

The image shows an outdoor cafe area with several tables and chairs. The tables are square and made of metal, with chairs that have wooden slats. There are large red umbrellas providing shade. The area is surrounded by lush green trees, and the ground is a mix of gravel and grass. The overall atmosphere is bright and pleasant.

**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 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

### **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.\****



## SUPLÉMENTS

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 1L .....37,50€ HT - 45€ TTC

CAFE ..... 2,73€ HT - 3,00€ TTC

-

PLATEAUX DE 30 MIGNARDISES ANGELINA .....75,45€ 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](mailto: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 —