



RESTAURANT-TERRASSE

Vos évènements destination la Fermette Marbeuf

PRÉSENTATION

LE RESTAURANT



À deux pas des Champs-Élysées, la Fermette Marbeuf est un lieu unique où se mêlent l'authenticité du décor classé à l'inventaire des monuments historiques et le charme exceptionnel du style Art Nouveau. La cuisine du chef est à la fois nouvelle et classique, toujours inspirée : feuilletés aériens, l'incontournable fricassée de rognons, le ris de veau ou encore le véritable soufflé au Grand Marnier, tout concourt à faire de cet endroit un rendez vous gastronomique élégant, festif et raffiné.



VOTRE ESPACE



SALON	Etage	Superficie	Banquet	Réunion	U	Classe	Conférence	Cocktail	Privatisable	Lumière	Climatisation
VERRIERE 1900	RDC	70 m ²	40/50	40/50	40/50	40/50	40/50	40/50	non	non	oui



LES MENUS

MENU MARBEUF 31,44€ HT – 35€ TTC



Entrées

Romaine croquante, haricots verts frais et copeaux de Parmesan

ou

Velouté du moment

ou

Terrine de foies de volaille, pain toasté

Plats

Filet de lieu noir, épinards citron confit

ou

Cuisse de canard aux épices, navets glacés au miel

ou

Bœuf Bourguignon

Desserts

Moelleux Chocolat, glace vanille bourbon

ou

Assortiment de glaces et de sorbets

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Boissons

Premières Cotes de Blaye Rouge AOC Château Moulin Tonnelle ou Saumur Les Moulins du Turquant (Couly Dutheil)
(1 verre par personne)

Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café

LES MENUS

MENU SAVEURS
39,92€ HT – 45€ TTC



Apéritif

Cocktail 1900 (12 cl)

Entrées

- Feuilleté de champignons et œuf BIO poché au vieux Parmesan
ou
Ravioles du Dauphiné, crème de Parmesan, ciboulette
ou
Soupe de poissons sauvages, rouille, croûtons dorés

Plats

- Haddock poché, écrasé de pommes de terre au beurre blanc
ou
Suprême de volaille jaune, crème de morilles, écrasé de pommes de terre
ou
Médaillon de veau, risotto crémeux

Desserts

Soufflé au Chocolat*

ou

Crème brûlée à la vanille Bourbon

ou

Crumble poires chocolat

Boissons

- Premières Cotes de Blaye Rouge AOC Château Moulin Tonnelle
ou Saumur Les Moulins du Turquant (Couly Dutheil) (1 bouteille pour 3 personnes)
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)
Café

*Dessert non valable pour plus de 15 personnes

LES MENUS

MENU CHAMPS ELYSEES

52,58€ HT – 59€ TTC

Apéritif

Cocktail 1900 (12 cl)

Entrées

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de saison

ou

Tartare de crabe, légumes croquants

ou

Feuilleté d'escargots de Bourgogne "Belle Époque"

Plats

Filet de bar rôti, légumes de saison et sauce Noilly-Prat

ou

Suprême de volaille jaune, crème de morilles, écrasé de pommes de terre

ou

Épaule d'agneau confite au jus, légumes de saison

Desserts

Tarte au chocolat Guayaquil

ou

Incontournable soufflé « Fermette » au Grand Marnier

ou

Nage de fruits de saison frais

Boissons

Graves rouge Château Chanteloiseau cuvée Jean-Jules ou Macon-Villages (1 bouteille pour 3 personnes)

Eau minérale plate et gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)

Café



AUTRES INFORMATIONS



SUPPLÉMENTS

Café/The.....	2.50 €
Apéritif Maison « Cocktail 1900 ».....	5.00 €
Coupe de Champagne (12cl).....	9.70 €
Bouteille d'eau Minérale ou Pétillante (100cl).....	6.60 €
Assiette de fromages.....	12.00 €

NOS CONDITIONS

- Un choix unique pour l'ensemble des convives est requis : même entrée, même plat et même dessert.
- Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut changer à tout moment sans préavis.
- Nos prix de vente sont TTC et le service compris.

Pour toute réservation de plus de 40 personnes :

- Des conditions tarifaires spécifiques peuvent s'appliquer, pour plus de détails merci de contacter le service commercial.



VOTRE CONTACT

Service Commercial & Événementiel

Mélanie LEPRETRE

01.53.45.94.70

s.commercial_bg@groupe-bertrand.com

INFORMATIONS

Plan d'accès

Ouvert tous les jours
aux heures de déjeuner et de dîner
5 rue Marbeuf, 75008 PARIS

Métro: Alma Monceau

