
LES BELLES PLANTES



**VOTRE
ÉVÉNEMENT
AU RESTAURANT
LES BELLES
PLANTES**

LES MENUS

MENU DU JARDIN

(valable uniquement au déjeuner du lundi au vendredi)

Menu Entrée + Plat ou Plat + dessert 31.00 € TTC

Menu Entrée + Plat + dessert 37.00 € TTC

—

Entrée au choix

Terrine de campagne / Croustillant de crevettes, sauce tartare / Œuf mollet, asperges vertes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

—

Plat au choix

Quasi de veau, linguine, sauce Napolitaine / Fish & Chips / Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan

—

Dessert au choix

Fondant au chocolat / Crème brûlée / Café gourmand

—

Les boissons incluses

Les vins – sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes
IGP Bio de l'Hérault Sauvignon – Domaine de Petit Roubié / IGP des collines Rhodaniennes « Petite Syrah Septentrionale »

Les Eaux minérales – sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes

Vittel, San Pellegrino

Les boissons chaudes

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES
MERCİ DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1
DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



LES MENUS

MENU GRANDES SERRES/ 45€TTC

(valable au déjeuner et diner – hors dimanche midi)

Entrée au choix

Salade de roquette, parmesan, artichaut et tomates confites / Planche Estivale à partager (1 planche pour 3 personnes) (Focaccia au basilic, duo de tapenade, croustillant de crevettes, légumes antipasti, moules à la provençale) / Œuf mollet, asperge verte, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Plat au choix

Demi-poulet fermier rôti à la fleur de thym et poêlée de courgettes / Escalope de saumon, fricassée de légumes provençaux / Quasi de veau, linguine, sauce Napolitaine

Dessert au choix

Tarte au citron / Fondant au chocolat / Crème Brulée / Les boissons incluses

Les boissons incluses

Les vins – sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes
IGP Bio de l'Hérault Sauvignon – Domaine de Petit Roubié /
IGP des collines Rhodaniennes « Petite Syrah Septentrionale »

Les Eaux minérales – sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes

Vittel, San Pellegrino

Les boissons chaudes

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES
MERCİ DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1
DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



LES MENUS

MENU BELLES PLANTES / 54€ TTC

(valable au déjeuner et diner – tous les jours)

Apéritif coupe de Champagne ou jus de fruits

—

Entrée au choix

Cœur de saumon mariné à l'aneth, salade de pomme de terre / Burrata crémeuse, tomates cerise confites en grappes, basilic / Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan

—

Plat au choix

Magret de canard, pommes grenaille / Filet de dorade rôti, courgettes au thym / Thon mi-cuit, émulsion gingembre citron vert, ratatouille

—

Dessert au choix

La trilogie de desserts

—

Les boissons incluses

Les vins – sur la base d'1 bouteille pour 4 personnes

IGP Bio de l'Hérault Sauvignon – Domaine de Petit Roubié / IGP des collines Rhodaniennes « Petite Syrah Septentrionale »

Les Eaux minérales – sur la base d'1 bouteille pour 3 personnes

Vittel, San Pellegrino

Les boissons chaudes

Café ou thé

POUR LES GROUPES DE PLUS DE 20 PERSONNES
MERCİ DE SÉLECTIONNER 1 ENTRÉE, 1 PLAT ET 1
DESSERT UNIQUE POUR L'ENSEMBLE DES CONVIVES



VOTRE CONTACT

SERVICE COMMERCIAL & ÉVÈNEMENTIEL

Margaux Bernaud

06.12.41.95.86

mbernaud@groupeflo.fr

INFORMATIONS PRATIQUES

JARDIN DES PLANTES
LES BELLES PLANTES

47 rue Cuvier - 75005 Paris

M° Jussieu (lignes 7 et 10)

www.restaurant-lesbellesplantes.com

