



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

100
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, pour 20 personnes min.)

Menu Entrée + Plat ou Plat + dessert 30,91€ HT / 34€ TTC

Menu Entrée + Plat + dessert 36,36€ HT / 40€ TTC

Entrée au choix

Caviar aubergines fumée, pain pita

Croustillant de crevettes, sauce sweet chili

-

Plat au choix

Suprême de volaille et écrasé de pommes de terre, jus corsé

Filet de lieu noir, ratatouille beurre citronné

-

Dessert au choix

Coulant au chocolat

Panacotta aux fruits rouges

-

25 cl de vin blanc Côtes de Gascogne "l'Esprit", Domaine de Joy

Ou 25 cl de vin rouge Blaye Côtes de Bordeaux AOP, Château La Rose Bellevue

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*

MENU GRANDES SERRES

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 20 personnes min.)

Menu Entrée + Plat + dessert 44,55 €HT - 49 €TTC

Entrée au choix

Caponata sicilienne

Salade César au poulet

Chou fleur frit, tzatziki au concombre

-

Plat au choix

Sauté de bœuf à la gremolata (persillade italienne)

Filet de dorade, risotto champignons, beurre blanc

Fondant de veau, petits légumes au jus de viande

-

Dessert au choix

Cheesecake au coulis de fruits rouges

Fondant chocolat grand-mère, glacé à la vanille

Assiette de fruits rouges et pastèque, sirop à l'hibiscus

-

25 cl de vin blanc Côtes de Gascogne "l'Esprit", Domaine de Joy

Ou 25 cl de vin rouge Blaye Côtes de Bordeaux AOP, Château La Rose

Bellevue

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*





MENU BELLES PLANTES

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi ou le samedi à 13h45, pour 20 personnes min)

Menu Entrée + Plat + dessert 53,64HT - 59€ TTC

Entrée au choix

Burrata des pouilles, gazpacho de tomates, croûtons dorés

Ceviche de dorade, vinaigrette carotte passion

Œuf mollet, velouté de petits pois au gingembre, chorizo spiniata croustillant

-

Plat au choix

Mi-cuit de thon au sésame, carpaccio de tomates, sauce vierge

Quasi de veau, risotto croustillant asperges vertes, jus à la sauge

Dos de cabillaud, petits légumes, beurre nantais

-

Dessert au choix

Millefeuille ANGELINA

Tarte au citron ANGELINA

Miss choco ANGELINA

-

25 cl de vin blanc Côtes de Gascogne "l'Esprit", Domaine de Joy

Ou 25 cl de vin rouge Blaye Côtes de Bordeaux AOP, Château La Rose Bellevue

Eaux minérales plate ou gazeuse – 1 bouteille pour 3 personnes

Café ou thé

ANGELINA
Paris depuis 1903

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*



MENU ROSERAIE

Menu Entrée + Plat + dessert - 80,91 € HT - 89 TTC

*Coupe de champagne jacquart brut
3 pièces cocktail*

Entrée au choix

Foie gras, chutney fruits de saison

Saumon gravlax, blinis, crème de raifort, pickels d'oignons

-

Plat au choix

Quasi de veau, mousseline de patate douce, jus et miel romarin

Filet de bar, risotto au parmesan, légumes de saison, beurre Nantais

-

Dessert au choix

Mont-Blanc ANGELINA

Framboisier ANGELINA

-

En supplément

Pièce-montée de choux, maison ANGELINA (sur demande)

-

25cl de vin blanc Chablis La Pierrelée - la Chablisienne

Ou 25 cl de vin rouge Lussac St Emilion Gazeau (Château Haut Gazeau)

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*

Cocktail équivalence 20 pièces 59,09€ HT - 65€ TTC

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces cocktails Froide (8 pièces par personne)

Poire pochée à la betterave, royale de foie gras, noisette torréfiée et feuille d'or
Volaille basse température, petits pois & persil, infusion de flouve
Cube de bœuf rôti, pointe béarnaise et croc de vitelotte
Pastèque mentholée au fromage frais
Crevette & safran, pointe de gingembre
Saumon fumé aux herbes et sablé moutarde
Pomme granny, cheese cream, citron noir & aneth
Lentille corail au bouillon coco, gingembre, baie de goji et pep's citron vert
Tomate & fêta, olive Taggiate
Pulpe d'aubergine fumée et palet de chioggia, poudre de parmesan & herbes folles

Pièces Lunch (2 pièces par personne)

Tarte briochée façon antipasti origan & pistou de roquette
Finger de houmous herbes fraîches, petits pois & cébette du jardin
Pita d'aubergine à la flamme, brunoise de légumes d'été
Œuf mayo & meli mélo de radis rose

Pièces cocktails chaudes (4 pièces par personne)

La gougère croustillante au comté, parmesan & panure à l'anglaise
Mini cheese burger et sauce barbecue
P'tite lasagne française à la tomate confite & condiment gremolata
Croquette la coquille au parmesan & panure à l'anglaise (taille lunch)

Pièces Sucrées (2 pièces par personne)

Sablé amande, crèmeux cassis & violette, myrtille fraîche
Breton à la verveine, compoté de pêche jaune & groseille
Sablé au caramel beurre salé
Brownie maison au chocolat

Mini desserts

Pti't chou framboise, crèmeux vanille et son crispy
Brownies pécan & crème praliné
Tartelette ricotta miel

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*





LES SUPPLEMENTS BOISSONS

Forfait vins 1 10,00 € TTC

2 verres de vin blanc : Côtes de Gascogne "l'Esprit", Domaine de Joy
Ou de vin rouge Blaye Côtes de Bordeaux AOP, Château La Rose

Forfait vins 2..... 15,00 € TTC

2 verres de vin blanc : Chablis La Pierrelée - la Chablisienne
Ou de vin rouge Lussac St Emilion Gazeau (Château Haut Gazeau)

Forfait vins 3..... 20,00 € TTC

2 verres de vin blanc : Pouilly-fumé AOP les termes blanches
Ou bien vin rouge Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOP

Forfait softs à discrétion8,00 € TTC

Eaux minérales, jus de fruits, sodas

Kir vin blanc 4,00 € TTC

Verre de vin 5,00 € TTC

Coupe de champagne 11,00 € TTC

Bière pression 25 cl 5,00 € TTC

Cocktail Spritz, Mojito 11,00 € TTC

—

Frais de déménagement pour le format cocktail..... 750,00 TTC

