

## RESTAURANT-TERRASSE

Vos évènements destination la Fermette Marbeuf



## 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.





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



## 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 Tonnelles ou Saumur Les Moulins du Turquant (Couly Dutheil)  
(1 verre par personne)  
Eau minérale plate ou gazeuse (1 bouteille pour 3 personnes)  
Café



## 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  
Médailillon 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



## 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

Épaulé 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



## SUPPLÉMENTS

Café/Thé.....	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 & Évènementiel

Mélanie LEPRETRE

01.53.45.94.70

[s.commercial\\_bg@groupe-bertrand.com](mailto: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

