



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

Prix TTC service compris pour les déjeuners

Entrée au choix

Houmous de pois chiches au tahini et pain pita

Stracciatella au sel fumé éclat de pistache torréfié pain pita

-

Plat au choix

Bowl verde, trio de quinoa aux herbes fraîches, concombre, poivrons grillés, avocat, crémeux d'artichaut, pastèque, grenade

Suprême de poulet jaune risotto au parmesan jus réduit au sumac

-

Dessert au choix

Panna cotta compoté de fruit rouge

Tartelette au chocolat, fruits secs caramélisés

-

Verre de vin au choix (14cl)

Vin blanc, Poulpe Connection - Mars Wine Station 2022 (vin biologique)

Vin rosé, IGP MÉDITERRANÉE, Peyrassol AB

Vin rouge, Poulpe Connection - Mars Wine Station 2022 (vin biologique)

Eaux minérales plate ou gazeuse - 1 bouteille pour 3 personnes (1L)

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.**

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité

MENU GRANDES SERRES

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 20 personnes min.)

Menu Entrée + Plat + dessert 48,03 €HT - 54 €TTC

Prix TTC service compris pour les déjeuners

Apéritif

Kir de vin blanc (12cl)

Entrée au choix

Mousse de tarama, graines de sésame torréfiées, pain pita
Quinoa aux petits légumes, coulis de betterave acidulé
Œuf mimosa, crèmeux d'artichaut à l'huile d'argan fenouil croquant

Plat au choix

Suprême de poulet écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive jus réduit
Pavé de saumon mousseline de patate douce beurre blanc au curcuma
Pavé de lieu noir, poêlé de légume du soleil beurre blanc

Dessert au choix

Tartelette limoncello crème mascarpone
Assiette de fruit rouge infusion à la bergamote sorbet citron vert
Mousse au chocolat praliné noisette éclat de fruit sec

Forfait vin, une bouteille (75cl) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022

Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

Eaux minérales plate ou gazeuse – une bouteille pour 3 personnes (1L)

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.**

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon

la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité





MENU BELLES PLANTES

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi ou le samedi à 13h45, pour 20 personnes min)

Menu Entrée + Plat + dessert 58,15 HT - 65€ TTC
Prix TTC service compris pour les déjeuners

Apéritif

Coupe de prosecco (12cl)

Entrée au choix

Gaspacho de tomate fraise émulsion stracciatella graine de sésame torréfier
Tartare de saumon gravelax concombre citron vert, crémeux d'avocat citronné
Ceviche de bar mangue et grenade huile citron coco

Plat au choix

Canon de magret de canard mousseline de patate douce jus à la sarriette
Filet de daurade royale poêlée de champignon des bois sauce basilic
Quasi de veau mousseline de petits pois jus pimenté

Dessert au choix

Millefeuille ANGELINA
Tarte au citron ANGELINA
Eclair au chocolat ANGELINA

ANGELINA
Paris depuis 1903

Forfait vin, une bouteille (75cl) pour 3 personnes

Blanc : Bordeaux AOP – Château Gantonnet 2022
Rouge : Bordeaux AOP – Château Moulin de Vignolle 2021

Eaux minérales plate ou gazeuse – une bouteille pour 3 personnes (1L)
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.**

En période de changement de carte, certains produits de notre menu peuvent varier selon la saison, afin de garantir leur fraîcheur et qualité



MENU ENFANTS

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

Plat au choix

Fish & chips

Croustillant de poulet mousseline de patate douce

Pâtes du moment à la sauce tomate

Dessert au choix

Moelleux au chocolat

1 boule de glace : Vanille Bourbon, chocolat, passion

Fromage blanc, compotée de fruits rouges

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)

La Saint jacques, navet et tobiko

Gravlax de saumon au citron

Foie gras au grué de cacao et spéculos

Veau comme un saltimboca & duxelle de cèpe

Brochette pastèque, feta et menthe

Fleurs de ricotta, sablé tomate et origan

Pastel d'asperges vertes

Tartelette fondante tomate basilic

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

Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth

Moelleux au poulet tandoori et crème aigrette

Moricette tomate, pecorino et piment mariné

Verrines (2 verrines par personne - équivalence 4 pièces)

Saladette Végan, de brocolis Printanier, olive noir, pignons de pin, vinaigrette balsamique

Saladette de quinoa grenade et légumes croquants

Gaspacho de tomates, pastèque, yuzu & huile de bergamote

Soupe glacée concombre & raifort, nuage de ricotta

Pièces cocktail salées chaudes (2 pièces par personne)

Gougère au fromage et croquant parmesan

Croq'tomate taggiasche

Pièces Sucrées (4 pièces par personne)

Le Rhubarbe fraise coco

Tartelette rhubarbe pêche et fleur d'oranger

Pièce Vegan Citron basilic & ananas

Macaron Pistache



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

Mousse au chocolat d'antan

Tartelette au citron

Sablé chocolat florentin framboise

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix) (1L)

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 froides (6 pièces par personne)

La Saint jacques, navet et tobiko

Gravlax de saumon au citron

Foie gras au grué de cacao et spéculos

Veau comme un saltimboca & duxelle de cèpe

Brochette pastèque, feta et menthe

Pastel d'asperges vertes

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

Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth

Moelleux au poulet tandoori et crème aigrette

Moricette tomate, pecorino et piment mariné

Verrines (2 verrines par personne - équivalence 4 pièces)

Saladette Végan, de brocolis Printanier, olive noir, pignons de pin, vinaigrette balsamique

Saladette de quinoa grenade et légumes croquants

Gaspacho de tomates, pastèque, yuzu & huile de bergamote

Soupe glacée concombre & raifort, nuage de ricotta

Pièces cocktail salées chaudes (2 pièces par personne)

Gougère au fromage et croquant parmesan

Croq'tomate taggiasche

Pièces Sucrées (2 pièces par personne)

Le Rhubarbe fraise coco

Pièce Vegan Citron basilic & ananas



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

Mousse au chocolat d'antan

Tartelette au citron

Sablé chocolat florentin framboise

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix) (1L)

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)

Mini club au saumon fumé, crème citronnée et aneth
Moelleux au poulet tandoori et crème aigrette
Morcette tomate, pecorino et piment mariné

Verrines (2 verrines - équivalence 4 pièces)

Saladette Végan, de brocolis Printanier, olive noir, pignons de pin, vinaigrette balsamique
Saladette de quinoa grenade et légumes croquants
Gaspacho de tomates, pastèque, yuzu & huile de bergamote
Soupe glacée concombre & raifort, nuage de ricotta

Pièces cocktails chaudes (1 pièce par personne)

Gougère au fromage et croquant parmesan
Feuilleté courgette et pesto de menthe

Burgers (1,5 pièce - équivalence 3 pièces)

Hot doggy : saucisse de volaille chutney d'oignons
Mini burger boeuf cheddar
Burger végétarien

Assiettes de tapas fromagères (équivalence 2 pièces)

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

Pièces sucrées (2 pièces par personne)

Le Rhubarbe fraise coco
Pièce Vegan Citron basilic & ananas

Pièces lunch sucrées (1 pièce - équivalence 2 pièces)

Tartelette au citron
Sablé chocolat florentin framboise

Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes au choix) (1L)

Vittel *Ou* San Pellegrino
Café espresso ou thé

Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*

LES SUPPLÉMENTS BOISSONS

Forfait vins 1 (75cl)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 (75cl)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 discrétion7,27€ HT - 8,00 € TTC

Eaux minérales, jus de fruits, sodas

Kir vin blanc (12cl)4,58€ HT – 5,50,00 € TTC

Verre de vin (14cl)4,16€ HT - 5,00 € TTC

Coupe de champagne (12cl)9,16€ HT - 11,00 € TTC

Bière pression (25 cl)5€ HT - 6,00 € TTC

Cocktail Spritz, Mojito (14cl)10€ HT - 12,00 € TTC

Bouteille de vin sans alcool (75cl)33,18€ HT – 35€ TTC

BLANC : Vin de France sans alcool - Sauvignon "Zéro" Chavin

ROSE : Vin de France sans alcool - rosé "Zéro" Chavin

ROUGE : Vin de France sans alcool - Cabernet Sauvignon Merlot "Zéro" Chavin

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération





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

LES BELLES PLANTES



NOS ENGAGEMENTS

Conscients que notre alimentation a un impact direct sur notre santé, notre planète et nos communautés, nos chefs et équipes travaillent chaque jour pour essayer d'avoir le plus d'impact positif possible.



UNE CUISINE RESPONSABLE

- Le respect de la saisonnalité des produits.
 - Nos Œufs sont 100% plein air*.
 - Nos fruits & légumes (hors exotiques), steaks haché, tartares et carpaccios de bœuf, viandes de race, poulets sont majoritairement français.
- Le respect des périodes de reproduction des poissons et la pêche en circuit court sont favorisés.
 - Nos huiles de friture sont sans huile de palme.
 - Nous proposons des options végétariennes.
 - Nous menons régulièrement des audits hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

*hors épidémie de grippe aviaire



LA PRÉSERVATION DES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bag sont à disposition de nos clients.
 - Nous collaborons avec l'entreprise SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
 - Des dons alimentaires ponctuels sont faits à des associations d'aide alimentaire.

LE TRI DES DÉCHETS

- 100% de nos huiles usagées sont transformées en biogaz.
- 100% de nos déchets organiques sont triés et valorisés en compost ou biogaz.

DES PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'usage du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimeurs sont certifiés Imprim'vert.



L'ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100% de nos collaborateurs sont en CDI.
- Ils ont 10 années d'ancienneté en moyenne.

