



LE JARDIN
BRASSERIE

OUVERT
7 Jours / 7



Les Crayères

Brasserie Le Jardin



LE JARDIN
BRASSERIE

Nichée dans le parc, la Brasserie Le Jardin alterne une ambiance bon enfant avec sa terrasse bucolique sans égal au cœur de la capitale champenoise et une bâtisse aux allures d'immense loft. Tout cela aménagé dans un style résolument contemporain avec cuisine ouverte.

Les Chefs Christophe Moret et Aurélien André proposent une carte spontanée, toujours travaillée autour de la générosité, du produit et en conservant un approvisionnement aussi exigeant qu'au restaurant étoilé Le Parc.

Le Jardin s'impose donc comme le lieu idéal de vos évènements privés et professionnels.





Nos propositions de déjeuners et dîners



MENU DU JARDIN

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

42 €

hors boissons

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

90 €

boissons incluses

*Coupe de champagne
Deux verres de vin
Eau minérale et café*

Œuf parfait en florentine

Copeaux de haddock et émulsion fumée

ou

Velouté de courge musquée de Provence

Ravioles de Royan et mimolette



Dos de cabillaud en gremolata

Le meilleur de nos maraîchers

ou

Joue de bœuf en miroton

Gnocchis de pomme de terre



Riz au lait à la vanille de Madagascar

Caramel

ou

Sablé cacao et mousse légère au chocolat d'Indonésie

Fines gavottes

MENU DECOUVERTE

Servi tous les jours au déjeuner et dîner

50 €

hors boissons

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

100 €

boissons incluses

*Coupe de champagne
Deux verres de vin
Eau minérale et café*

Ceuf parfait en florentine

Emulsion fumée

ou

Sériole marinée

Agrumes, piment et papaye



Dos de lieu jaune confit façon thaï

Le meilleur de nos maraîchers

ou

Quasi de veau au sautoir

Jus et garniture d'une diable

Pommes frites



Tarte aux pommes

ou

Paris-Brest à la noisette





MENU HIVER 2025

Serai tous les jours au déjeuner et dîner

60 €
hors boissons
Menu unique

115 €
boissons incluses
*Coupe de champagne
Deux verres de vin
Ratafia
Eau minérale et café*

Sériole marinée
Agrumes, piment et papaye



Saint-Jacques de Normandie
Floralie de choux-fleurs aux parfums de curry



Epaule d'agneau confite aux fruits secs et jus épicié
Gnocchis de pomme de terre



Baba aux agrumes
Arrosé de rhum Santiago de Cuba
Crème montée à la vanille



LE JARDIN
BRASSERIE

NOS SALONS PRIVATIFS
Tous nos tarifs sont indiqués en TTC

Moins de *8 personnes* – *devis sur demande*

Salon Herbier

entre *8 et 11 personnes* – 400€
entre *12 et 16 personnes* – 300€

Salle aux Oiseaux

entre *17 et 25 personnes* – 800€
entre *26 et 55 personnes* – 500€
(avec extension) entre *56 et 70 personnes* – 800€

Salle principale

entre *70 et 85 personnes* – 700€

Plus de *85 personnes* – *devis sur demande*



LE JARDIN
BRASSERIE

Gâteau d'anniversaire

à partir de 5 € par personne en remplacement du dessert

Menu enfant

Plat et dessert

jusqu'à 12 ans

19 € par enfant

Assiette de fromages

14 € par personne





LE JARDIN
BRASSERIE

INFORMATIONS PRATIQUES

Brasserie Le Jardin
7 avenue du Général Giraud
51100 Reims

Ouvert tous les jours :

*déjeuner de 12h à 13h45
dîner de 18h45 à 21h45*

VOS CONTACTS PRIVILÉGIÉS

Bérénice Pichot
Responsable commerciale

E-mail : evenements@lescraieres.com
Tél : +33 (0)3 26 24 90 72

Lucas Kleinclaus
Directeur du restaurant
E-mail : lejardin@lescraieres.com
Tél : +33 (0)3 26 24 90 90