

## CAFÉ DES MARRONNIERS



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

—

# GALERIE



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 jusqu'à 30 personnes

### ENTRÉE AU CHOIX

Pâté en croûte de canard, pickels d'oignons rouges, sucrine  
*ou* Légumes grillés, copeaux de parmesan  
*ou* Soupe à l'oignon gratinée à l'Emmental

—

### PLAT AU CHOIX

Fish'n'chips de Cabillaud, frites, sauce tartare  
*ou* Salade César  
*ou* Quiche Provençale, courgettes, tomates, chèvre, salade jeunes pousses

—

### DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat, crème anglaise  
*ou* Salade de fruits exotiques  
*ou* Crème brûlée à la vanille

### BOISSONS COMPRISES

1 Bouteille de vin pour 3 personnes  
vin blanc Chardonnay Colombard, IGP Côtes de Gascogne  
*ou* vin rouge Merlot IGP Bouches du Rhône  
*ou* vin rosé Grenache Syrah IGP du Gard

1 Bouteille d'eau pour 3 personnes  
Vittel ou San Pellegrino

Café

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



## MENU DES TUILERIES

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

Valable jusqu'à 30 personnes

### ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de saumon, mangue, avocat, citron vert

*ou* Burrata des Pouilles, trio de tomates marinées, basilic, pesto de roquette

*ou* Verrine de crevettes aux agrumes , quinoa et edamamé

—

### PLAT AU CHOIX

Filet de daurade à la plancha, poêlée de courgettes, sauce beurre blanc

*ou* Suprême de volaille rôti, boulgour safrané aux petits légumes, sauce tomate aux épices

*ou* Conchiglie estivale, crème de parmesan, tomates confites, pousse d'épinard, pesto de roquette

—

### DESSERT AU CHOIX

Soufflé cassis

*ou* Opéra

*ou* Assortiment de mignardises

### BOISSONS COMPRISES

1 Bouteille de vin pour 3 personnes

vin blanc Chardonnay Colombard, IGP Côtes de Gascogne

*ou* vin rouge Merlot IGP Bouches du Rhône

*ou* vin rosé Grenache Syrah IGP du Gard

1 Bouteille d'eau pour 3 personnes

Vittel *ou* San Pellegrino

Café

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



## COCKTAIL 20 PIÈCES

57,73€ HT - 64€ TTC

### PIÈCES SALÉES

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  
Roulé de carotte & pesto noisette, accompagné d'un concassé d'aubergine et tomate  
Pastèque en féta & menthe de Milly  
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)

### Assortiment des alpages à partager

Cagettes assortiment de fromages  
Cagettes assortiment de charcuteries  
Pains tranchés

—

### PIÈCES SUCRÉES

Crèmeux fraise et gelée d'hibiscus, coque de chocolat rubis  
Choux au fruits rouges & surprise d'absinthe  
Fine feuille de pomme acidulée, crèmeux citron basilic, framboise et éclat de noisettes  
Palet croustillant, caramel salé et quartier d'abricot grillé  
Brownies pécan & crème praliné (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 Chardonnay Colombard, IGP Côtes de Gascogne  
ou vin rouge Merlot IGP Bouches du Rhône  
ou vin rosé Grenache Syrah IGP du Gard



## PLANCHE A PARTAGER

26,82€ HT - 30€ TTC

### PLANCHE

Assortiment de charcuteries et fromages  
Pains tranchés

### LES BOISSONS

Sur la base de 2 verres par personne  
Bière 1664 blonde Pression 25cl  
Verre de Rosé  
Soft à discrétion

### 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

**Maëlle DUSSOUCHET**

**07 62 54 30 84**

commercial.jardin@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

