

CAFÉ DES MARRONNIERS



VOTRE ÉVÉNEMENT
EN PLEIN COEUR
DU JARDIN
DES TUILERIES
AU CAFÉ
DES MARRONNIERS

-



GALERIE

Terrasse

**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



Buffet



Fontaine de chocolat



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.





COCKTAIL FINGER FOOD équivalence 20 pièces

75,08€ HT – 83€ TTC

1 x MINI ENTRÉE (110 Grammes)

Salade Parisienne

Haricots verts croquants, condiment yaourt & paprika fumé

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

Frédéric Simonin (supplément 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

5 x SANDWICHES ET CIE (30 à 50 Grammes)

Tarte briochée comme une raitade légumes, feta, olive taggiasche menthe & épices

Finger de houmous, herbes fraîches, petits pois & cébette du jardin

Pita façon mimosa, petit pois frais & tomate confite

Œuf mayo & meli mélo de radis rose

Mini wrap veggy, ricotta, épinards, tomates confites, concombre et amandes fumées

1 x CAGETTE DE CHARCUTERIE (1/15)

Assortiment de quatre charcuteries, beurre et cornichons (500g)

1 x Pain tranché par cagette

1 x CAGETTE DE FROMAGE (1/15)

Assortiment de huit fromages affinés, beurre (500 gr)

1 x Pain tranché par cagette

–

2 x PIÈCES SUCRÉES

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

fenouil, graines caramélisées

Moelleux d'amande, crémeux de cassis & fleurs de muscade (Macis)

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

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

1 x PIÈCE LUNCH SUCRÉE (30 Grammes)

Brownie, & noix de pécan

Club abricot, amande et marmelade

LES BOISSONS

Softs à discrétion

1 Bouteille de vin Rosé, Blanc ou rouge pour 3 personnes



COCKTAIL LE CAFÉ DES MARRONNIERS équivalent 15 pièces

64,17€ HT – 71€ TTC

5 x PIÈCES SALÉES

Canard fumé, confit d'abricot & lavande
Volaille fondante & crème de piquillos
Maquereau au vin blanc & sablé à la moutarde
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

3 x PIÈCES LUNCHS SALÉES

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

4 x PIÈCES SUCRÉES

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

LES BOISSONS

Softs à discretions

1 Bouteille de vin Rosé, Blanc ou Rouge pour 3 personnes



PLANCHE A PARTAGER

31,36€ HT - 35€ TTC

PLANCHE

Assortiment de charcuteries et fromages
Pains tranchés

LES BOISSONS

Sur la base de 2 verres par personne
Bière Pression 25cl
Verre de Vin
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)





SUPPLEMENTS

PERSONNEL ET MISE EN PLACE 290€ HT – 348€ TTC

MISE EN LUMIERE (obligatoire en fonction de la période)...

AGENT DE SECURITE POUR DEPART TARDIF..... Tarif variable

-

VERRE DE VIN 4,17€ HT – 5,00€ TTC

COUPE DE CHAMPAGNE 7,50€ TH – 9,00€ TTC

COCKTAIL (spritz, mojito ou gin tonic) 8,33€ HT – 10€ TTC

BOUTEILLE DE VIN 26,67€ HT – 32,00€ TTC

CAFE 2,73€ HT – 3,00€ TTC

-

PLATEAUX DE 30 MIGNARDISES ANGELINA 75,45€ HT – 83€ TTC



MENU DU JARDIN

Entrée + Plat + Dessert - 35,91€ HT - 40€TTC

Valable jusqu'à 30 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Assiette de charcuterie des marronniers
ou Légumes marinés et copeaux de parmesan

—

PLAT AU CHOIX

Fish'n'chips de Cabillaud, frites, sauce tartare
ou Quiche végétarienne, jeunes pousses

—

DESSERT AU CHOIX

Mousse au chocolat
ou Tarte Tatin, caramel

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

Coupe de Prosecco

ENTRÉE AU CHOIX

Saumon gravlax, fenouil et crème wasabi
ou Burrata, tomate coeur de boeuf roti, pesto roquette

–

PLAT AU CHOIX

Bowl de saison végétarien
ou Suprême de volaille , boulgour aux légumes , jus citron confit et amande

–

DESSERT AU CHOIX

Moelleux chocolat, sauce caramel
ou Salade de fruits

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

VOTRE CONTACT

Elisa FOUASSON

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.

BERTRAND
— HOSPITALITY —

