 pièces

-

### 4 pièces sucrées

Tartelette au Chocolat Blanc et Vanille de Madagascar  
Tartelette mangue passion  
Financier aux Amandes  
Chou craquelin citron

-

### Forfait boissons – incluse

Les vins – sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes  
IGP Bio de l'Hérault Sauvignon – Domaine de Petit Roubié ou IGP des collines Rhodaniennes « Petite Syrah Septentrionale »

### 1 coupe de champagne par personne

Les soft à discrétion (équivalent à 1 bouteille pour 3 personnes): Jus d'orange, jus de pomme, sodas, eaux minérales plates et gazeuses.



## VOTRE CONTACT

**Maëlle DUSSOUCHET**

07.62.54.30.84

Commercial.jardin@groupe-bertrand.com

restaurant-lesbellesplantes.com

## INFORMATIONS

### ADRESSE

47 rue Cuvier

75005 Paris

M° Jussieu Ligne 7 et 10

Parkings à proximité

—

### OUVERTURE

Déjeuner 7j/7 de 12h à 15h30

Privatisation le soir d'avril à septembre

(à partir de 30 pers.)



bertrandrestauration

www.groupe-bertrand.com

