



VOTRE ÉVÉNEMENT A

- LA TERRASSE DE -
Madame

CAFÉ - BRASSERIE





CAPACITÉS D'ACCUEIL

TERRASSE COTE SENAT

Buffet assis : 60 personnes

Cocktail debout : 100 personnes

BUFFET RUSTIQUE – Equivalent à 500 grammes par personne

Entrée, Plat, Dessert: 45,45 € HT / 50,00 € TTC hors frais annexes

A PARTAGER

Assortiment de charcuteries & cornichons

Plateau de saumon fumé, aneth, citron, crème fraîche

Quiche Provençale (chèvre, courgettes et tomates)

Assortiment de salades (mesclun, taboulé..)

Dips de crudités

Assortiment de fromages frais et affinés
Sélection de pain en accompagnement

LE SUCRE

Entremet Angelina au choix pour 6 ou 8 personnes
Mont Blanc, Tarte au citron, Millefeuille, Tirolic

Ou

Pyramide de macarons Angelina sur la base de 4 pièces par personne
3 parfums au choix parmi Citron, vanille, chocolat, caramel, framboise, mont blanc

Boissons incluses

Eaux Minérales (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Vittel

ou

San Pellegrino

Café Espresso ou Thé

Pour les enfants: Sirop à l'eau ou Soda 33 cl



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.

Cocktail Madame – Equivalent 500 grammes

59,09€ HT - 65€ TTC

(Hors boissons alcoolisées et frais annexes)

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

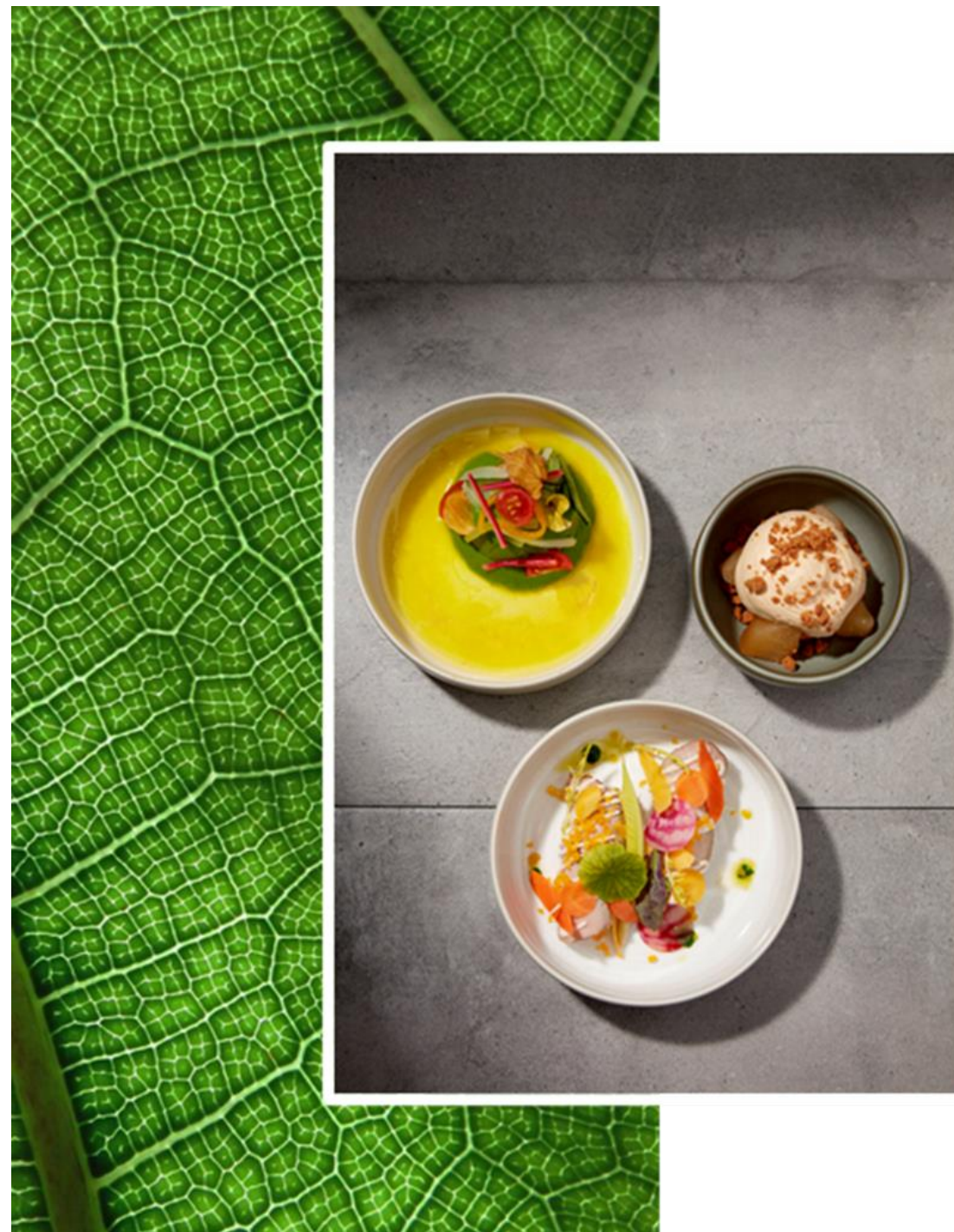
POTS SALÉS

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



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.



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 1L pour 3 personnes)

Vittel ou San Pellegrino

Café Espresso ou Thé



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.

COCKTAIL DU LUXEMBOURG – 24 pièces équivalent 510 grammes

63,64€ HT – 70€ TTC
(Hors boissons et personnel)

BASE DE 24 PIÈCES SOIT 510GR PAR CONVIVE RÉPARTIES AINSI :

5 Pièces salées froides: 75gr
2 Pièces salées chaudes: 30gr
3 Pièces Lunchs: 120gr
1 Plat froid: 100gr
1 Plat chaud: 100gr
1 Pièce lunch sucré: 55gr
3 Pièces sucrées: 30gr

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

Tartare de daurade, poivre sauvage, daikon
Homard, crème italienne au yuzu, tahoon

Ossau Iraty, poudre de tomate, sirop aux épices
Polenta, pesto vert, fève
Carotte, chapelure d'herbes, patate douce
Petit pois

Volaille, estragon, livèche
Tartare de veau, moutarde violette

PIÈCES COCKTAIL CHAUDES

Gougère nature
Gyoza Légumes
Quiche, courgette, pécorino
Croque monsieur, jambon de Paris, vieux Comté 30 mois, truffe

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



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.

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

PLATS CHAUDS – Dressage boîte lin

Poulet Basquaise

Fregola, sauté de volaille rissolée, sauce basquaise (coulis de tomate, huile d'olive, poivrons, oignon et épices)

Risotto de blé vert, émulsion cacahuète, petites pousses

Quasi de mariné, champignons, sauce blanquette, mini carottes jaunes, fregola sarda au bouillon de légumes corsés

Cabillaud, gambas, curry

Poêlé de légumes, cabillaud, gambas, sauce curry coco, haricot plat

PIÈCES « LUNCH » SUCRÉES

Pot Tiramisu aux fruits rouges

Pot Brownie Chocolat, Crème Légère et Noix de Pécan

PIÈCES COCKTAIL SUCRÉES

Croquant de chocolat, caramel et cacahuète

Croustillant chocolat, passion

Cheesecake citron, thym citron, confit citron

Mousse de fraise tomate, sablé amande

Pêche, verveine, sablé amande

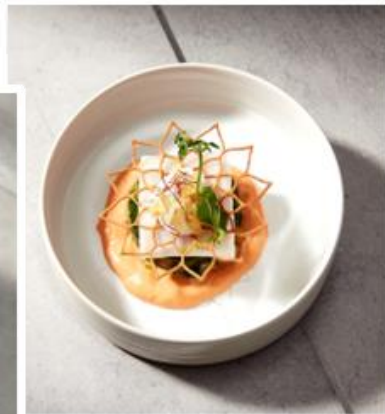
Brioche, crème fleur d'oranger

Boissons incluses

Eaux Minérales (1 bouteille 1L pour 3 personnes)

Vittel ou San Pellegrino

Café Espresso ou Thé



Forfait Cave numéro 1
8,33 € HT - 10,00 € TTC

Une bouteille de vin 75cl pour 3 personnes

Vin Blanc - IGP Pays d'Oc
Chardonnay Saint Victor
Ou

Vin Rosé – IGP Méditerranée
Peyrassol 2022 (vin biologique)
Ou

Vin Rouge – Côtes du Rhône AOP
Domaine de Verrière (vin biologique)

Forfait Cave numéro 2
16,67 € HT - 20,00 € TTC

Une bouteille de vin 75cl pour 3 personnes

Vin Blanc – Menetou-Salon AOP
Château de Maupas (vin biologique)
Ou

Vin Rosé – Bandol AOP
Château Barthès 2022
Ou

Vin Rouge – Bourgogne AOP
Gamay Loron

BUFFET ENFANT – Jusqu'à 12 ans
Plat, Dessert: 15,00 € HT - 18,00 € TTC

Fish n'chips
Bonbons
Fuse tea ou sirop à l'eau

Animation chariot à glace
3 boules de glace 9,09 HT / 10,00€ TTC

3 boules de glace au choix

Les options :

Kir 12cl
Kir royal 12cl
Coupe de Champagne Jacquart 12cl
Bouteille de Champagne Jacquart 75cl
Cocktail avec alcool 14cl
Mojito ou Spritz

5,00€ HT/6,00€ TTC
10,00€ HT/12,00€ TTC
8,33€ HT/10,00€ TTC
45,83€ HT/55,00€ TTC
7,91€ HT/9,50€ TTC

Cocktail sans alcool 14cl
Virgin mojito ou Virgin spritz

7,09€ HT/7,80€ TTC



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



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

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

138 Rue de Médicis

75006 Paris

Situé dans : Jardin du Luxembourg



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 —

LA Terrasse de Madame est l'un des restaurants de Bertrand Hospitality.

Nous vous invitons à découvrir tous ses restaurants et lieux sur :

evenement.groupe-bertrand.com