



- 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

## 3 Bouchées double

(4 pièces - équivalence à 8 pièces cocktail classiques)

Mini club saumon fumé,  
crème citronnée et aneth

Navette pastrami, asperges

Navette ricotta, parmesan, tomates confites,  
artichaut

## Verrines

(2 verrines - équivalence 4 pièces cocktail classiques)

Bubble de tartare de tomate, cabillaud poché  
mayonnaise, tartare d'algues

Pokebowl Saumon fumé, Légumes Green

Gaspacho de tomates, pastèque, yuzu &  
huile de bergamote

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

## Planches tapas fromagères

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

Assortiment de fruits secs,  
Chutney et croustilles

## Pièces lunch sucrées

(1 pièce - équivalence 2 pièces cocktail classiques)

Petit pot confit de fraise cidulée,  
ganache montée fraises

Mousse au chocolat d'antan

Bulle de fraîcheur de fruits en  
minestrone

## 2 pièces sucrées

Chocolat gingembre et dôme chocolat

Tartelette cassis myrtilles et poivre de  
Tasmani

## Eaux minérales

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

Vittel ou San Pellegrino

Café espresso ou thé





# 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 7 62 54 30 84  
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](http://evenement.groupe-bertrand.com)



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
Crédit photographe @Simon Detraz