

The image shows an outdoor cafe setting. In the foreground, there are several square tables with metal frames and wooden slat chairs. Each table is set with white tablecloths, glassware, and plates. Large red patio umbrellas are positioned over the tables. The cafe is situated on a paved area next to a green lawn. In the background, there are large, leafy trees that provide shade. A semi-transparent white rectangular box is overlaid in the center of the image, containing text.

**VOTRE ÉVÉNEMENT
AU CŒUR DU JARDIN DES TUILERIES**

CAFÉ DES MARRONNIERS



PRESENTATION

Situé au cœur 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 !



CAPACITÉS D'ACCUEIL

TERRASSES ARRIERES

SEMI-PRIVATISATION

Cocktail :

- 80 personnes terrasse Concorde
- 60 personnes terrasse Louvre

PRIVATISATION

Cocktail : 140 personnes





MENU DU JARDIN

Entrée + Plat + Dessert – 40,38€ HT - 45€TTC

Valable jusqu'à 30 personnes

ENTRÉE AU CHOIX

Crème Dubarry

Ou Œuf poché

–

PLAT AU CHOIX

Fish'n'chips de Cabillaud, frites, sauce tartare

Ou Ravioles du dauphiné

–

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat

Ou Crème brûlée

BOISSONS COMPRISES

1 verre par personne

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 ENFANT 12,27€ HT – 13,50€ TTC

Jusqu'à 12 ans.

PLAT AU CHOIX

Steak haché

Accompagnement au choix : légumes de saison ou frites

Fish & Chips

Accompagnement au choix : poêlée de légumes ou frites

DESSERT AU CHOIX

Crêpe

Glace 2 boules

BOISSON AU CHOIX

Eau minérale 50 cl

Jus de fruits 20 cl

Soda 25 cl



PLANCHE A PARTAGER 31,14€ HT – 35€ TTC

PLANCHE

Assortiment de charcuteries, fromages, dips de crudités et dips frits.
Pains tranchés

LES BOISSONS

Sur la base de 2 verres par personne

Bière Pression 25cl

Verre de Vin rosé

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)





Cocktail Finger Food équivalence 16 pièces 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

Verrine (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 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

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 MARRONNIERS équivalence 500 grammes

77,27€ HT – 85€ TTC

(Hors boissons et personnel)

Les Salades (1 pièce par personne)

Salade d'épeautre et légumes verts

Salade de riz noir, tomate green zebra, concombre, pomme, sauce yaourt miel

Salade niçoise, haricots verts, thon cru-cuit, anchois, tomates cerises,

Plats à partager (4 pièces par personne)

Cagette snacking club (Assortiment de sandwiches : clubs volaille, foccacia à la mozzarella fumée et bretzels au saumon)

Focaccia Mortadella al pistachio

Ardoise de charcuteries

Terrine de canard au Riesling et poivre vert

Rouleaux d'aubergines et courgettes

Saumon fumé mûre gingembre

Mozzarella tresse

Plateaux de fromages affinés

Gros pain au céréales BIO tranché

Tartes à partager (1 verrines par personne)

Tarte de légumes

Quiche à l'emmental

Bodégas sucrés (1 pièce par personne)

Salade de fruits de saison

Moelleux chocolat

Tartes sucrées (1 pièce par personne)

Tarte aux fraises

Tarte pêche amande

Tropézienne

Boissons incluses

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes)

Vittel ou *San Pellegrino*

Café Espresso ou Thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*



SUPPLÉMENTS

PERSONNEL ET MISE EN PLACE Tarif variable

MISE EN LUMIERE (obligatoire en fonction de la période)

AGENT DE SECURITE POUR DEPART TARDIF Tarif variable

-

VERRE DE VIN 4,16€ HT - 5,00€ TTC

FORFAIT VIN 8,33€ HT - 10€ TTC

1 bouteille pour 3 personnes

Chardonnay Colombard IGP Côtes de Gascogne

ou Merlot IGP Bouches du Rhône

ou vin rosé Grenache Syrah IGP du Gard

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

COUPE DE CHAMPAGNE 10€ HT - 12,00€ TTC

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ROSE.....58,33€ HT- 70€ TTC

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

ANIMATION BAR A SPRITZ (2 cocktails au choix par
personne).....25€ HT - 30€ TTC/personne

BOUTEILLE DE RICARD 1L37,50€ HT - 45€ TTC

CAFE 2,73€ HT - 3,00€ TTC

-

PLATEAUX DE 30 MIGNARDISES ANGELINA75,45€ HT - 83€ TTC

VOTRE CONTACT

Elisa FOUASSON
+33 (0)7 62 54 30 84

Jade RENAUDAT
+33 (0)7 57 01 30 50

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 —