



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

170
REPAS ASSIS

230
COCKTAIL

EN hiver : de octobre à avril

PRIVATISATION
TOTALE

90
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

Velouté de betternut, crème au curry

Crevette tempura, sauce sweet chili

Salade César

-

Plat au choix

Bowl verte, *betterave rôtie, houmous de pois chiche au zataar, olive taggiate, avocat, patate douce rôtie, quinoa, grenade, sauce yaourt grec au citron confit et basilic frais*

Pavé de saumon, risotto crémeux

Suprême de volaille jaune, écrasé de pommes de terre

-

Dessert au choix

Mi-cuit au chocolat crème anglaise

Salade de fruits frais de saison

Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé

-

Boissons

Vins rouge ou blanc – 1 bouteille pour 3 personnes

Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 2 personnes

Café ou thé

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

Menu Grandes Serres

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

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

Entrée au choix

Tartare de saumon, vinaigrette au ponzu
Straciatella Di Burrata fumée, focaccia
Œuf mollet, poêlé de champignons

-

Plat au choix

Pavé de rumsteak, gratin dauphinois sauce au poivre
Filet de cabillaud, poêlé de légumes, beurre blanc
Risotto AI FUNGHI E PARMIGIANO

-

Dessert au choix

Cheesecake au spéculos, coulis fruit de la passion
Tarte tatin, caramel au beurre salé
Tiramisu au café

-

Boissons

Vins rouge ou blanc – 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 2 personnes
Café ou thé

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





Menu Belles Plantes

Menu Entrée + Plat + dessert 48.41€ HT - 54€ TTC

Entrée au choix

Assiette de saumon fumée, blinis, crème au citron vert au raifort
Foie gras de canard et chutney du moment
Tartare de thon, guacamole épicé, betterave rôtie, grenade,
vinaigrette au ponzu

-

Plat au choix

Filet de bar, légumes de saison, quinoa, bouillon relevé
Quasi de veau, mousseline de pommes de terre, jus de veau réduit
Gnocchi, crème aux brisures de truffe et parmesan

-

Dessert au choix

Opéra
Dôme citron cœur aux agrumes biscuit dacquoise
Finger mangue passion

-

Boissons

Vins rouge ou blanc – 1 bouteille pour 3 personnes
Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 2 personnes
Café ou thé

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

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

10 pièces salées froides

Caviar de potimarron de la ferme moutardé, noix et shimejpickles
Savarin aux oignons doux, cube de panais et noix torréfiée
Feuille de shiso, chèvre frais et poire fraîche
Tartelette aux poireaux moutardés et ricotta
Mini fagot de légume du moment, champignon enokiet pois gourmand
Butternut et magret de canard fumé
Thon mi-cuit & panure d'algue au agrume
Bœuf satay & cacahuète, panure au sésame
Volaille automnale basse température, champignons & noisette torréfiée
Savarin à l'encre de seiche, cube de saumon & crème d'estragon

-

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 sweetchili
Tatin oignon mariné au balsamique
Pizza à la truffe & roquette comme une focaccia

-

5 pièces sucrées

Moelleux au noisette et pain grillé, crème montée au beurre infusé
Pain d'épices, orange amer et crème vanille
Forêt noire Amarena, confit de griotte, Amarenacitronné & biscuit cacao
Sablé nature avec une bille de crème mirabelle au parfum de bergamote
Mini financier aux amandes

-

Boissons

1 coupe de champagne par personne
Vins rouge ou blanc – 1 bouteille pour 3 personnes
Les soft à discrétion: Jus d'orange, jus de pomme, sodas, eaux minérales plates et gazeuses





VOTRE CONTACT

Clémentine PONS

Responsable commerciale

07 62 54 30 84

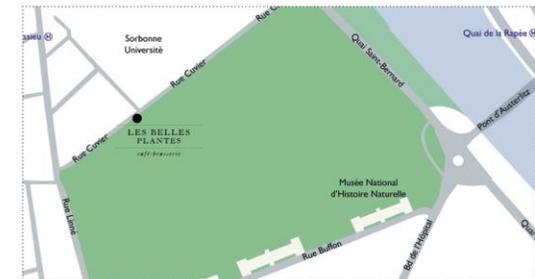
c.pons@groupe-bertrand.com

restaurant-lesbellesplantes.com

INFORMATIONS PRATIQUES

47 rue Cuvier 75005 Paris
M° 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