Folia

RESTAURANT

JARDIN FOLIA

— 47 rue Cuvier —





Bienvenue

Au cœur du **Muséum national d'Histoire naturelle**, **Jardin Folia** est bien plus qu'un restaurant : un lieu où **nature, gastronomie et art de recevoir** se rencontrent.

Ouvert sur le vivant, Jardin Folia offre un cadre lumineux et apaisé, pensé comme une parenthèse au sein du **Jardin des Plantes**. La cheffe **Angèle Ferreux-Maeght** y imagine une cuisine végétale, gourmande et raffinée, inspirée par les saisons et en harmonie avec son environnement.

Pour un **déjeuner d'équipe**, une **célébration**, un **événement professionnel ou privé**, notre équipe vous accompagne dans la création d'une **expérience sur mesure**, pensée pour vous et vos invités.

Un lieu singulier pour se retrouver, partager et célébrer dans un écrin de nature en plein Paris.

Privatisation

Le Patio

10 à 45 personnes

- 1 à 2 serveurs
- Tarif : 500€ HT
- F&B en forfait

Espace privatif en parallèle d'une ouverture au public sur le reste du restaurant

Privatisation totale

45 à 110 personnes

- 3 à 5 serveurs
- Tarif : 2500€ HT
- F&B en forfait

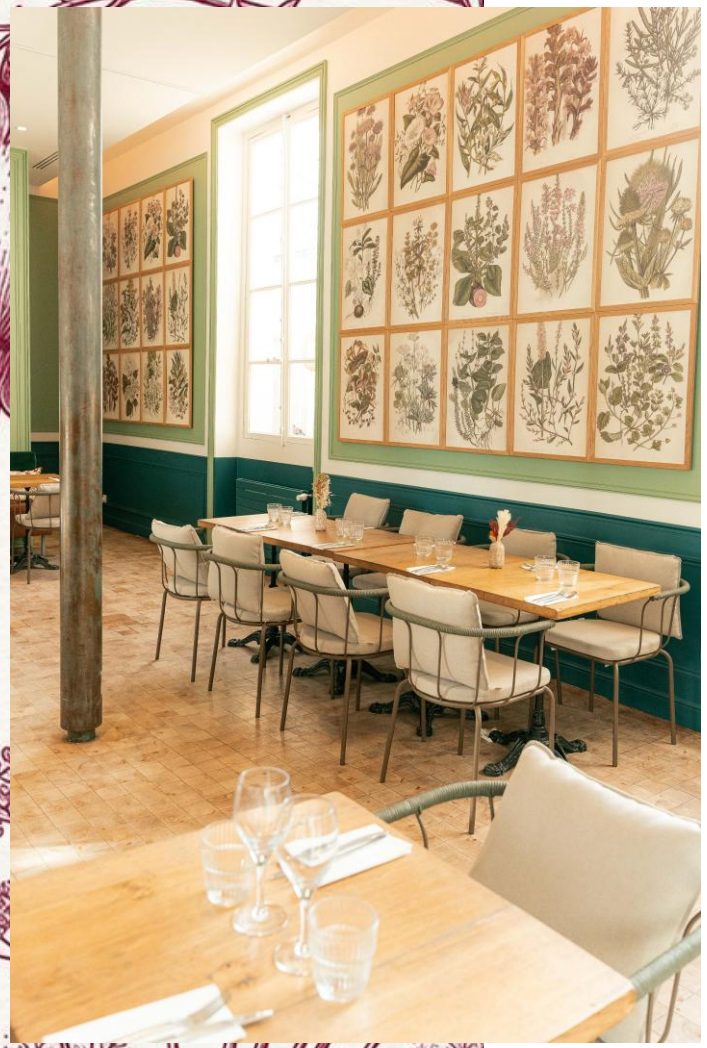
La Terrasse Jardin

45 à 75 personnes

- 2 à 4 serveurs
- Tarif : 1000€ HT
- F&B en forfait

Espace privatif en parallèle d'une ouverture au public sur le reste du restaurant





Offre déjeuner

Formule Graine

25€ HT

Entrée + Plat
Ou
Plat + Dessert

Formule Folia

32€ HT

Entrée + Plat + Dessert
(selon le menu de la semaine)

Formule Floraison

38€ HT

Entrée + Plat + Dessert
(selon la carte du moment)

Offre Cocktail

Cocktail bourgeon
23€ HT
6 pièces froides

Cocktail fleur
60€ HT
20 pièces

Cocktail fruit	
70€ HT	24 pièces



Cocktail 6 Pièces



Terre

- *Foie gras de canard, clémentine et toast*
- *Poulet curry, crème de riz vinaigré*

Mer

- *Finger aux rillettes de saumon, piquillos*
- *Crémeux de tarama, cookie au piment d'Espelette*

Végétarien

- *Finger de boulghour à l'oriental*
- *Moelleux de champignon, duo de sésames*

LENÔTRE
PARIS

Cocktail 20 Pièces

Terre
- *Foie gras de canard, clémentine et toast*
- *Poulet curry, crème de riz vinaigré*

Mer
- *Finger aux rillettes de saumon, piquillos*
- *Crémeux de tarama, cookie au piment d'Espelette*

Végétarien
- *Mini artichaut mariné, tomate, pesto, vegan*
- *Moelleux de champignon, duo de sésames*

Les pièces lunch
(équivalent à 2 pièces)
- *Bun's de poulet et tomate confite, sauce Caesar*
- *Finger de boulghour à l'oriental*

Les dégustations salées froides
(équivalent à 4 pièces)
- *Filet de poulet, panais et betterave*
- *Crémeux de carotte en deux textures*
- *Crevette et crème de pamplemousse rose*

Les pièces cocktails chaudes
- *Chou onctueux au comté et cèpes*
- *Toast au moelleux de bar et Saint-Jacques*

La dégustation sucrée
(équivalent à 2 pièces)
- *Crémeux chocolat, croustillant noisette, praliné*

Les pièces cocktails sucrées
- *Sablé croustillant, confit de poire, crème vanille*
- *Fleur exotique, mousseline vanille, mangue et fruit de la passion*
- *Comme une Pavlova aux agrumes*
- *Duo café griotte, cerise amarena*



LENÔTRE
PARIS

Cocktail 24 Pièces



Terre
- *Foie gras de canard, clémentine et toast*
- *Poulet curry, crème de riz vinaigré*

Mer
- *Finger aux rillettes de saumon, piquillos*
- *Crémeux de tarama, cookie au piment d'Espelette*
- *Gambas aux épices, radis vert, praliné aux noix*

Végétarien
- *Mini artichaut mariné, tomate, pesto, vegan*
- *Moelleux de champignon, duo de sésames*

Les pièces lunch
(équivalent à 5 pièces)
- *Bun's de poulet et tomate confite, sauce Caesar*
- *Finger de boulghour à l'oriental*

Les dégustations salées froides
(équivalent à 4 pièces)
- *Filet de poulet, panais et betterave*
- *Crémeux de carotte en deux textures*
- *Crevette et crème de pamplemousse rose*

Les pièces cocktails chaudes
- *Chou onctueux au comté et cèpes*
- *Toast au moelleux de bar et Saint-Jacques*

La dégustation sucrée
(équivalent à 2 pièces)
- *Crémeux chocolat, croustillant noisette, praliné*

Les pièces cocktails sucrées
- *Sablé croustillant, confit de poire, crème vanille*
- *Fleur exotique, mousseline vanille, mangue et fruit de la passion*
- *Comme une Pavlova aux agrumes*
- *Duo café griotte, cerise amarena*

LENÔTRE
PARIS

Forfait Boisson

Soft	Café
5€ HT	*15€ HT*
Eaux + Cafés	Vins + Softs + Cafés

Vins et Champagne	
18€ HT	Cocktail ou Champagne + Vins + Softs + Cafés



Nos prestations évènementielles

En complément de la privatisation des espaces et d'une offre de restauration adaptée à vos attentes, Jardin Folia propose une gamme de **prestations événementielles sur mesure** :

Organisation logistique, accueil et sécurité

Aménagement et scénographie des espaces

Animations sur mesure expériences culinaires, moments ludiques, soirées dansantes

Solutions techniques son, lumière, DJ

Tarifs sur demande

Chaque prestation est pensée pour s'adapter à votre événement et créer **une expérience unique**.





En bref, Jardin Folia c'est...

- **Un lieu unique au cœur du Jardin des Plantes**, entre nature, lumière et architecture.
- **Des espaces modulables et privatisables**, pour tous vos formats d'événements.
- **Une offre sur mesure**, cocktails, buffets, repas et boissons adaptés à vos besoins.
- **Une expérience vivante et élégante**, portée par une cuisine végétale, de saison et gourmande.

Localisation & accès

Adresse

Jardin Folia – Jardin des Plantes
47 rue Cuvier – 75005 Paris

Comment venir ?

MÉTRO Ⓜ

Ligne 7 – arrêt « Jussieu »,
Ligne 10 – arrêt « Gare d'Austerlitz »

BUS

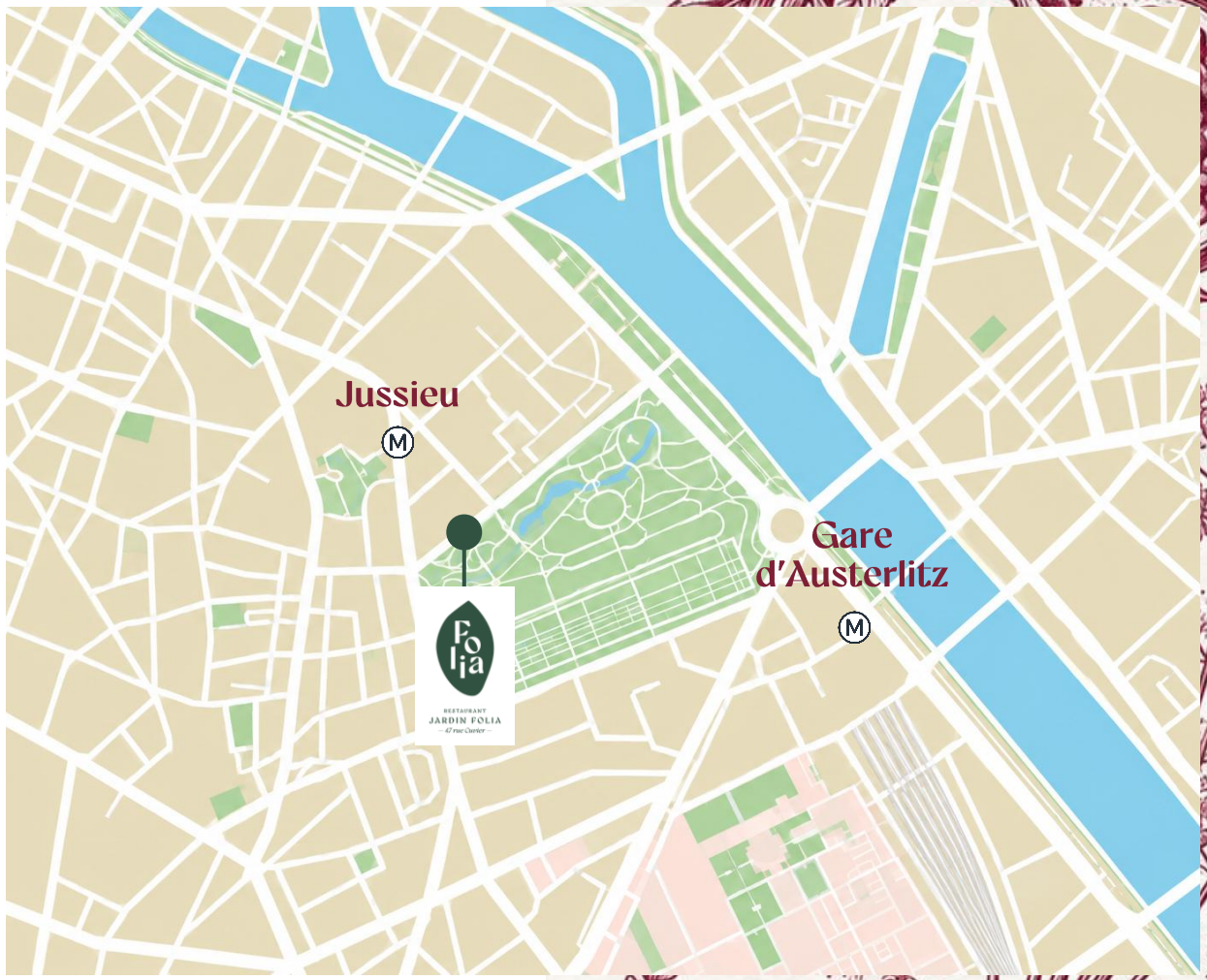
Lignes 67 et 89 arrêt « Cuvier – Jardin des Plantes »
Lignes 215, 318, 63, 89 arrêt « Cuvier »

VÉLIB'

Station n°5119 – Jussieu – Guy de la Brosse

VOITURE

Parc de stationnement payant (23 rue de Constantine)



Contact

Maxime PIERSON
contact.fr@restaurant-jardin-folia.com
06 14 31 66 84
www.restaurant-jardin-folia.com