

# LE JARDIN

## BRASSERIE

LE JARDIN  
BRASSERIE  
← ENTREE →





LE JARDIN  
BRASSERIE

S'attabler dans cet écrin végétal, contempler cette bâtisse aux allures de loft, nichée d'un côté du parc.

---

Une table décontractée et chaleureuse à la terrasse bucolique, récompensée d'un Bib Gourmand Michelin, où le Chef Christophe Moret honore les saisons, tout en infusant une certaine spontanéité.

---

Le Jardin s'impose ainsi comme le lieu idéal pour tous vos événements, qu'ils soient privés ou professionnels.



  
GARDINIER

  
RELAIS &  
CHATEAUX



---

Nos propositions de déjeuners et dîners



## MENU DU JARDIN

*Serovi du dimanche soir au vendredi midi  
(hors jours fériés)*

---

**Entrée, plat et dessert | 42 €**

*Un choix de menu unique est demandé à partir de 16 personnes*

Gaspacho de concombre herbacé  
Fontainebleau de chèvre de Sophie Laluc

*Ou*

Gravlax de saumon « Bömlo »  
Garniture d'un coleslaw



Filet de bar doré  
Fenouil aux parfums d'un mojito

*Ou*

Quasi de veau en gremolata  
Caviar d'aubergine



Baba au rhum Santiago de Cuba  
Chantilly à la vanille de Madagascar

*Ou*

Chocolat Manjari grands crus  
Gavottes croustillantes au cacao et sorbet cassis

## MENU DECOUVERTE

*Servi tous les jours au déjeuner et au dîner*

---

### Entrée, plat et dessert | 50 €

*Un choix de menu unique est demandé à partir de 16 personnes*

Gravlax de saumon « Bömlo »  
Garniture d'un coleslaw

*Ou*

Asperges blanches de Champagne  
Sauce gribiche



Dos de cabillaud snacké  
Primavera de nos maraîchers

*Ou*

Suprême de volaille farcie, sauce à la diable  
Pommes allumettes de la Ferme du Petit Fontenay



Tarte aux fraises et sarrasin des Ardennes  
Pistou à la menthe

*Ou*

Notre Saint Honoré



## MENU ÉTÉ 2026

*Servi tous les jours au déjeuner et au dîner*

---

### **Entrée, poisson, viande et dessert | 60 €**

*Un choix de menu unique est demandé à partir de 16 personnes*

Asperges blanches de Champagne  
Sauce gribiche



Dos de cabillaud snacké  
Primavera de nos maraîchers



Epaule d'agneau confite  
Harissa de Prunay



Vacherin à la rhubarbe et framboises fraîches  
Parfumé à la rose



## NOS FORFAITS BOISSONS

*Tous nos vins sont servis en verre 12cl*

### **Vignes et Jardin | 48 €**

*Une coupe de champagne  
Deux verres de vin  
Eaux et boissons chaudes*

### **Au cœur des galipes | 55 €**

*Vin tranquille et effervescent de Champagne*

*Une coupe de champagne  
Deux verres de coteaux champenois  
Eaux et boissons chaudes*

Ratafia avec supplément de 10€

### **Accord déjeuner | 36 €**

*Une coupe de champagne  
Un verre de vin  
Eaux et boissons chaudes*





**Gâteau d'anniversaire**  
*à partir de 5 € par personne en remplacement du dessert*

---

**Menu enfant**

Plat et dessert | 19 €  
*jusqu'à 12 ans*

---

**Assiette de fromages**  
*14 € par personne*

# NOS SALONS PRIVÉS

---

## **Salon Herbier**

De 8 à 11 personnes | 400€

De 12 à 16 personnes | 300€

## **Salle aux Oiseaux**

De 17 à 25 personnes | 800€

De 26 et 55 personnes | 500€

De 56 à 65 personnes | 800€ (avec extension)

## **Salle principale**

De 70 à 85 personnes | 700€

## **Privatisation du restaurant**

A partir de 85 personnes | tarifs sur devis

*Tous nos tarifs sont indiqués en TTC.*



## VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

**Bérénice Pichot**

Responsable commerciale

E-mail : [evenements@lescraayeres.com](mailto:evenements@lescraayeres.com)

Tél : +33 (0)3 26 24 90 72

**Térence Kolb**

Directeur du restaurant

E-mail : [direction.jardin@lescraayeres.com](mailto:direction.jardin@lescraayeres.com)

Tél : +33 (0)3 26 24 90 90

*Ouvert tous les jours :*

*déjeuner de 12h à 13h45*

*dîner de 18h45 à 21h45*

Brasserie Le Jardin  
7 avenue du Général Giraud  
51100 Reims