



LES BELLES PLANTES



“

P R É S E N T A T I O N

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)

ÉTÉ

de mai à septembre

PRIVATISATION TOTALE

100
DÎNER

230
COCKTAIL

SEMI PRIVATISATION (Patio + Terrasse Jardin)

76
DÎNER

80
COCKTAIL

HIVER

d'octobre à avril

PRIVATISATION TOTALE

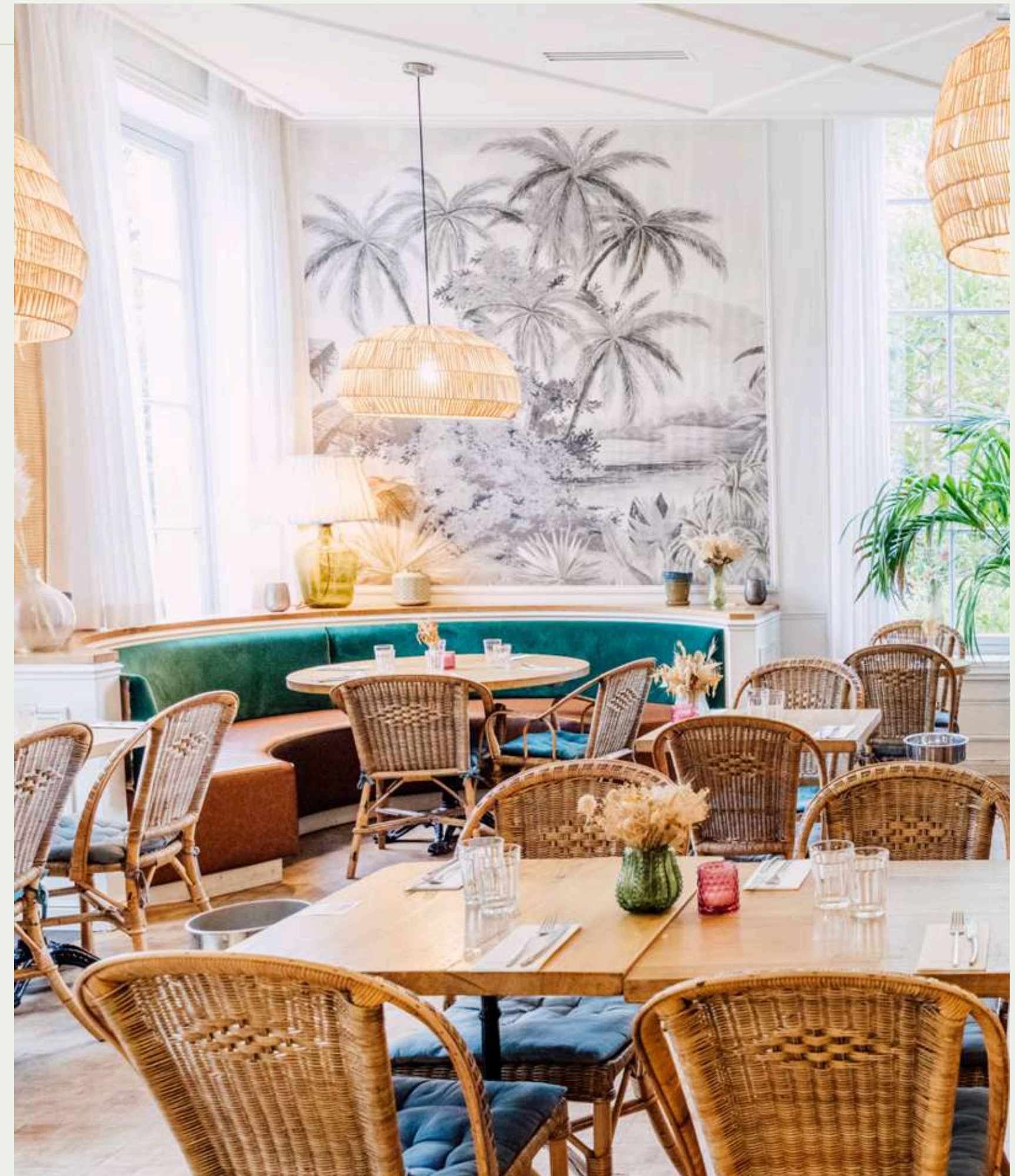
80
DÎNER

150
COCKTAIL

SEMI PRIVATISATION (Patio)

50
DÎNER

60
COCKTAIL



MENU JARDIN

Menu Entrée + Plat ou Plat + dessert 32,12€ HT / 36€ TTC

Menu Entrée + Plat + dessert 37,59€ HT / 42€ TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 15 personnes min

Prix TTC service compris pour les déjeuners

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

ENTRÉE AU CHOIX

Houmous de pois chiches au tahini et pain pita

Velouté de chou-fleur, crème légère au curcuma

PLAT AU CHOIX

Petit épeautre au gorgonzola, butternut confite et poêlée de champignons

Suprême de volaille, risotto au parmesan, jus corsé

DESSERT AU CHOIX

Panna cotta à la vanille, compotée de poires

Tartelette chocolat, éclats de fruits secs

VERRE DE VIN AU CHOIX (14cl)

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

Vin rosé, IGP MÉDITERRANÉE, Peyrassol AB

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

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

Café ou thé

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
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes.*

MENU GRANDES SERRES

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

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 15 personnes min
Prix TTC service compris pour les déjeuners
Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Kir de vin blanc (12cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Mousse de tarama, graines de sésame torréfiées et pain pita
Betterave rôtie au sel fumé sauce labneh mentholée
Crèmeux de lentilles au zaatar, huile de sésame et pain pita

PLAT AU CHOIX

Suprême de volaille marinée façon ShishTaouk, boulgour aux légumes de saison, jus réduit

Echine de cochon confite, écrasé de pommes de terre
Filet de bar, mousseline de butternut, beurre blanc et oeuf de Tobiko

DESSERT AU CHOIX

Tartelette limoncello, mousse légère mascarpone
Pana cotta, compotée de pommes à la cannelle
Mousse au chocolat praliné noisette, éclats de fruits secs caramélisés

FORFAIT VIN

Une bouteille (75cl) pour 3 personnes

Blanc, Poulpe Connection - Mars Wine Station (vin biologique)

Rouge, Poulpe Connection - Mars Wine Station (vin biologique)

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

Café ou thé

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
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
Cahier des allergènes disponible auprès de nos équipes*

MENU BELLES PLANTES

Menu Entrée + Plat + dessert 58,15 HT - 65€ TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 15 personnes min
Prix TTC service compris pour les déjeuners

Merci de sélectionner 1 entrée, 1 plat et 1 dessert unique pour l'ensemble des convives

Apéritif

Coupe de prosecco (12cl)

ENTRÉE AU CHOIX

Arranccini à la bresaola, fricassée de champignons et jus réduit

Gravelax de saumon d'Ecosse, crème montée au citron vert

Ceviche de bar mangue et grenade vinaigrette passion-coco

PLAT AU CHOIX

Canon de magret de canard, mousseline de patate douce et jus réduit

Filet de daurade royale, mousseline de chou-fleur, crème d'olive et huile d'herbes

Médailillon de veau, orzo au citron confit et jus corsé à la truffe d'été

DESSERT AU CHOIX

Millefeuille ANGELINA

Demoiselle tatin ANGELINA

Trocadéro ANGELINA



FORFAIT VIN

Une bouteille (75cl) pour 3 personnes

Blanc, Poulpe Connection - Mars Wine Station (vin biologique)

Rouge, Poulpe Connection - Mars Wine Station (vin biologique)

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

Café ou thé

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 and chips
Poulet français croustillant, purée de butternut
Fusilloni à la sauce tomate

DESSERT AU CHOIX

Moelleux au chocolat
1 boule de glace : vanille Bourbon, chocolat, fruit de la passion
Fromage blanc, compote de poires

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

6 3 , 6 4 € H T - 7 0 € T T C

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

Minimum de 50 personnes

Pièces cocktails froides (6 pièces cocktail)

Crêpe au foie gras
et à la figue

Cake légumes
& creamcheese

Double carotte, sésame
curry et gingembre

Pince saumon,
pois gourmand, raifort

Douceur de céviché
sur tranche de Saint-Jacques

Magret de canard,
Ossau Iraty, épinards frais

Pièces Lunch

(2 pièces -

équivalence à 4 pièces cocktail classiques)

Mini club thon & aneth,
crème légère à la tomate

Petit pain volaille,
curry, légumes - le Bollywood

Wrap légumes croquants acidulés

Pièces cocktails chaudes (2 pièces)

Gougère Emmental

Palmier champignon, huile de truffe

Verrines

(1 verrines -

équivalence 2 pièces cocktail classiques)

Salade de pommes de terre,
saumon fumé et sauce aigrette

Salade de quinoa
au potimarron rôti et agrumes

Mini plat chaud individuel

(1 pièce -

équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Mignon de pintade provençal,
parmesan, polenta dorée

Gnocchis de céleri et truffe

Pièces sucrées (4 pièces)

Mini opéra café

Mini tartelette citron meringuée

Croustillant chocolat

Kiwi pomme coco

Pièces lunch sucrées (1 pièces-

équivalence 2 pièces cocktail classiques)

Mousse au chocolat d'antan

L'agrumes

Brochette ananas & kiwi

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 PIECES

59.09 € H T - 65 € T T C

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits
Minimum de 50 personnes

Pièces cocktails froides (4 pièces cocktail)

Dahl de lentilles
Bulle de chèvre miel et
betterave
Volaille aux morilles

Carpaccio de Saint Jacques
fumée
Tataki de saumon
Foie gras comme un marron

Pièces Lunch (2 pièces - équivalence à 4 pièces cocktail classiques)

Club basque
Rolls de crabe au curry
Cake butternut
Roll de boeuf mariné

Pièces cocktails chaudes (2 pièces)

Roulé de légumes frits
Tatin de butternut
Mini croque truffé et pastrami

Street Food (1 pièce - équivalence 3 pièces cocktails)

Burger végétarien
Beef burger

Mini plat chaud individuel (1 pièce - équivalence 3 pièces cocktail classiques)

Nouilles sautées aux légumes
Volaille et panais
Pintade forestière

Pièces sucrées (2 pièces)

Le citron vert basilic
La noisette
Finger de feuillantine
Tiramisu chocolat café

Pièces lunch sucrées (1 pièces- équivalence 2 pièces cocktail classiques)

Tarte tatin
Chou chocolat caramel

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.*



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, Poulpe Connection - Mars Wine Station (vin biologique)
1 bouteille pour 3 de vin rouge, Rouge, Poulpe Connection - Mars Wine Station (vin biologique)

Forfait vins 2 (75cl) ————— 20€ HT - 24,00 € TTC
1 bouteille pour 3 de vin blanc Petit-Chablis AOP – La Chablisienne
1 bouteille pour 3 de vin rouge Haut-Médoc AOP « Les Granges » Domaines Edmond de Rothschild

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

Forfait softs à discrétion ————— 7,27€ 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
Mocktail Red detox, Virgin Mojito (14cl) ————— 7,08€ HT 6 8,5€ TTC

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



NOS ENGAGEMENTS

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



CUISINE RESPONSABLE

- Respecter la saisonnalité des produits.
- Nos œufs sont 100 % fermiers* et locaux (78).
- Nos steaks hachés, tartares, poulets et porcs sont tous français.
- Nos fruits et légumes (à l'exception des fruits exotiques) sont principalement locaux (78).
- Respecter les périodes de reproduction des poissons et encourager la pêche à courte distance. Le saumon est fumé par un artisan local (78).
- Nos huiles de friture sont exemptes d'huile de palme.
- Notre pain est fabriqué par M.O.F. Frédéric Lalos.
- Nous proposons des options végétariennes.
- Nous effectuons régulièrement des audits d'hygiène dans nos cuisines afin de garantir la santé et la sécurité de nos clients.

**à l'exception de l'épidémie de grippe aviaire*



PRÉSERVER LES RESSOURCES NATURELLES

LA RÉDUCTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Des doggy bags sont à la disposition de nos clients.
- Nous travaillons avec SavR pour les privatisations/événements commerciaux.
- Des dons alimentaires occasionnels sont effectués auprès d'associations d'aide alimentaire.

TRI DES DÉCHETS

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

PRODUITS RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT

- Nous limitons l'utilisation du plastique.
- Nos menus sont imprimés sur du papier PEFC et nos imprimantes sont certifiées Imprim'vert.



ESPRIT D'ÉQUIPE

- 100 % de nos employés ont un contrat à durée indéterminée.
- Ils ont en moyenne 5 ans d'ancienneté.
- Nous accueillons régulièrement 1 apprenti dans nos équipes afin de former nos jeunes à nos métiers.
- 13 % de nos employés sont handicapés.



VOTRE CONTACT

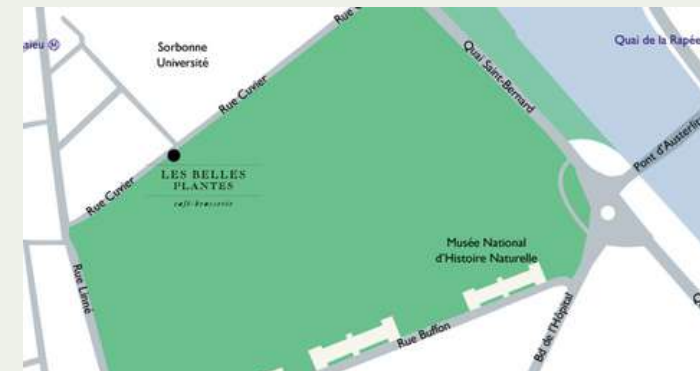
Elisa FOUASSON
07 62 54 30 84
e.fouasson@groupe-bertrand.com
commercial.jardin@groupe-bertrand.com
restaurant-lesbellesplantes.com

INFORMATIONS PRATIQUES

47 rue Cuvier 75005 Paris
M° Jussieu Ligne 7 et 10 / Parkings à proximité
Privatisation – sur devis

INFORMATIONS SOCIÉTÉS

Commerce Restauration
Société en nom collectif, au capital social de 913 195,26€ et
ayant son siège au 55 rue Deguingand 92300 Levallois-Perret
SIREN 352 521 652 R.C.S. Nanterre



BERTRAND

— HOSPITALITY —

Les Belles Plantes est 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 photographie @Simon Detraz