

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 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 fêta & 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

Clémentine PONS

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

