
Les
MARIONNETTES
BRASSERIE DU JARDIN





CAPACITÉS

RESTAURANT

Repas assis : 70 personnes

Cocktail : 80 personnes

Conférence : 50 personnes

RESTAURANT & TERRASSE

Repas assis : 90 personnes

Cocktail : 100 personnes





MENU DU JARDIN

Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 25,45 HT - 28,00€ TTC

Entrée + Plat + Dessert - 34,55€ HT - 38,00€ TTC

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

Prix TTC service compris

merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance

ENTRÉE

Salade de haricots verts frais
tomates cerises, parmesan, vinaigrette à la moutarde ancienne

Ou

Terrine amatxi ospital

PLAT

Saucisse au couteau de la maison bazochon, purée de pommes de terre, jus de viande

Ou

Quiche au chèvre et aux épinards, mesclun, tomates cerises et pickles d'oignons rouges

DESSERT

Mousse au chocolat

Ou

Île flottante



1 Bouteille d'eau pour 3 personnes 1l - Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou thé



MENU MARIONNETTES

Entrée + Plat + Dessert - 43,64€ HT - 48,00€ TTC

Prix TTC service compris

merci de faire un choix de menu unique ou une répartition des plats à l'avance

ENTRÉE

Salade de chèvre chaud, noix et pommes Granny, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Ou

Tartare de dorade royale aux agrumes

PLAT

Suprême de volaille française, légumes de saison, jus corsé

Ou

Pavé de saumon d'Écosse, vierge de légumes, purée de pomme de terre

DESSERT

Baba au rhum, crème fouettée vanille bourbon

Ou

Coupes de fruits rouges, crème fouettée, vanille bourbon



1 Bouteille d'eau pour 3 personnes : Vittel et/ou San Pellegrino
Café ou thé



Cocktail 20 pièces

59,09€HT – 65,00€ TTC

Prix TTC service compris

(Hors déménagement et personnel) - Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

Minimum de 50 personnes

PIÈCES SALÉES FROIDES – 6 pièces

LA MER

Transparence de Daïkon, saumon, crémeux
gingembre curry

Gambas et daïkon mentholé, perles de gingembre

LA TERRE

Volaille comté poivrons

Brochette de bœuf et légumes d'été

LE VÉGÉTAL

Brochette pastèque, feta et menthe

Pastel d'asperges vertes

PIÈCES SALÉES CHAUDES – 3 pièces

Mini croque, dinde et Cantal

Palmier olives et noisette caramélisée

Gougère Emmental

2 BOUCHÉES DOUBLE – équivaut à 4 pièces

Mini club thon & aneth

Petit Pain Volaille Curry Légumes – le Bollywood

Cristallino aux asperges et mimosa

1 VERRINE – équivaut à 2 pièces

Tomates, burrata fumée, crumble thym
parmesan

Salade Quinoa, grenade, poivron, concombre

Poke bowl, brocoli, courgettes et fèves
croquantes

PIÈCES SUCRÉES – 3 pièces

Chou chocolat

Mini tartelette citron et trois fruits rouges

Comme un mojito

1 PIÈCE SUCRÉE LUNCH – équivaut à 2 pièces

Mousse au chocolat d'antan

Cookie framboise, confit de framboise au citron
vert

Tartelette aux fraises



1 Bouteille d'eau pour 3 personnes 1l : Vittel et/ou San Pellegrino

Café ou thé



Cocktail 24 pièces

63,64€HT – 70,00€ TTC

Prix TTC service compris

(Hors déménagement et personnel) - Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

Minimum de 50 personnes

Pièces salées froides – 7 pièces

LA MER

Transparence de Daïkon, saumon, crémeux
gingembre curry

Gambas et daïkon mentholé, perles de gingembre

LA TERRE

Volaille comté poivrons

Brochette de bœuf et légumes d'été

LE VÉGÉTAL

Le traditionnel radis beurre

Brochette pastèque, feta et menthe

Pastel d'asperges vertes

Pièces salées chaudes – 3 pièces

Mini croque, dinde et Cantal

Palmier olives et noisette caramélisée

Gougère Emmental

2 Bouchées double - Equivaut à 4 pièces

Mini club thon & aneth

Petit Pain Volaille Curry Légumes - le Bollywood

Cristallino aux asperges et mimosa

2 Verrines - Equivaut à 4 pièces

Tomates, burrata fumée, crumble thym parmesan

Salade Quinoa, grenade, poivron, concombre

Poke bowl, brocoli, courgettes et fèves croquantes

Pièces sucrées – 4 pièces

Chou chocolat

Mini tartelette citron et trois fruits rouges

Comme un mojito

Moelleux graines de chia pomme framboise

1 Pièce sucrée lunch - Equivaut à 2 pièces

Mousse au chocolat d'antan

Cookie framboise, confit de framboise au citron vert

Tartelette aux fraises



1 Bouteille d'eau pour 3 personnes 1l : Vittel et/ou San Pellegrino
Café ou thé



BUFFET DU LUXEMBOURG

54,55€HT – 60,00€ TTC

Prix TTC service compris

Équivalence à 500 grammes par personne

(Hors déménagement et personnel)

Pièces communiquées à titre indicatif soumises à la saisonnalité des produits

A PARTAGER

Assortiment de charcuteries Ospital
jambon de Bayonne IGP, jambon blanc artisanal Ospital, saucisse sèche de porc
Ibaïama, cornichons, beurre demi-sel AOP
Assortiment de fromages de la Ferme de Tremblaye
Camembert fermier bio, persillé de chèvre, Pavé de Paris, beurre demi-sel AOP
Panier de crudités à croquer et sauces
Saumon fumé, blinis et crème fraîche
Assortiment de quiches
Quiche chèvre épinard
Quiche Lorraine
Bar à salades fraîches
Orzo, tomates et Mozzarella
Caesar au poulet français
Salade de haricots verts frais , tomates cerises, parmesan, vinaigrette à la
moutarde ancienne
Cornet de frites

DESSERT

Assortiment de minis pièces sucrées de la Maion Angelina (sur la base de 3
pièces par personne)
Mini tarte citron / Min tarte fruits de saison
Mini Mont Blanc / Mini chou chocolat
Mini Paris Brest



1 Bouteille d'eau pour 3 personnes 1l : Vittel et/ou San Pellegrino
Café ou thé



OPTIONS

CHAMPAGNES BRUT AOP

Coupe de champagne - Jacquart « Signature » 12cl : *10,00€ HT – 12,00€ TTC*

Bouteille Jacquart « Signature » 75 cl : *48,33€ HT – 58,00€ TTC*

Coupe de champagne - Moët & Chandon « Brut Impérial » 12cl : *11,67€ HT – 14,00€ TTC*

Bouteille de Moët & Chandon 75cl : *65,00€ HT – 78,00€ TTC*

Forfait cave (1 bouteille de 75cl pour 3 personnes) – *10,00€ HT – 12,00€ TTC* :

Vin blanc : Languedoc AOP Océ (bio)

Vin rosé : IGP Méditerranée Peyrassol

Vin Rouge : Côtes du Rhône Océ (bio)

Forfait cave vins supérieurs (1 bouteille de 75cl pour 3 personnes) – *13,33€ HT – 16,00€ TTC* :

Vin blanc : Bourgogne AOP Chardonnay (bio) - Famille Paquet

Vin rosé : Côtes de Provence AOP « Prestige » Minuty

Vin Rouge : Crozes-Hermitage « Cuvée L » (bio)

Bière pression blonde pression Tigre Bock 50cl : *7,92€ HT – 9,50€ TTC*

Cocktail (2 recettes à choisir en amont) : *10,42€ HT – 12,50€ TTC*

Mocktail (2 recettes à choisir en amont) : *7,73€ HT – 8,50€ TTC*

Boissons soft à discrétion : *8,18€ HT – 9,00€ TTC par personne*

-

Planche des marionnettes : *20,45€ HT – 22,50€ TTC*

jambon blanc artisanal Ospital, camembert fermier bio, terrine Amatsxi Ospital, Pavé de Paris, cornichons, beurre demi-sel AOP

Planche de fromages de la ferme de la Tremblaye : *19,55€ HT – 21,50€ TTC*

camembert fermier bio, Pavé de Paris, persillé de chèvre, beurre demi-sel AOP



VOTRE CONTACT

Rudy COINON

+33 6 99 02 30 64

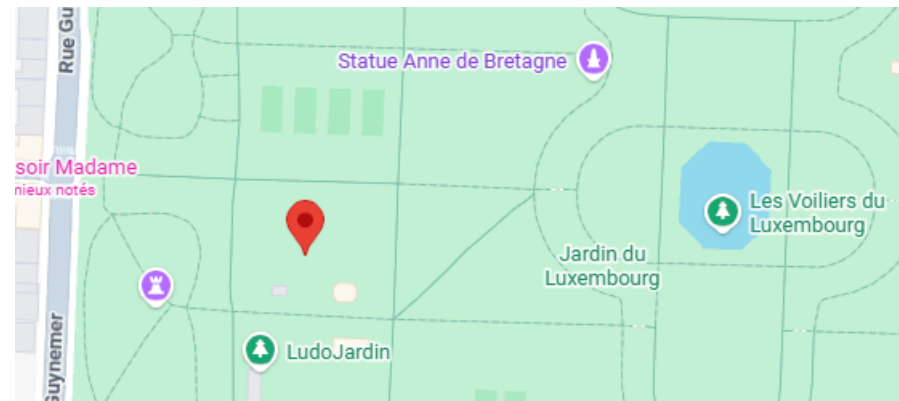
lesmarionnettes.events@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

7 Rue Guynemer

75006 Paris

Situé dans le Jardin du Luxembourg



INFORMATIONS SOCIÉTÉS

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

Les Marionnettes 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