



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 Zaatari pain pita

Tartare de légumes , Tzatziki concombre menthe coulis de poivron

-

Plat au choix

Suprême de poulet mariné au citron, mousseline de patate douce, jus réduit

Fusilloni Arrabiata

-

Dessert au choix

Moelleux au chocolat « Valrhona », glace vanille

Pana cotta , compotée d'abricot

-

Verre de vin au choix

Vin blanc, Côtes du Rhône AOP nature, Famille Perrin (vin biologique)

Vin rosé, IGP MÉDITERRANÉE, Peyrassol AB

Vin rouge, Côtes du Rhône AOP, Domaine de Verquière AB

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

Œuf mimosa

Quinoa aux petits légumes, coulis de betterave acidulé

Mousse de tarama, graines de sésame torréfiées, pain pita

-

Plat au choix

Suprême de poulet écrasé de pomme de terre à l'huile de noix, crème citronnée

Pavé de saumon mousseline de patate douce, beurre blanc au curry

Filet de lieu jaune ratatouille jus vert

-

Dessert au choix

Tartelette au citron, meringue croustillante

Feuillantine Chocolat Dulcey Valrhona, crème pistache et framboise

Assiette de fruits rouges infusion à la bergamote

-

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

Gaspacho tomate Green zébra à la menthe, huile d'olive au basilic, burrata et croustillant de feuille de brique

Chypriote aux piquillos, pain pita

Tartare de saumon gravelax à la betterave, émulsion d'asperges vertes

-

Plat au choix

Canon de magret de canard mousseline de chou-fleur, jus au sirop d'érable

Filet de daurade royale poêlée de légumes du soleil, crème au pesto

Médailon de veau, mousseline de petits-pois, jus au Jalapegnos

-

Dessert au choix

Fraisier ANGELINA

Tarte au citron ANGELINA

Trocadéro 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

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

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*

ANGELINA
Paris depuis 1903

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

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces cocktails Froide (4 pièces par personne)

Canard fumé, confit d'abricot & lavande

Volaille fondante & crème de piquillos

Pain d'épices maison, rillettes de saumon glacé à la rhubarbe

Saumon norvégien infusé à la framboise, betterave de saumon, crème wasabi et pickles de chou rouge

Tartelette panna cotta, avocat & pickles de radis Red Meat.

Pulpe d'aubergine fumée et palet de chioggia, poudre de parmesan & herbes folles

Pétale de betterave jaune, crème cheese vinaigre miel, abricot sec et noisettes hachées

Pièces Lunch (4 pièces par personne)

Pita façon mimosa, petits pois frais & tomate confite

P'tit pain façon banh mi vietnamien, boeuf mariné et crudités locales

Focaccia à l'italienne, bresaola, gorgonzola, concassé de tomate et tartare, roquette, olives et oignon frit

Mini rouleau printemps légumes du jardin, herbes fraîches & sauce thaï

Mini wrap veggy, cream cheese menthe citron vert, épinards, tomates confites et concombre

Pièces cocktails chaudes (2 pièces par personne)

Croquette de pulled beef, oignon rouge en pickles et cornichon croquant

Hot dog Lollipop, saucisse à l'oignon en friture de tempura, savora et crispy oignons

Oeuf de caille façon Bénédicte, pain de mie aux céréales, jambon blanc, béarnaise & oignons grillés

La croustillante au comté, parmesan et cheddar

Pièces Sucrées (2 pièces par personne)

Biscuit à la compotée d'abricot & parfum d'agrumes Kalamansi

Sablé à l'amande, compotée de rhubarbe, ganache au chocolat blanc & fenouil, graines caramélisées

Vanille grillée & fumée, glaçage au lait de cacahuète et finition en sablé

Moelleux d'amande, crémeux de cassis & fleurs de muscade

Mini desserts

Brownie & noix de pécan

Club abricot, amande et marmelade

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*



Cocktail Finger Food 61,82€ HT - 68€ TTC (Hors boissons, déménagement et personnel)

Minis entrées froides (1 plat par personne)

Salade Parisienne

Haricots verts croquants, condiment yaourt & paprika fumé

Collection signée par le chef étoilé et meilleur ouvrier de France :

Frédéric Simonin (supplément de 5€)

Duo de poireaux & radis, vinaigrette au condiment et huile fumée

Gnocchi de pomme de terre fumée au bois d'arag, ail noir d'Aomori, cresson & extrait végétal

SANDWICHES & CIE (5 pièces par personne)

Mini club dinde, basilic Thai

P'tit pain comme un banh mi vietnamien, boeuf mariné et crudités locales

Pita façon mimosa, petits pois frais & tomate confite

Focaccia à l'italienne, bresaola, gorgonzola, concassé de tomate et tartare, roquette, olives et oignon frit

Mini rouleau printemps légumes du jardin, herbes fraîches & sauce thaï

Mini wrap veggy, cream cheese menthe citron vert, épinards, tomates confites et concombre

Minis plats chauds (1 plat par personne)

Saumon confit à l'huile d'herbe, riz blanc & carottes au gingembre

Pâtes artisanales à la Genovese (recette traditionnelle de pâtes, boeuf, haricots verts au pesto et parmesan râpé)

Collection signée par le chef étoilé et meilleur ouvrier de France :

Frédéric Simonin (supplément de 5€)

Volaille moelleuse parfumée à la sarriette & gnocchis, crème aux herbes et asperges

Boeuf mijoté parfumé au lait de coco & citronnelle, chou-fleur au saté, lentille corail gingembre

Légumes du potager confits à l'huile, baies rouges & jeunes pousses

Dos de saumon juste



Pièces Sucrées (2 pièces par personne)

Biscuit à la compotée d'abricot & parfum d'agrumes Kalamansi

Sablé à l'amande, compotée de rhubarbe, ganache au chocolat blanc & fenouil, graines caramélisées

Vanille grillée & fumée, glaçage au lait de cacahuète et finition en sablé

Chou craquelin, praliné de graine de courge, crème légère & graines soufflées

Mini desserts

Club abricot, amande et marmelade

Brownie, crème légère & noix de pécan

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

Elisa FOUASSON

Responsable commerciale

07 62 54 30 84

e:fouasson@groupe-bertrand.com

commercial.jardin@groupe-bertrand.com

restaurant-lesbellesplantes.com

INFORMATIONS PRATIQUES

47 rue Cuvier 75005 Paris

M^o 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