



LES BELLES  
PLANTES

VOTRE ÉVÈNEMENT  
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

-

## Forfait vin

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

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

-

### Dessert au choix

Millefeuille ANGELINA

Tarte au citron ANGELINA

Trocadéro ANGELINA

-

### Forfait vin

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.\**



## MENU ENFANTS

**Menu Plat + dessert 12,73 HT - 14€ TTC**

**Plat au choix**

Fish & chips  
Croustillant de poulet mousseline de carottes  
Rigatoni à la sauce tomate

**Dessert au choix**

Moelleux au chocolat  
1 boule de glace : Vanille Bourbon, chocolat, passion  
Fromage blanc, compotée de pomme

**Boisson au choix**

Sirop à l'eau 30cl  
Jus de fruits 30cl  
Vittel 25cl

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.\****

# Cocktail équivalence 24 pièces 63,64€ HT - 70€ TTC

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

## **Pièces cocktails froides (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 (1 verrine par personne - équivalence 2 pièces)**

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

## **Mini-plats chauds (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

## **Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)**

Vittel

*Ou*

San Pellegrino

Café espresso ou thé

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.\****

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

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

## **Pièces cocktails salées froides (3 pièces par personne)**

Bouchon de volaille vin jaune

Tataki de saumon

Foie gras aux marrons caramélisés

Espadon, riz, yuzu confit

Mini club saumon et graines de lin

Bulle de chèvre miel et betterave

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

Club maki saumon fumé

Club maki volaille

Feuilleté végétarien

## **Pièces salées chaudes (1 pièces par personne)**

Roulé de légumes frit

Mini-croque truffe et pastrami

## **Bodégas froids (1 verrine par personne - équivalence 3 pièces)**

Le taboulé d'hiver

Salade Caesar

## **Dégustations chaudes (1 pièce par personne - équivalence 4 pièces)**

Tourte de pomme de terre

Saumon et vierge de fruits jaunes

Volaille et panais

## **Pièces Sucrées (3 pièces par personne)**

Tiramisu chocolat café

Cheesecake pamplemousse

Tartelette au citron meringuée

Tatin de pomme

Finger de feuillantine



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

Choupézienne à l'orange

Eclair Paris-Brest

## **Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)**

Vittel *Ou* San Pellegrino

Café espresso ou thé

***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)**

Mauricette de gambas tandoori, céleri, curry & pomme granny smith  
Pain viennois garni de chèvre frais au miel, pignons de pin et poire  
Pain Libanais, volaille fumée, endives et raifort

### **Verrines (1 verrine - équivalence 2 pièces)**

Pois chiches et magret fumé granny smith noisettes et cassis  
Saladette de pâtes risotto 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 cépes, 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

### **Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix)**

Vittel *Ou* San Pellegrino

Café espresso ou thé

***Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.\****

## LES SUPPLÉMENTS BOISSONS

Forfait vins 1 ..... 8,33€ HT - 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..... 20€ HT - 24,00 € TTC  
1 bouteille pour 3 de vin blanc Petit-Chablis AOP – La Chablisienne  
**Ou** 1 bouteille pour 3 de vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges »  
Domaines Edmond de Rothschild

Forfait softs à discrétion .....7,27€ HT - 8,00 € TTC  
Eaux minérales, jus de fruits, sodas

Kir vin blanc .....4,58€ HT – 5,50,00 € TTC  
Verre de vin .....4,16€ HT - 5,00 € TTC  
Coupe de champagne ..... 9,16€ HT - 11,00 € TTC  
Bière pression 25 cl .....5€ HT - 6,00 € TTC  
Cocktail Spritz, Mojito .....10€ HT - 12,00 € TTC





## LES PRESTATIONS ÉVÈNEMENTIELS

En complément de la mise à disposition des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, nous proposons différentes prestations événementielles sur mesure :

Logistique, accueil, sécurité

-

Aménagement d'espace sur mesure

-

Pack DJ, Son, lumière,

-

Animations : ludiques, culinaires, soirées dansantes

Prix sur demande



## VOTRE CONTACT

**Elisa FOUASSON**

07 62 54 30 84

[e.fouasson@groupe-bertrand.com](mailto:e.fouasson@groupe-bertrand.com)

[commercial.jardin@groupe-bertrand.com](mailto:commercial.jardin@groupe-bertrand.com)

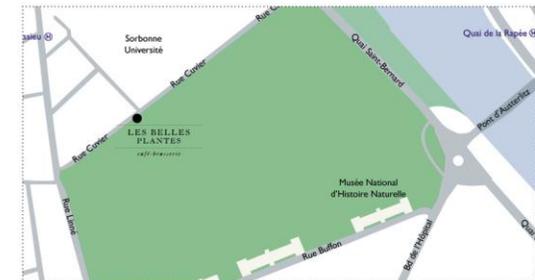
[restaurant-lesbellesplantes.com](http://restaurant-lesbellesplantes.com)

## 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](http://evenement.groupe-bertrand.com)