

A photograph of an outdoor cafe area. In the foreground, there are several square metal tables with wooden slatted chairs. Some tables are set with glassware and menus. Large red patio umbrellas are open over the seating area. The entire scene is situated under the dense, green canopy of a large tree. In the background, a building with large windows is visible. A semi-transparent white banner with red text is centered over the image.

CAFÉ DES MARRONNIERS

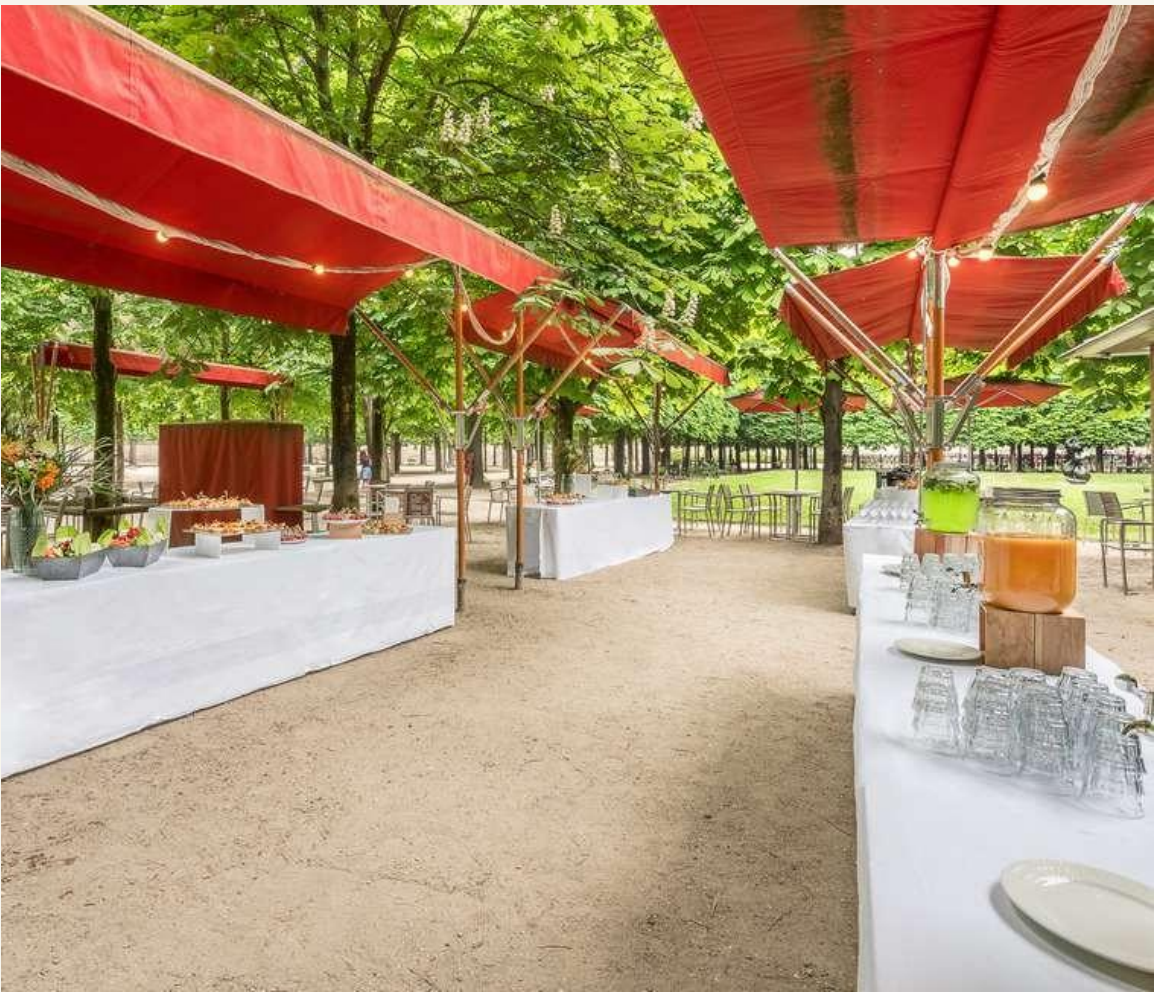
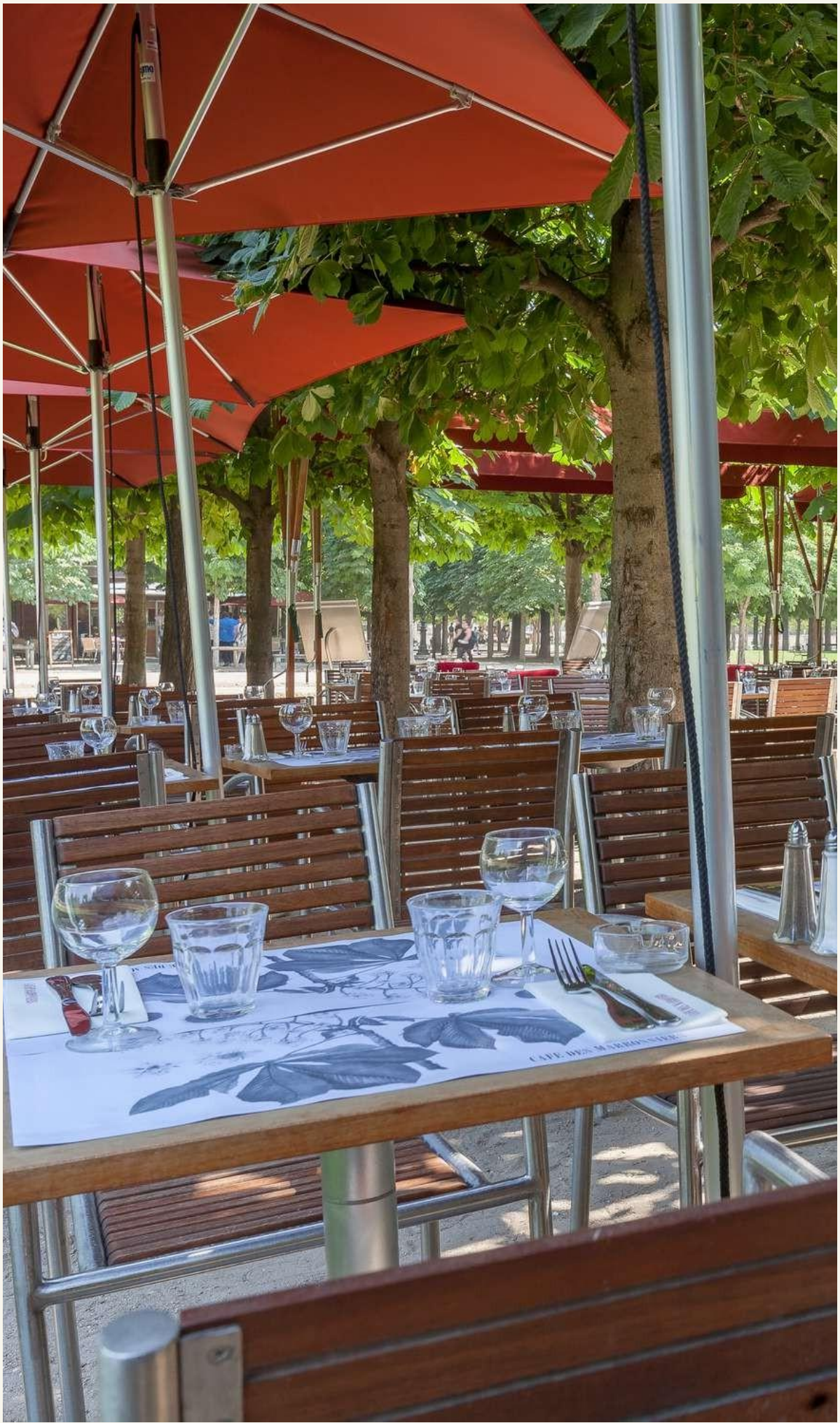


PRÉSENTATION

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 44,77€HT - 50 €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

Salade de haricots verts frais, tomates cerises et feta
Burrata des Pouilles, trio de tomates marinées, basilic, pesto de roquette

Plat au choix

Fish & chips sauce
tartare, frites
Quiche provencale

Dessert au choix

Mousse chocolat, crumble
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, Bordeaux AOP – Oé vin biologique
Vin rosé, IGP Méditerranée Peyrassol – Vin biologique

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)	Verrines (2 verrines - équivalence 4 pièces cocktail classiques)
Mini club saumon fumé, crème citronnée et aneth Navette pastrami, asperges Navette ricotta, parmesan, tomates confites, artichauts	Bubble de tartare de tomates, cabillaud poché mayonnaise, tartare d'algues Pokebowl saumon fumé, légumes green Gaspacho de tomates, âstèque, yuzu & huile de bergamtoe Salade brocolis, olives noires, pignons de pin, vinaigrette balsamique
Planches tapas	Pièces sucrées
Dés de fromages assortis (Gouda, Tomme de Savoie, Comté) Assortiment de fruits secs, Chutney et croustilles	Pièces cocktail (2 pièces cocktail) Chocolat gingembre et dôme chocolat Tartelette cassis myrtilles et poivre de Tasmani
Charcuterie italiennes (Pancetta, coppa di Parma, demi mortadelle pistachée, jambon de Parme AOP, speck alpe) Pain tranché nature et pain tranché figue	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