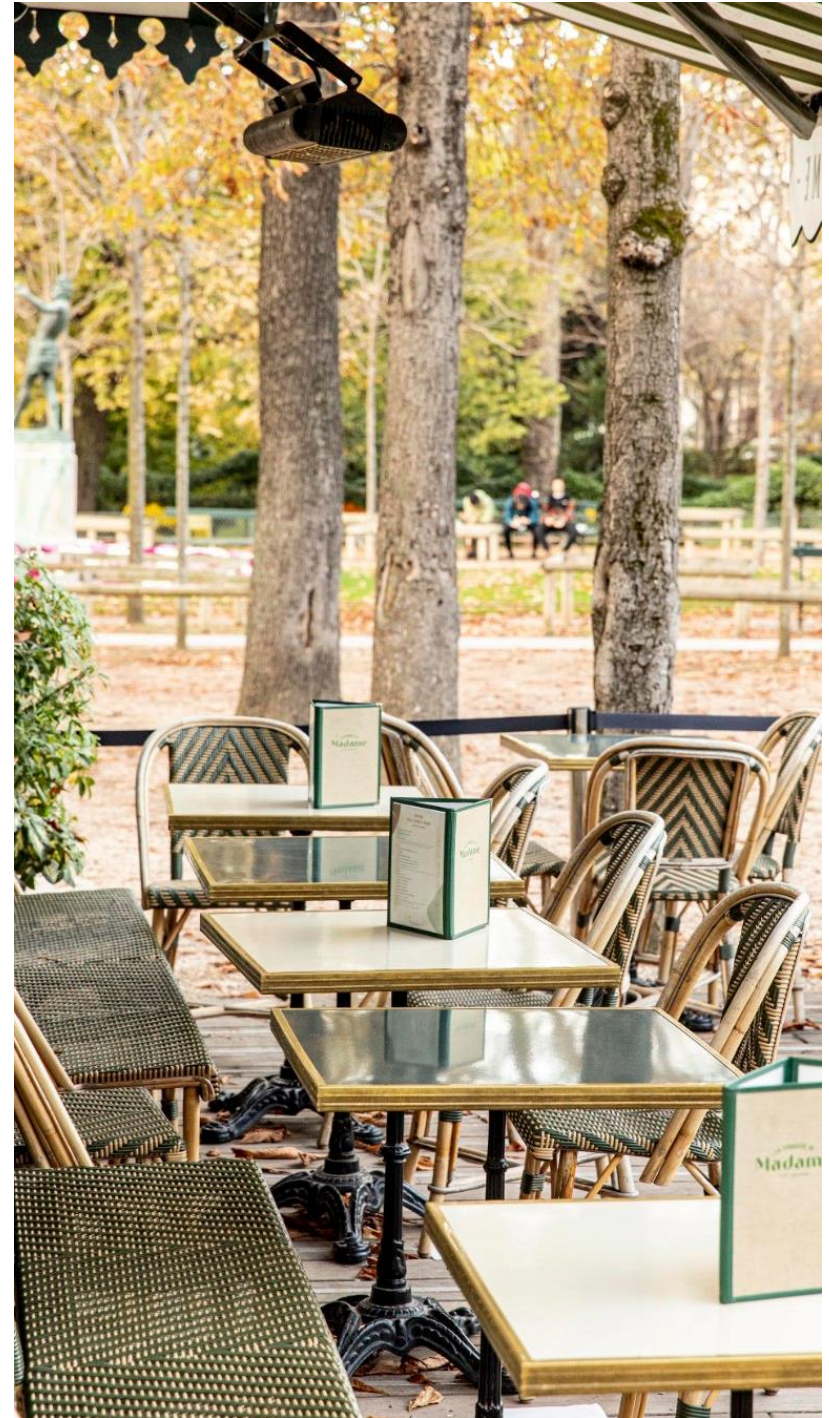




VOTRE ÉVÉNEMENT

- LA TERRASSE DE -
Madame

CAFÉ - BRASSERIE





- **CAPACITÉS D'ACCUEIL**

Buffet assis

Terrasse côté Sénat : 60 personnes

Cocktail debout

Terrasse côté Sénat : 100 personnes

Terrasse côté bassin : 20 personnes

Repas assis

Terrasse entrée: 20 personnes (enfants inclus)



Menu Terrasse de Madame - 40,91 € HT / 45,00 € TTC
Pour un maximum de 20 personnes - Menu unique pour l'ensemble des convives

Entrée

Œufs mimosa

Sucrine, piment d'Espelette AOP

Burrata des Pouilles

Carpaccio de tomates, pesto, basilic

Ceviche de dorade royale au citron vert

Coriandre, groseilles

Plat

Supreme volaille jaune

Écrasé de pomme de terre, olives taggiasche, champignons de Paris, jus à la sauge

Filet dorade royale à la plancha

Aubergine confite alla Parmigiana, sauce vierge

Bowl de saison

Falafels, fêta, pastèque, tomates cerises, avocat, aubergine rôtie, boulghour, grenade, amandes, yaourt tahini, vinaigrette aux agrumes

Dessert

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Fondant au chocolat et crème fouettée

Tartelette aux fruits de saison

Boissons incluses

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes)

Vittel

Ou

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé



Buffet Rustique - 31,82 € HT / 35,00 € TTC

Equivalent à 450 grammes par personne

A partager

Assortiment de charcuteries

Plateau de saumon fumé, aneth, citron, crème fraîche

Quiche Provençale (chèvre, courgettes et tomates)

Assortiment de salades (mesclun, taboulé..)

Dips de crudités

Assortiment de fromages frais et affinés

Sélection de pain en accompagnement

Le sucré

4 pièces sucrées de la Maison Angelina en version mini (Mont Blanc, tarte au citron, tarte aux fruits de saison...)

Boissons incluses

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes)

Vittel

Ou

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

Pour les enfants: Sirop à l'eau ou Soda 33 cl



Buffet chic – Equivalent à 500 grammes par personne
Entrée, Plat, Dessert: 40,91 € HT / 45,00 € TTC

A partager

Assortiment de charcuteries

Plateau de saumon fumé, aneth, citron, crème fraîche

Quiche Provençale (chèvre, courgettes et tomates)

Assortiment de salades (mesclun, taboulé..)

Dips de crudités

Assortiment de fromages frais et affinés

Sélection de pain en accompagnement

Le Sucré

Entremet Angelina au choix pour 6 ou 8 personnes

Mont Blanc, Fraisier, Tarte au citron, Millefeuille, Trocadéro

Ou

Pyramide de macarons Angelina sur la base de 4 pièces par personne

3 parfums au choix parmi Citron, vanille, chocolat, caramel, framboise, Mont Blanc

Boissons incluses

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes)

Vittel

ou

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

Pour les enfants: Sirop à l'eau ou Soda 33 cl

Cocktail 20 pièces 54,55 € HT – 60,00 € TTC

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

Pièces cocktails froides

- 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 (équivalence à deux pièces cocktail classiques)

- 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

- 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

- 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

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)

Vittel

Ou

San Pellegrino

Café espresso ou thé

Pour les enfants: sirop à l'eau ou soda 33 cl



Forfait Cave numéro 1
12,50 € HT -15,00 € TTC

Kir
Crème de cassis, vin blanc

Une bouteille de vin pour 3 personnes

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc
Chardonnay Saint Victor
Ou

Vin Rosé – IGP Méditerranée
Peyrassol 2022 (vin biologique)
Ou

Vin Rouge – Côtes du Rhône AOP
Domaine de Verquière (vin biologique)

Forfait Cave numéro 2
20,83 € HT - 25,00 € TTC

Coupe de Champagne Jacquart Brut

Une bouteille de vin pour 3 personnes

Vin Blanc – Menetou-Salon AOP
Château de Maupas (vin biologique)
Ou

Vin Rosé – Bandol AOP
Château Barthès 2022
Ou

Vin Rouge – Bourgogne AOP
Gamay Loron

Les options :

Kir	5,00€ HT/6,00€ TTC
Kir royal	10,00€ HT/12,00€ TTC
Coupe de Champagne Jacquart	8,33€ HT/10,00€ TTC
Bouteille de Champagne Jacquart	45,83€ HT/55,00€ TTC

Cocktail sans alcool	7,09€ HT/7,80€ TTC
----------------------	--------------------

Virgin mojito ou Virgin spritz

Cocktail avec alcool	7,91€ HT/9,50€ TTC
----------------------	--------------------

Mojito ou Spritz



Afterwork à partir de 25 personnes – 24,77 € HT – 28,00 € TTC

*(Valable du lundi au vendredi, hors horaires de service du déjeuner,
pour une durée de 2h maximum)*

Heure de fin soumise à la fermeture du Jardin

Le grignotage à partager

La Planche Méditerranéenne (1 pour 2 personnes)

*houmous de pois chiche au tahini, caviar d'aubergines, confit de tomates,
guacamole, focaccia croustillante aux herbes*

Le Croque-Monsieur (1 pour 2 personnes)

Jambon & Comté

Cornet de frites

Les Boissons

Un cocktail par personne au choix

Mojito

Ou

Apérol Spritz

Une bouteille de vin pour 3 personnes

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc

Chardonnay Saint Victor

Ou

Vin Rosé – IGP Méditerranée

Peyrassol 2022 (vin biologique)

Ou

Vin Rouge – Côtes du Rhône AOP

Domaine de Verquière (vin biologique)





Menu Enfant (*jusqu'à 10 ans*)

Entrée, Plat, Dessert: 11,73€ HT / 12,90 € TTC

Les plats

Fish & chips

Ou

Poulet croustillant

Accompagné de frites

Les desserts

Glace push up Haribo

Ou

Compote de pomme (gourde)

Boisson fraîche 33cl au choix



VOTRE CONTACT

commercial.jardin@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

138 Rue de Médicis
75006 Paris

Situé dans : Jardin du Luxembourg



La Terrasse de Madame est l'un des restaurants du Groupe Bertrand.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com