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

Velouté de champignons, crème aux noix,
Ou
Terrine amatxi ospital

PLAT

Saucisse au couteau de la maison bazochon,
purée de pommes de terre, jus de viande
Ou
Raviole du dauphiné Label Rouge, crème de parmesan

DESSERT

île flottante
Ou
Brioche façon pain perdue,
Compotée de poire, caramel au beurre salé

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

Œufs pochés en meurette,
lardons, champignons, petits oignons,
Ou
Filet de hareng pommes à l'huile
Ou
Terrine amatxi ospital

PLAT

Fondant de bœuf,
carottes, pommes grenaille, jus corsé au vin rouge,
Ou
Confit de canard,
pommes grenaille, salade de jeunes pousses,
Ou
Filet de bar,
pousses d'épinards, beurre blanc à l'estragon,

DESSERT

Poire belle helene
Ou
Brioche façon pain perdue,
Compotée de poire, caramel au beurre salé
Ou
Profitereoles à la vanille, Sauce chocolat

1 Bouteille d'eau pour 3 personnes : 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 Oé (bio)
Vin rosé : IGP Méditerranée Peyrassol
Vin Rouge : Côtes du Rhône Oé (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 Amatxi 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, Morbier

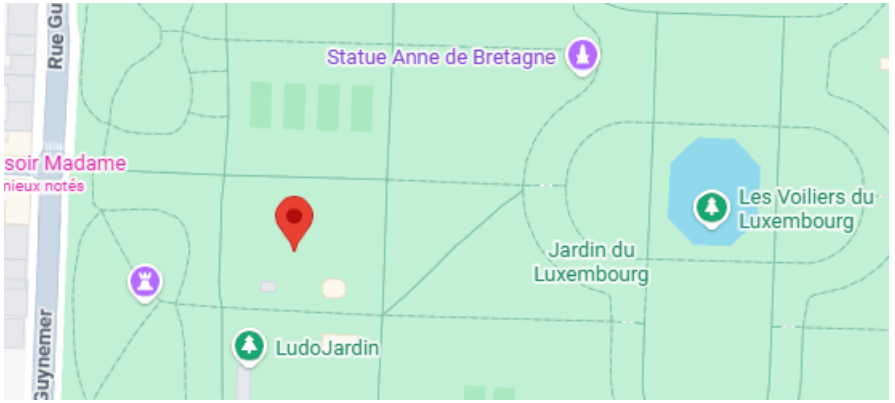


VOTRE CONTACT

Charlotte ANTONI
07 64 07 06 61
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