

An outdoor cafe seating area with several square tables and chairs. The tables are set with white tablecloths, glassware, and plates. The chairs are made of metal frames with wooden slats. Large red umbrellas provide shade over the tables. The area is surrounded by lush green trees and a well-maintained lawn. A semi-transparent white banner with the text 'CAFÉ DES MARRONNIERS' is overlaid in the center of the image.

CAFÉ DES MARRONNIERS

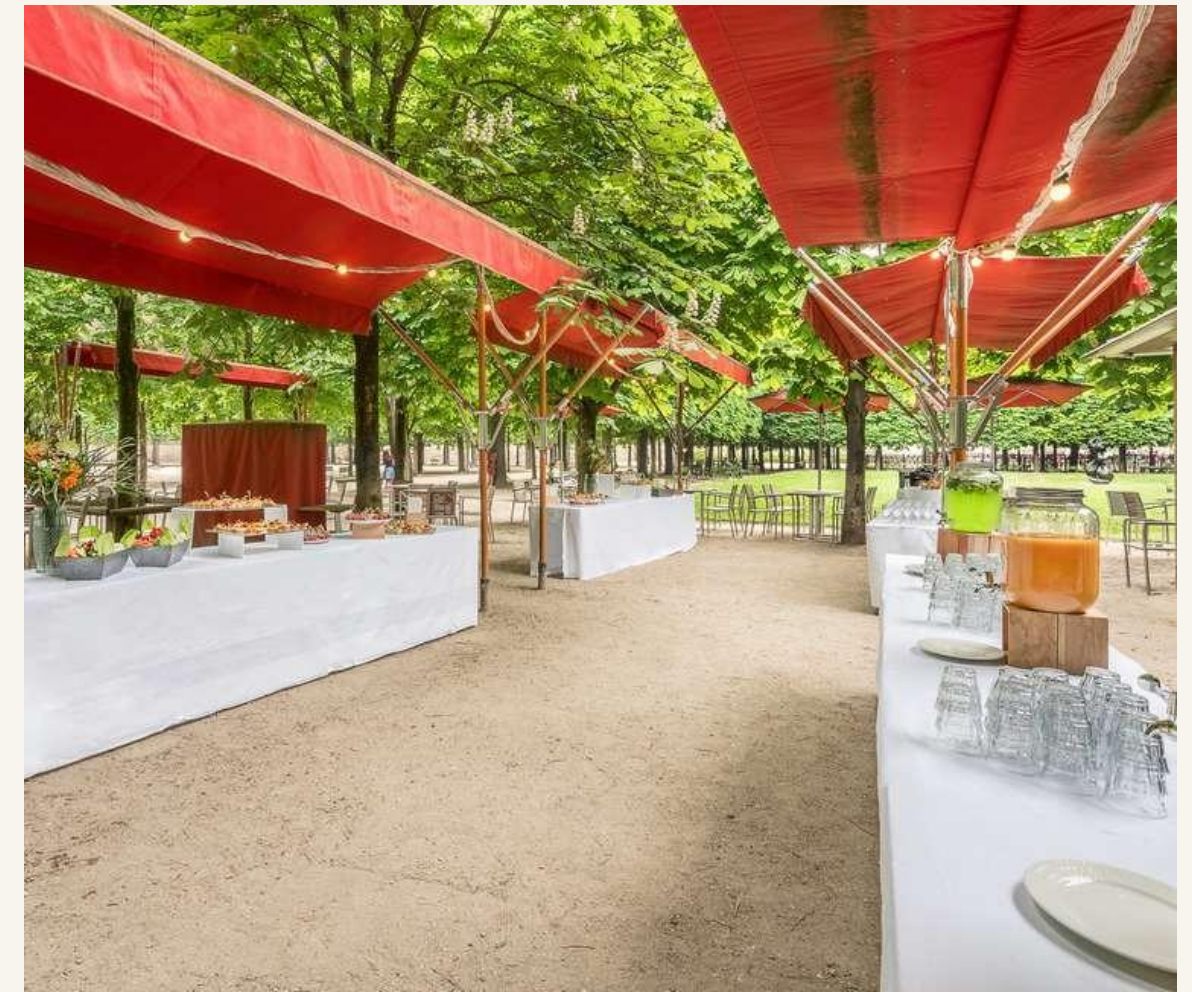


PRÉSENTATION

Situé au coeur 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 !



CAPACITÉ

TERRASSE ARRIÈRE

SEMI PRIVATISATION

Cocktail :

- 60 personnes terrasse Concorde
- 40 personnes terrasse Louvre

PRIVATISATION TOTALE

Cocktail :

100 personnes

TERRASSE

Déjeuner assis 20 personnes maximum





MENU JARDIN

Menu Entrée + Plat + dessert 53,86 €HT - 60 €TTC

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

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

Oeuf mimosa
Gaspacho de concombre menthe

Plat au choix

Fish & chips
Salade Cesar
Quiche provencale

Dessert au choix

Mousse chocolat, noisette caramélisé
Crème brûlée

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

Forfait vin 1 bouteille pour 3 personnes

Vin blanc, IGP d'Oc Chardonnay Ecoterra
Vin rosé, IGP MÉDITERRANÉE, Peyrassol AB
Vin rouge, Côtes du Rhône Domaine de Verquièrre bouteille

FINGER FOOD

500gr par personne

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 Lunch

(4 pièces - équivalence à 0 pièces cocktail classiques)

Mini club saumon fumé,
crème citronnée et aneth
Navette pastrami, asperges
Navette ricotta, parmesan,
tomates confites, artichauts

Verrines

(2 verrines - équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Bubble de tartare de tomates, cabillaud
poché mayonnaise, tartare d'algues
Pokebowl saumon fumé, légumes green
Gaspacho de tomates, âstèque, yuzu & huile
de bergamote
Salade brocolis, olives noires, pignons de
pin, vinaigrette balsamique

Planches tapas

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

Assortiment de fruits secs,
Chutney et croustilles

Charcuterie italiennes (Pancetta, coppa di
Parma, demi mortadelle pistachée, jambon
de Parme AOP, speck alpe)

Pain tranché nature et pain tranché figue

Pièces sucrées

Pièces cocktail

(2 pièces cocktail)

Chocolat gingembre et dôme chocolat
Tartelette cassis myrtilles et poivre de
Tasmani

Pièces lunch

(2 pièces- équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Petit pot confit de fraise acidulée, ganache
montée fraise

Mousse au chocolat d'antan
Bulle de fraîcheur de fruits en minestrone

Eaux Minérales

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

Vittel ou San Pellegrino

Café espresso ou thé





LES BOISSONS

Forfait vin

8,33 € H T - 10,00 € T T C

Une bouteille de vin 50cl pour 3 personnes
Chardonnay Colombard IGP Côtes de Gascogne
ou Merlot IGP Bouches du Rhône
ou vin rosé Grenache Syrah IGP du Gard

Forfait vin supérieur

12,50 € H T - 15,00 € T T C

Une bouteille de vin 75cl pour 3 personnes
Bordeaux AOP - Oé Vin Biologique
ou Côtes du Rhône - AOP Domaine de Verquière - Vin Biologique
ou IGP Méditerranée - Peyrassol Vin Biologique

Animation Spritz

25,00 € H T - 30,00 € T T C

Tarif par personne
2 Spritz au choix par personne :

- Virgin Spritz
- Apérol Spritz
- St Germain Spritz
- Limoncello Spritz

Forfait soft

7,27€ H T - 8,00 € T T C

Assortiment de jus de fruits et sodas

Les options

Coupe de Champagne Jacquart 12cl

10,00€ HT - 12,00€ TTC

Cocktail avec alcool 14cl Gin Tonic ou Spritz

8,33€ HT - 10,00€ TTC

Bouteille de Champagne Jacquart 75cl

49,17€ HT - 59,00€ TTC

Bouteille de Champagne rosé 75cl

58,33€ HT - 70,00€ TTC

Bouteille de Ricard 1L

37,50€ HT - 45,00€ TTC



LES OPTIONS

Personnel et mise en place	Sur devis
Mise en lumière (obligatoire en fonction de la période)	Sur devis
Agent de sécurité pour départ tardif Soit après les horaires de fermeture du jardin au public (horaires variables selon le mois)	Sur devis
Plateau de 30 Mignardises Angelina	75,45€ HT - 83,00€ TTC
Animation pétanque avec animateur(s)	Sur devis

VOTRE CONTACT

Charlotte Antoni

+33(0)7 64 07 06 61

commercial.jardin@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS PRATIQUES

Jardin des Tuileries
Accès : rue de Rivoli
75001 PARIS

Horaires

Avril / mai : 12h - 20h

Juin / juillet / août : 12h - 22h

Sept : 12h - 20h

Oct à mars : 12h - 18h30

Privatisation possible en dehors
des horaires d'ouvertures du site,
sur devis.



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

BERTRAND
— HOSPITALITY —

Le Café des Marronniers 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