

CAFÉ DES MARRONNIERS



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

—



Terrasse



Buffet



Fontaine de chocolat

**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



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 uniquement au déjeuner et jusqu'à 30 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Ouf façon mimosa, sucrose, 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 uniquement au déjeuner et 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



COCKTAIL 20 PIÈCES

57,73€ HT - 64€ TTC

ASSORTIMENT DE PIÈCES SALÉES

Coté terre

Volaille basse température, petits pois & persil, infusion de flouve
Boeuf mi-cuit à la framboise épicée
Boeuf comme un tataki, crème de mascarpone à la flouve et poivre

Coté mer

Saumon fumé aux herbes et sablé moutarde
Tartare de courgettes & anchois blanc
Lisette brûlée & acidulée, palet de granny smith et condiment agrumes

Les végétariennes

Cabécou & poivron sur son craquant
Caviar d'aubergines fumées, petite olive noire Taggiasca de Ligurie, basilic, biscuit au parmesan
Haricot vert, framboise épicée à l'harissa & amande fumée
Cake provençal féta à la tranche

Assortiment des alpages à partager

Cagettes assortiment de fromages
Cagettes assortiment de charcuteries
Pains tranchés

ASSORTIMENT DE PIÈCES SUCRÉES

La plaisir d'enfance: sucette au Nocciolata, noisettes caramélisées
Duo d'abricot & framboise, éclats de pistaches: fond de tartelette,
cremeux abricot, framboises fraîches et éclats de pistaches.
Sablé nature & dôme cheese cake
Brownies pécan & crème parliné (taille lunch)

LES BOISSONS

1 Bouteille de soft pour 3 personnes
jus d'orange, jus de pomme, Vittel, San Pellegrino

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



ASSORTIMENT DE PLANCHES A PARTAGER A PARTIR DE 25€ TTC

LES PLANCHES À PARTAGER

Assortiment de charcuterie

Assortiment de fromages, pain tranché

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

Possibilité d'une animation pétanque encadrée sur devis.

Mise à disposition de boules de pétanque (20 boules maximum)



VOTRE CONTACT

Stéphanie RANDALL

06 99 02 30 64

s.randall@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

