



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 chiches au tahini et pain pita

Cappucino de butternut, spionata, éclats d'amande

-

Plat au choix

Fusilloni crème de pecorino au poivre de Sarawak , pousse d'épinard et noix

Suprême de volaille, risotto au parmesan, jus corsé au sumac

-

Dessert au choix

Tartelette crémeux chocolat et piment d'Espelette, fruits secs

Crème brûlée à la vanille

-

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

Mousse de tarama, graines de sésame torréfiées, pain pita

Quinoa aux petits légumes, coulis de betterave acidulé

Arranchini à la truffe d'été, crème de champignons et épinard

-

Plat au choix

Suprême de poulet mariné au citron, écrasé de pommes de terre, jus réduit

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

Joue de bœuf confite aux épices douces, petit épeautre au citron confit

-

Dessert au choix

Moelleux au chocolat "valrhona", glace vanille

Pana cotta , compote de pomme

Tartare de mangue, mousse citron, brisure de biscuit

-

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

Betterave rôtie au sel fumé et ricotta

Ceviche de bar, mangue, grenade huile citronné et lait de coco

Crèmeux de lentille corail

-

Plat au choix

Canon de magret de canard mousseline de patate douce, jus corsé

Filet de daurade royale, trio de carottes en texture, beurre blanc à l'orange

Médaille de veau, poêlée de champignons des bois, pousses d'épinards

-

Dessert au choix

Millefeuille 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 24 pièces 63,64€ HT - 70€ TTC (Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces cocktails Froide (8 pièces par personne)

Finger de Saumon Fumé au Zeste de Citron Vert
Douceur de céviché sur tranche de Saint Jacques
Crêpe au foie gras et à la figue
Boeuf Gravlax au wasabi
Chou au magret fumé, fromage frais, radis, carotte
Dôme fromagé myrtille
Champignon de Paris, crème de morille
Mille feuilles de pain d'épices comté et mimolette

Pièces Lunch (2 pièces par personne - équivalence 4 pièces)

Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth
Petit Pain Volaille Curry Légumes le Bollywood
Buns, échalote confite, praliné noisette & potimarron

Verrines 52 verrines par personne - équivalence 4 pièces)

Bubble champignons potimarron châtaigne
Bubble de Poulet Tikka Masala , crème de riz et éclat de noix de cajou

Pièces cocktails chaudes (2 pièces par personne)

Gougère Tartufo
Cromesquis de légumes d'hiver

Mini-plats chaud (1 pièce par personne – équivalence 4 pièces)

Ballotine de pintade provençale et vieux parmesan AOP, polenta croustillante
Saumon en viennoise d'oseille, épinards fondants, bleu de Gex et huile de shizo rouge



Pièces Sucrées (4 pièces par personne)

Chocolat gingembre et dôme chocolat oabika
Tarte citron en coque
Dôme cacahuètes coco
Pic moelleux graine de chia, orange & citron

Pièces Lunch Sucrées (1 pièce par personne - équivalence 2 pièces)

Caramel au beurre salé
Granny Smith légèrement cuite, crémeux & praliné au sarrasin
Dacquoise noisette ananas et crémeux vanille

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*



Cocktail Finger Food 59,09€ HT - 65€ TTC **(Hors boissons, déménagement et personnel)**

Bouchées doubles froides (2 pièces - équivalence 4 pièces)

- Moricette de gambas tandoori, celeri, curry & pomme granny smith
- Pain viennois garni de chèvre frais au miel, pignons de pin et poire
- Pain Libanais, volaille fumée, endives et raiforté

Verrine (1 verrine - équivalence 2 pièces)

- Pois chiches et magret fumé granny smith noisettes et cassis
- Saladette de pâtes riso romanesco potiron pastrami

Bouchées doubles chaudes (1 pièce - équivalence 2 pièces)

- Gougère Tartufo
- Hot doggy : saucisse de volaille chutney d'oignons

Les plats chauds (1 pièce - équivalence 4 pièces)

- Volaille farcie aux cèpes, risotto de bec d'oiseaux et potiron, jus corsé
- Autour du céleri

Assiettes de tapas fromagères

- Gouda, Tomme Savoie fermière IGP, comté AOP, chutney de fruits et légumes, croûtons baguettes céréales

Pièces lunch sucrées (2 pièces - équivalence 4 pièces)

- Brochette ananas & kiwi- Petit pot Mousse au chocolat d'antan
- Tartelette au citron

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

