

CAFÉ DES MARRONNIERS



**VOTRE ÉVÉNEMENT
EN PLEIN COEUR
DU JARDIN
DES TUILERIES
AU CAFÉ
DES MARRONNIERS**

—

GALERIE



Terrasse

**V A S T E
T E R R A S S E
S O U S L E S
O M B R A G E S
D E S
M A R R O N N I E R S
-
A U C Œ U R
D E P A R I S**



Comptoir



Buffet



Fontaine de chocolat



Pétanque



PRÉSENTATION

Situé au coeur du Jardin des Tuileries, le Café des Marronniers est un havre de paix et profite d'une situation privilégiée dans l'un des cadres les plus prestigieux de la capitale.

Dans une ambiance à la fois détendue et champêtre, le Café des Marronniers vous accueille pour un déjeuner d'affaires, une pause gourmande entre visites et shopping ou encore un dîner hors du temps.

Vous bénéficiez de la tranquillité et du charme d'un espace installé dans le jardin animé par le changement des saisons. Aux beaux-jours, sous les ombrages des marronniers, vous pouvez profiter des tables en plein air et du jardin rien que pour vous après la fermeture au public !



INFORMATIONS

ADRESSE

Jardin des Tuileries
Accès : rue de Rivoli
75001 PARIS

OUVERTURE

Avril / mai : 12h-21h
Juin / juillet / août : 12h-23h
Sept : 12h-21h
Oct à mars : 12h-18h30
Privatisation possible en dehors
des horaires d'ouvertures du site sur devis.





MENU DU JARDIN

Entrée + Plat + Dessert - 35,91€ HT - 40€TTC

Valable jusqu'à 30 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Ouf façon mimosa, sucrine, vinaigrette balsamique
ou Gaspacho de tomates, croûtons

PLAT AU CHOIX

Fish'n'chips de Cabillaud, frites, sauce tartare
Ou Salade Veggie : falafels, trio de quinoa, guacamole, tomates cerises, Feta AOP, mesclun, courgettes grillées, carottes râpées, radis rouge, vinaigrette aux agrumes

DESSERT AU CHOIX

Crème brûlée à la vanille
Ou Moelleux au chocolat, glace vanille, amandes effilées

BOISSONS COMPRISES

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

vin blanc Anjou AOP "Le Ptit Chenin" Château de la Roulerie BIO
ou vin rouge Graves AOP Château La Croix du Sud
ou vin rosé IGP Méditerranée Peyrassol

1 Bouteille d'eau pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café



MENU DES TUILERIES

Entrée + Plat + Dessert – 48,41€ HT - 54€ TTC

Valable jusqu'à 30 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Avocat-crevettes, pamplemousse, coriandre, vinaigrette aux agrumes

Ou Mozzarella di Bufala, légumes grillés, vinaigrette à la tapenade d'olives noires

—

PLAT AU CHOIX

Tartare de saumon, pommes de terre grenaille, tagliatelles de courgettes

Ou Suprême de volaille, poêlée de légumes méditerranéens, jus au thym

—

DESSERT AU CHOIX

Tiramisu fraise-rhubarbe au Petit Beurre Lu

Ou Opéra, crème anglaise à la vanille

BOISSONS COMPRISES

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

vin blanc Anjou AOP "Le Ptit Chenin" Château de la Roulerie BIO

ou vin rouge Graves AOP Château La Croix du Sud

ou vin rosé IGP Méditerranée Peyrassol

1 Bouteille d'eau pour 3 personnes

Vittel ou San Pellegrino

Café



BUFFET DINATOIRE en barquettes individuelles

dans le respect des mesures sanitaires en vigueur

58,48€ HT - 65€ TTC

ASSORTIMENT SALÉ

2 bun's

Bun brioché, crème de cèpes persillée, cream cheese, oignons frits

Bun brioché, haddock fumé, crème de raifort

3 mini club sandwich

Pastrami, moutarde au miel et relish de cornichon

Pain tomates, courgettes, ail doux, tomatade

Thon, poivrons, pickles d'oignon rouge

2 roll's

Roll's de foie gras, pommes confites et pain d'épices

Roll's carotte gingembre

2 mini cheesecakes

Aubergines brûlées et tehina, poivrons

Tomates et pesto

—

ASSORTIMENT SUCRE

2 guimauves à la fleur d'oranger, framboise poudrée et cerise confite

2 truffes coco choco

2 coques chocolat, beurre de cacahuètes grillées, comme un Snickers

2 tartelettes pamplemousse, estragon frais

LES BOISSONS

Softs 1bt pour 3 personnes :

Coca-cola, jus d'orange, jus de pomme, Vittel, San Pellegrino

Vins 1 bt pour 3 personnes

vin blanc Anjou AOP "Le Ptit Chenin" Château de la Roulerie BIO

ou vin rouge Graves AOP Château La Croix du Sud

ou vin rosé IGP Méditerranée Peyrassol



BUFFET APERITIF en barquettes individuelles

dans le respect des mesures sanitaires en vigueur

A PARTIR DE 25€ TTC

ASSORTIMENT SALE

Assortiment de charcuteries et fromages

Focaccia tartare de tomate et légumes grillés au basilic

LES BOISSONS

Sur la base de 2 verres par personne

Bière 1664 blonde Pression 25cl

Verre de Rosé

Soft

OPTION PÉTANQUE / MOLKKY

Possibilité d'une animation pétanque encadrée avec tournois sur devis.

Mise à disposition de boules de pétanque possible sur demande (20 boules maximum)



VOTRE CONTACT

Stéphanie RANDALL

06 99 02 30 64

commercial.jardin@groupe-bertrand.com

<https://evenement.groupe-bertrand.com/>

INFORMATIONS

ADRESSE

Jardin des Tuileries
Accès : rue de Rivoli
75001 PARIS

—

OUVERTURE

Avril / mai : 12h-21h

Juin / juillet / août : 12h-23h

Sept : 12h-21h

Oct à mars : 12h-18h30

Privatisation possible en dehors
des horaires d'ouvertures du site,
sur devis.



bertrandrestauration
www.groupe-bertrand.com

