

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 32,12€ HT / 36€ TTC

Menu Entrée + Plat + dessert 37,59€ HT / 42€ TTC

Entrée au choix

Houmous de pois chiche zaatar pain pita

Velouté de potiron au cumin graine de chia

-

Plat au choix

Suprême de volaille et écrasé de pommes de terre, à la cive, jus réduit

Filet de Merlu, poêlée d'épinards et champignons, beurre blanc citronné

-

Dessert au choix

Mi-cuit au chocolat et crème anglaise

Salade de fruit du moment sorbet citron

-

1 bouteille pour 3 de vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou 1 bouteille pour 3 de Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

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 48,03 €HT - 54 €TTC

Apéritif

Kir de vin blanc

Entrée au choix

Arancini aux pleurotes, fricassé de champignons, crème de parmesan

Salade César au poulet

Ktipiti aux piquillos pain pita

-

Plat au choix

Veau marango, poêlée de légumes hivernal

Paleron de bœuf au syrah mousseline de panais et légumes glacés

Filet de daurade royal risotto aux champignons beurre nantais

-

Dessert au choix

Tartelette au citron, meringue croustillante

Panna cotta aux fruits exotiques

Fondant au chocolat grand-mère, glace vanille et crème anglaise

-

1 bouteille pour 3 de vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou 1 bouteille pour 3 de Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

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 57,19 HT - 64€ TTC

Apéritif

Coupe de prosecco

Entrée au choix

Stracciatella huile de noisette et noisettes concassées pain pita

Ceviche de daurade royal, vinaigrette passion et citron confit

Œuf mollet, fricassée de champignons en persillade, jus corsé

-

Plat au choix

Epaulé d'agneau confite, boulgour aux fruits secs

Cabillaud, mousseline de panais, légumes glacés, beurre blanc au citron vert

Quasi de veau, mousseline de pomme de terre, jus à la tartuffe

-

Dessert au choix

Miss tatin ANGELINA

Finger caramel noisette ANGELINA

Miss chocolat ANGELINA

-

1 bouteille pour 3 de vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Ou 1 bouteille pour 3 de Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

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.*

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
Bœuf séché de grison, confiture de piment d'Espelette, comté, noisette torréfiée et herbes du Grand Chemin

Canard rosé à l'oignon balsamique, pané à la pistache

Fine feuille de radis pastèque, pomme Granny & Avruga

Saumon norvégien infusé à la betterave & crème de vinaigre de concombre

Palet de pomme Granny Smith, crème au foin et zeste de citron vert et noir

Fromage frais & petits légumes croquants d'hiver sur fond sablé

Pétale de chiodga & légumes croquant, poivre de tismut

Pièces Lunch (2 pièces par personne)

Finger polenta aux légumes d'hiver, chou rouge sauté au vinaigre, cebette & carotte givrée

Maxi blinis, saumon fumé , granny smith, raifort

Tarte brioche au potimarron & noisette

Focaccia d'automne, caviar de champignons, légumes de saison et copeaux de fromage

Brioche de pastrami, beurre de moutarde de Gouzangrez et cornichon français

Pièces cocktails chaudes (4 pièces par personne)

La gougère croustillante, au comté, parmesan et cheddar

Petit croc' roulé au parmesan & comté, bressaola et tartare de cornichons

Mini hot-dog à la saucisse de volaille

Croquette la coquille au parmesan & panure à l'anglaise (taille lunch)

Pièces Sucrées (2 pièces par personne)

Tarte cacao à la poire & jus de passion

Guimauve parfumée au yuzu, enroulée de coco râpée & gel de kalamansi

Crème de noisette enrobée de chocolat au lait & amandes caramélisées

Petit chou streusel & cacao garni à la mangue et chantilly lactée

Mini desserts

Brownie aux noix de pécan et crème pralinée

Moelleux poire spéculoos, biscuit moelleux à la poire et éclats de spéculoos

Chouquette vanille, chouquette garnie d'une crème onctueuse à la vanille

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*





LES SUPPLEMENTS BOISSONS

Forfait vins 1	10,00 € TTC
1 bouteille pour 3 de vin blanc Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022	
Ou 1 bouteille pour 3 de Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021	
Forfait vins 2.....	24,00 € TTC
1 bt pour 3 de vin blanc Petit-Chablis AOP – La Chablisienne	
Ou 1 bt pour 3 de vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild	
Forfait softs à discrétion	8,00 € 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



VOTRE CONTACT

Blandine SAUVAGE

Responsable commerciale

07 62 54 30 84

b.sauvage@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



BERTRAND
— HOSPITALITY —

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