VOTRE ÉVÉNEMENT
AU CŒUR DU JARDIN DES TUILERIES

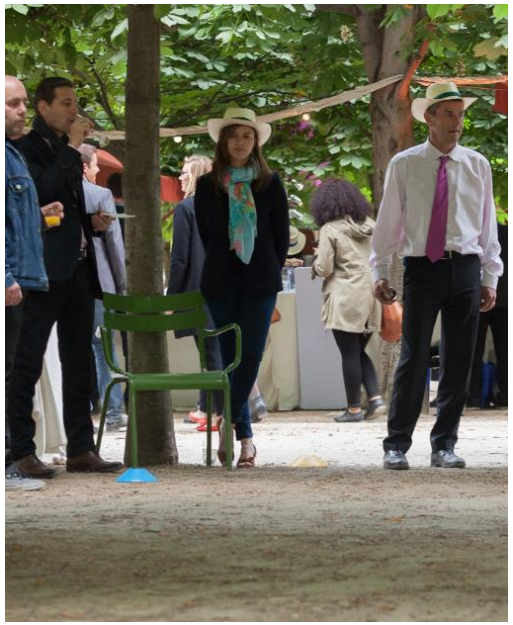
CAFÉ DES MARRONNIERS

PRESENTATION

Situé au cœur du Jardin des Tuileries,
le Café des Marronniers est un havre de paix et bénéficie 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 diner ou un cocktail 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

TERRASSE ARRIERE

SEMI-PRIVATISATION
Cocktail :
- 80 personnes terrasse Concorde
- 60 personnes terrasse Louvre

PRIVATISATION (Terrasse arrière)
Cocktail : 140 personnes

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

PLANCHES A PARTAGER 31,14€ HT – 35€ TTC hors frais annexes

LES PLANES PLANCHES

Assortiment de charcuteries et fromages.
Pains tranchés, beurre et cornichons

LES BOISSONS

Sur la base de 2 verres par personne au choix
Bière Pression (25cl)
Verre de Vin rosé (12cl)

Softs 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 Lunch – Equivalent 500 grammes
59,09€ HT - 65€ TTC
(Hors boissons alcoolisées, déménagement et personnel)

BASE DE 500GR PAR CONVIVE RÉPARTIES AINSI :
2 Pièces salées froides: 30gr
3,5 Pièces Lunchs: 140gr
1,5 Pièces à partager: 50gr
1 Pot salé: 65gr
1 Plat froid: 100gr
1 Pièce pot sucré: 55gr
2 Pièces lunchs sucrées: 60gr

PIÈCES COCKTAIL SALÉES
Homard, crème italienne au yuzu, tahoon
Oignons confits, crème d'oignons, sablé au curry
Carotte, chapelure d'herbes, patate douce
Tartare de veau, moutarde violette

PIÈCES « LUNCH » SALÉES
Bun petit pois, quinoa, tétragone
Bun légumes, menthe, piment doux
Bun bœuf, chou rouge, betterave
Finger, thon, légumes du sud
Club, mozzarella, boqueron
Feta, kalamata, concombre

PIÈCES « A PARTAGER »
Pâté en croûte, canard, thym
Pâté en croûte, volaille, abricot, romarin

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.

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.

POTS SALÉS
Yaourt coconut, vierge de légumes, granola
Yaourt saveur coco, vierge de légumes, granola carotte-coriandre

Crème aux oeufs, Sainte Maure de Touraine, caramel à la moutarde
Crème aux œufs parfumée au Sainte-Maure de Touraine, caramel à la moutarde, pousse de moutarde, croûtons

PLATS FROIDS – Dressage pot kraft
Taboulé aux tomates multicolores, crevettes
Taboulé oriental aux tomates multicolores, chermoulah, pousses de moutarde, coriandre et menthe, crevettes

Salade de quinoa, yaourt à la menthe, roquette
Quinoa & lentilles corail, raisins mariné, sauce au yaourt soja et menthe, roquette & graines de courge

Salade de coquillettes, volaille fumée, crème d'artichaut
Risotto de coquillettes, tapenade d'artichaut, dinde fumée, artichaut confit au basilic, micro-pousses de saison, parmesan AOP

POTS SUCRÉS
Pot Tiramisu aux fruits rouges
Pot Brownie Chocolat, Crème Légère et Noix de Pécan

PIÈCES « LUNCH » SUCRÉES
Tartelette chocolat
Chou croquant fraise vanille
Tartelette abricot, pistache
Cannelé

Boissons incluses
Eaux Minérales (1 bouteille pour 3 personnes)
Vittel ou San Pellegrino
Café Espresso ou Thé

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

LES BOISSONS

FORFAIT VIN ..... 8,33€ HT – 10,00€ TTC
1 bouteille 50cl pour 3 personnes au choix:
Chardonnay Colombard IGP Côtes de Gascogne
ou Merlot IGP Bouches du Rhône
ou vin rosé Grenache Syrah IGP du Gard

FORFAIT VIN SUPERIEUR .....12,50€ HT – 15,00€ TTC
1 bouteille 75cl pour 3 personnes au choix:
Bordeaux AOP Oé – Vin Biologique
ou Côtes du Rhône AOP – Domaine de Verquière – Vin Biologique
ou IGP Méditerranée Peyrassol – Vin Biologique

FORFAIT SOFTS A DISCRETION.....7,27 € HT – 8,00 € TTC
Assortiment de jus de fruits et sodas

COUPE DE CHAMPAGNE (12cl) ..... 10,00€ HT – 12,00€ TTC
Jacquart Mosaïque

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE (75cl).....49,17 € HT – 59,00 € TTC
Jacquart Mosaïque

BOUTEILLE DE CHAMPAGNE ROSE (75cl) .....58,33€ HT- 70€ TTC
Jacquart Mosaïque

COCKTAIL (Spritz ou Gin Tonic) (14cl) .....8,33€ HT – 10€ TTC

ANIMATION BAR A SPRITZ .....25,00€ HT – 30,00€ TTC
Tarif par personne
2 Spritz au choix par personne: Virgin Spritz, Apérol Spritz / St Germain Spritz / Limoncello Spritz

BOUTEILLE DE RICARD (1L) .....37,50€ HT - 45€ TTC

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

LES OPTIONS

PERSONNEL ET MISE EN PLACE .....Sur Devis

MISE EN LUMIERE (obligatoire en fonction de la période).....Sur Devis

AGENT DE SECURITE POUR DEPART TARDIF.....Sur Devis
Soit après les horaires de fermeture du jardin au public (horaire variable selon le mois)

PLATEAU DE 30 MIGNARDISES ANGELINA .....75,45€ HT – 83€ TTC

ANIMATION PETNAQUE AVEC ANIMATEUR(S).....Sur devis

VOS CONTACTS

Elisa FOUASSON
+33 (0)7 62 54 30 84
Jade RENAUDAT
+33 (0)7 57 01 30 50
commercial.jardin@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

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.

INFORMATIONS SOCIETES

Bertrand Concessions SARL
EURL au capital social de 30000€ et ayant son siège au 55 rue Deguingand
92300 Levallois-Perret
SIREN 897 846 069 R.C.S. Nanterre

BERTRAND
HOSPITALITY

Le Café des Marronniers est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality. © The travel Buds.
Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur : evenement.groupe-bertrand.com

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr
Crédit photographe @Simon Detraz