



- LA TERRASSE DE -
Madame
CAFÉ - BRASSERIE



PRÉSENTATION

Le tout nouveau restaurant situé au cœur du jardin du Luxembourg, La Terrasse de Madame est la nouvelle adresse à ne pas manquer pour se détendre à l'ombre des marronniers, en plein cœur du 6e arrondissement.

Nous vous invitons à profiter de cette splendide terrasse pour vos événements familiaux, professionnels ou entre amis !

À l'écart de l'agitation, au son des oiseaux, en pleine nature, elle est idéale pour une pause verdoyante !

La cuisine se veut conviviale avec ses généreuses salades, ses planches à partager et ses desserts gourmands ; venez savourer une gastronomie inspirée de l'esprit brasserie.

Les produits de saison seront mis à l'honneur !



CAPACITÉ

TERRASSE CÔTÉ SENAT

Buffet assis : 20 personnes

Cocktail debout : 80 personnes

TERRASSE AVANT

Déjeuner assis : min 12 personnes

max 20 personnes





MENU TERRASSE

Menu Entrée + Plat + Dessert 31,82 €HT - 35 €TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 12 personnes min et
20 personnes max

Prix TTC, service compris

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

Entrée au choix

Oeuf mimosa

Gaspacho de concombre menthe

Plat au choix

Fish & chips

Salade César

Quiche provençale

Dessert au choix

Mousse chocolat, noisettes caramélisées

Crème brûlée

Eaux minérales plates ou gazeuses – 1 bouteille pour 3 personnes (1L)

Café ou thé

MENU JARDIN

Menu Entrée + Plat + Dessert 40,91 €HT - 45 €TTC

Valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi, pour 12 personnes min et
20 personnes max

Prix TTC, service compris

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

Entrée au choix

Stracciatella tomates

Tartare de saumon et crémeux d'avocat

Plat au choix

Échine de cochon confite, purée et jus à la marjolaine

Saumon rôti, petits légumes, beurre blanc

Salade du jardin

Dessert au choix

Moelleux au chocolat et crème anglaise au pralin

Assiette de fruits rouges, sirop à l'hibiscus

Eaux minérales plates ou gazeuses – 1 bouteille pour 3
personnes (1L)

Café ou thé





BUFFET RUSTIQUE

Équivalence à 500 grammes par personne

45,45 € HT - 50,00 € TTC

(Hors boisson, déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

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 sucré

Entremet Angelina au choix pour 6 ou 8
personnes

Mont Blanc, Tarte au citron,
Millefeuille, Trocadéro

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

Eaux minérales

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

Vittel ou San Pellegrino

Café espresso ou thé

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

FINGER FOOD

500 grammes par personne

59,09 € HT - 65 € TTC

(Hors boissons, déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

Minimum de 50 personnes

Pièces Lunch

(4 pièces - équivalence à 8 pièces cocktail classiques)

Mini club saumon fumé, crème citronnée et aneth

Petit pain volaille, curry, légumes - le Bollywood

Cristallino de Saint-Maure frais aux graines

Verrines

(2 verrines - équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Salade brocoli, olives noires, pignons de pin, vinaigrette balsamique

Salade de penne à la tomate, spécialité italienne

Gaspacho de tomates, pastèque, yuzu & huile de bergamote

Planches tapas fromagères

Dés de fromages assortis (Gouda, Tomme de Savoie, Comté)

Assortiment de fruits secs, Chutney et croustilles

Pièces lunch sucrées

(2 pièces - équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Pavlova fraise, citron yuzu gingembre

Tartelette au citron

Cookie framboise, confit de framboise au citron vert

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.*





BOISSONS

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 (vin biologique)

Ou

Vin Rouge - Côtes du Rhône AOP
Domaine de Verquière (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

Côtes de Provence AOP
« Soif de Pampa »

Ou

Vin Rouge - Bourgogne AOP
Gamay Loron

Buffet enfant - Jusqu'à 12 ans

Plat, Dessert 15.00 € HT - 18.00 € TTC

Fish & 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

5.00€ HT - 6.00€ TTC

Kir royal 12cl

10.00€ HT - 12.00€ TTC

Coupe de Champagne Jacquart 12cl

8.33€ HT - 10.00€ TTC

Bouteille de Champagne Jacquart 75cl

45.83€ HT - 55.00€ TTC

Cocktail avec alcool 14cl Mojito ou Spritz

7.91€ HT - 9.50€ TTC

Cocktail sans alcool 14cl Virgin Mojito ou Virgin Spritz

7.09€ HT - 7.80€ TTC

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

Lucine Tarrinha
+33 1 41 92 10 74
commercial.jardin@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

138 Rue de Médicis
75006 Paris
Situé dans : Jardin du Luxembourg



INFORMATIONS SOCIÉTÉ

Bertrand Concessions SARL
EURL au capital social de 30000€ et ayant
son siège social 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



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