LES BELLES
PLANTES

café-brasserie

VOTRE ÉVÉNEMENT
AU CŒUR DU JARDIN DES PLANTES

PRÉSENTATION

Idéalement situé dans l'enceinte même du magnifique Jardin des Plantes, le restaurant Les Belles Plantes vous reçoit dans un cadre unique.

A deux pas du quartier Latin : Rue Mouffetard-le Panthéon, proche de l'effervescence des Quais de Seine : Cité de la Mode et du Design, Bibliothèque François-Mitterrand, venez profiter de nos exceptionnelles terrasses !

Journée d'étude, repas d'affaires, cocktail ou tout autre évènement, Les Belles Plantes, une nouvelle adresse 100 % feel good.

CAPACITÉ D'ACCUEIL (NOMBRE DE PERSONNES)

EN ÉTÉ : de mai à septembre

PRIVATISATION TOTALE

150
REPAS ASSIS

230
COCKTAIL

EN hiver : de octobre à avril

PRIVATISATION TOTALE

80
REPAS ASSIS

150
COCKTAIL

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

Houmous de betterave, focaccia
ou Crevette tempura, sauce sweet chili
ou Salade César

-

Plat au choix

Bowl verde, *falafels, courgette rôtie, avocat, houmous de betterave, fregola sarda, tomates cerise, raisins secs, olives taggiasche, sauce au yaourt grec au citron confit et basilic*
ou Pavé de saumon, risotto safrané
ou Suprême de volaille, boulgour tomaté, yaourt à la menthe

-

Dessert au choix

Mi-cuit au chocolat
ou Salade de fruits exotiques, sorbet
ou Tarte au citron

-

Boissons

Vin blanc IGP CÔTES DE GASCOGNE «L'ESPRIT» Domaine de Joy ou vin rouge IGP COLLINES RHODANIENNES «PETITE SYRAH SEPTENTRIONALE» – 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 3 personnes
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Menu Grandes Serres

Valable au déjeuner : du lundi au vendredi
& au diner : du mercredi au samedi

Menu Entrée + Plat + dessert 41.29€ HT - 46€ TTC

Entrée au choix

Arancini Cacio e Pepe, sauce pomodoro
ou Straciatella Di Burrata fumée, focaccia
ou Salade proscuitto

-

Plat au choix

Pavé de rumsteak, pommes de terre grenailles
ou Filet de Bar, courgettes rôties, crème curry
ou Gnocchi, crème de parmesan

-

Dessert au choix

Baba au rhum, crème vanille
ou Cassis glacé, mascarpone, meringue, coulis et billes de cassis
ou Sablé cœur coulant au chocolat

-

Boissons

Vin blanc IGP CÔTES DE GASCOGNE «L'ESPRIT» Domaine de Joy ou vin rouge IGP COLLINES RHODANIENNES «PETITE SYRAH SEPTENTRIONALE» – 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 3 personnes
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Menu Belles Plantes

Valable au déjeuner : du lundi au vendredi
& au diner : du mercredi au samedi

Menu Entrée + Plat + dessert 50.45€ HT - 56€ TTC

Entrée au choix

Burrata des Pouilles, trio de tomates, olives taggiasche, basilic
ou Foie gras de canard et chutney du moment
ou Tartare de saumon

-

Plat au choix

Dos de cabillaud, polenta croustillante aux olive taggiasche, beurre blanc basilic
ou Quasi de veau, mousseline de pommes de terre à l'huile de truffe d'été
ou Pavé de Thon carpaccio de tomates anciennes, vinaigrette à la mangue

-

Dessert au choix de la maison ANGELINA

ANGELINA
Paris depuis 1903

Fraisier, *Biscuit noisette, ganache montée à la vanille, fraises fraîches*

ou Pavlova framboise, *Meringue, Chantilly mascarpone, gelée framboise-miel, coco râpée, framboises fraîches*

ou Rocher praliné, *Mousse noisette praliné, croustillant praliné, dacquoise amande-noisette, Chantilly au chocolat au lait, barrette chocolat noir et noisettes dorées, noisettes entières et hachées dorées*

-

Boissons

Vin blanc IGP CÔTES DE GASCOGNE «L'ESPRIT» Domaine de Joy ou vin rouge IGP COLLINES RHODANIENNES «PETITE SYRAH SEPTENTRIONALE» – 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 3 personnes
Café ou thé

MERCI DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1 DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES

Cocktail dînatoire 20 pièces *80,30€ HT - 89€ TTC*

10 pièces salées froides

Bœuf comme un tataki, crème de mascarpone à la flouve et poivre caviar
Volaille basse température, petits pois & persil, infusion de flouve
Saumon norvégien infusé à la framboise, betterave de saumon, crème wasabi et pickles de chou rouge
Thon mi cuit au condiment agrumes & pois gourmand
Pastèque en féta & menthe de Milly
Comté, gelée de fruits et noix
Tartare de légumes bien assaisonné, enveloppé dans une fine feuille de radis noir
Caviar d'aubergines fumées, petite olive noire Taggiasca de Ligurie, basilic, biscuit au parmesan
Mini wrap veggy, ricotta, épinards, tomates confites, concombre et amandes fumées (taille lunch)

-

5 pièces salées chaudes

Gougère croustillante au comté, parmesan et cheddar
Pain perdu au foie gras, confit de figues et d'oignons
Yakitori thaï laqué au poulet & sauce sweet chili
Pizza à la truffe & roquette comme une focaccia
Raviole de poulet à la pékinoise, petits légumes et sa sauce asiatique

-

5 pièces sucrées

Crémeux fraise et gelée d'hibiscus, coque de chocolat rubis
Choux au fruits rouges & surprise d'absinthe
Fine feuille de pomme acidulée, crémeux citron basilic, framboise et éclat de noisettes
Palet croustillant, caramel salé et quartier d'abricot grillé
Brownie aux noix de pécan et crème pralinée (taille lunch)

-

Boissons

Vin blanc IGP CÔTES DE GASCOGNE «L'ESPRIT» Domaine de Joy ou vin rouge IGP COLLINES RHODANIENNES «PETITE SYRAH SEPTENTRIONALE» – 1 bouteille pour 3 personnes
Les soft à discrétion : Jus d'orange, jus de pomme, sodas, eaux minérales plates et gazeuses

VOTRE CONTACT

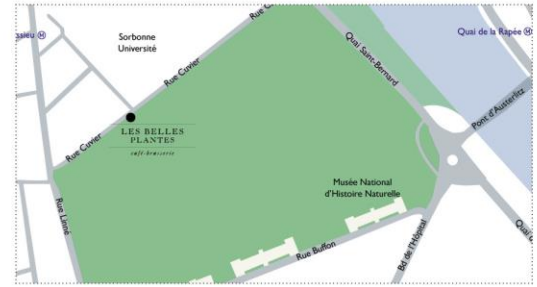
MAËLLE DUSSOUCHET
Responsable commerciale
07 62 54 30 84
m.dussouchet@groupe-bertrand.com

restaurant-lesbellesplantes.com

INFORMATIONS PRATIQUES

47 rue Cuvier 75005 Paris
Mº Jussieu Ligne 7 et 10 / Parkings à proximité

Privatisation – sur devis



bertrandrestauration

Les Belles Plantes est un des restaurants du Groupe Bertrand. © The travel Buds.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com