

GARGOUILLE
GROUPE

catering

HORS LES MURS

par Gargouille, Zinzin et Cagnard

jules.behar@gmail.com
www.gargouille-groupe.com

QUI SOMMES NOUS ?

Jules,

Fondateur, hôte dans l'âme, amoureux des grandes tablées où l'on picore, rit et refait le monde, Jules est le fondateur du groupe et de ses restaurants. Depuis gamin, la cuisine lui colle à la peau. Plus tard, c'est tout naturellement qu'il s'est tourné vers la restauration, comme une évidence. Pour lui, cuisiner, c'est un geste simple, instinctif, qui rassemble sans mode d'emploi.

Au fil des années, il a nourri le rêve d'ouvrir des lieux à son image : vivant, généreux, et décomplexés. Ses racines, quelque part entre le Caire, Istanbul, Tunis ou Tel Aviv, infusent chaque plat d'une générosité solaire. Chez lui, pas de chichi, juste du goût, du partage, et beaucoup d'huile d'olive.

Qui dit Jules, dit Félix,

Chef du groupe, formé dans de belles maisons, Félix apporte à la cuisine sa rigueur tranquille et son savoir-faire sensible — où chaque geste a du sens. Passé notamment par Guy Savoy, il a gardé le goût du détail juste, sans la raideur des cols amidonnés.

Amoureux du terroir français, de ses sauces, de ses produits, il fait le lien entre la finesse des classiques et l'abondance joyeuse des recettes méditerranéennes.

Avec Jules, ils se retrouvent autour d'une même idée de la cuisine : une générosité évidente, une chaleur sincère, et le goût des plats qui racontent quelque chose. Là où l'un cuisine à l'instinct, l'autre affine, équilibre, élève — sans jamais trahir la chaleur du plat.



3 ADRESSES, 3 FORMATS

GARGOUILLE

BISTROT

Gargouille, c'est notre premier restaurant.

C'est un bistrot de copains à ascendance orientale inspiré des rivages méditerranéens, de Tunis à Tel Aviv. Ici, la cuisine est généreuse, les assiettes se partagent, les pitas chaudes circulent de main en main, et les parfums sentent bon le soleil. Dans les verres, des vins nature, des cocktails un peu effrontés à base d'Anak ou de Mastiha, et surtout, une ambiance vibrante et conviviale, pleine de bonne humeur et d'énergie. Les tables se remplissent d'amis, et de familles, et les éclats de rire fusent. On se laisse porter, on savoure et on vit le moment.

7 rue Jean Baptiste Pigalle 75009 Paris
lundi - vendredi - midi et soir
www.gargouille-restaurant.fr
[@on.gargouille](https://twitter.com/on.gargouille)

ZINZIN^{*}

SANDWICHERIE

Zinzin, c'est le petit frère de Gargouille et c'est la porte à côté.

Même esprit, autre format, Zinzin est une version ultra spontanée de notre cuisine : un concentré de saveurs méditerranéennes dans des sandwiches bien garnis - smash kefta, pastrami, halloumi grillé, tunisien twisté... Le jour, on croque à pleines dents. Le soir, Zinzin se transforme en Table Secrète : un repaire caché et privatisable, parfait pour des dîners intimistes, chaleureux, loin des grandes tablées impersonnelles.

5 rue Jean Baptiste Pigalle 75009 Paris
lundi - vendredi - 12h - 14h30
www.zinzinrestaurant.fr
[@zinzin.paris](https://twitter.com/zinzin.paris)

CAGNARD

BISTRONOMIE

Cagnard, c'est la maison du sud.

La carte est libre et vivante, portée par les saisons et les envies du chef Félix Barthe, qui y cuisine toutes les rives de la Méditerranée. Une cuisine bistronomique à déguster, pensée autour d'un format entrée – plat – dessert inspiré. Notre sommelier vous accompagne avec passion : des accords justes, des bouteilles singulières. Chez Cagnard, on vient autant pour un repas en tête-à-tête ou entre amis, que pour se retrouver à plusieurs, autour d'une Grande Tablee dans un espace privatif. Ici, on prend le temps, parce qu'on s'y sent tout de suite bien.

5 rue des Petits Hôtels 75010 Paris
lundi - vendredi - midi et soir
www.cagnard-restaurant.com
[@cagnard.paris](https://twitter.com/cagnard.paris)

Bienvenue chez nous !

CATERING HORS LES MURS

Hors les murs, même esprit.

Gargouille Groupe vous accompagne hors les murs, avec une offre de catering événementiel qui embarque avec elle nos saveurs méditerranéennes... et notre sens de l'accueil.

De la réception privée, au shooting, ou à la pause déjeuner d'entreprise, notre équipe s'adapte à vos formats, vos goûts, et vos contraintes (allergies, régimes spécifiques...).

Toujours avec la même exigence : des produits frais, une cuisine solaire, et cette pincée de cœur qui assaisonne tout.

NOS SERVICES

Pour chaque demande, notre équipe aura à cœur de vous proposer un menu personnalisé et généreux. Nous nous adaptons bien sûr aux régimes alimentaires et plaisirs coupables de chacun.

LUNCH BOX

2 formats

Sandwich & sides by Zinzin

Formule **midi** by Gargouille

SUR MESURE

Un brief, un lieu, une envie :

On construit avec vous une proposition unique, fidèle à votre moment.

CATERING ÉVÉNEMENTIEL & RÉCEPTIONS PRIVÉES

Menu **méditerranéen** personnalisé ultra généreux

Formule **buffet** déployée sur place

Formule à **l'assiette** ou au **plateau** (pièces cocktail, buffet...) ou un mix des deux selon le format de votre événement



LUNCH BOX

Offre Lunch Box disponible à partir de **8 personnes** en IDF - Départ de la commande du restaurant à midi.

Des frais de livraison de **40 € HT** sont appliqués sur la commande.

Carte des vins et softs disponible **à la demande** (mention coup de cœur pour notre limonade à la fleur d'oranger servie au litre).

Sandwich & sides by ZINZIN

Zinzin, c'est la spontanéité et la gourmandise à emporter.

Le midi, savourez nos sandwiches généreux : smash kefta, pastrami, halloumi grillé, tunisien twisté, accompagnés de sides frais et gourmands.

Une pause rapide, pleine de saveurs méditerranéennes, idéale pour vos déjeuners sur le pouce ou en catering.

Sandwich au choix : 13 €

Side au choix ou Dessert au choix

+ Sandwich au choix : 16 €

Complet : 18 €

Formule midi by GARGOUILLE

Le midi, chez Gargouille, on sert une assiette complète, fraîche, généreuse, toujours de saison. Deux entrées (dont une végétarienne) et deux desserts au choix. Le plat se compose d'une base végétale (céréale, légumes rôtis, salade fraîche, condiments), à compléter avec viande, poisson ou option végétarienne.

Plat seul : 20 €

Entrée ou Dessert + Plat : 25 €

Complet : 28 €

Les menus définitifs sont envoyés la semaine précédent votre commande.

Nous nous adaptons bien sûr au régime alimentaire de chacun, merci de nous indiquer les éventuelles allergies pour que nous puissions marquer le nom de la personne sur les boîtes correspondantes. **Livraison dans des boîtes en cartons recyclables.**

CATERING ÉVÉNEMENTIEL & RÉCEPTIONS PRIVÉES

Du **buffet généreux** à la pièce cocktail plus raffinée, on adapte notre cuisine aux formats de vos événements.

Mariage, événement de lancement, fête ou dîner privé : notre équipe s'occupe de tout, avec des formules adaptées qui conservent l'esprit des restaurants: une cuisine vivante, conviviale, à partager, et toujours pleine de goût.

On s'adapte à vos envies, vos contraintes, vos invités.

À partir de **40 personnes**

À partir de **2500€**

Offre disponible dans toute **l'Île de France**.

Menu méditerranéen personnalisé ultra généreux

A la demande et non inclus dans l'offre : carte des vins et softs et service de location de vaisselle et d'art de la table.





SUR-MESURE

Envie d'un **format unique** ? D'un menu pensé à quatre mains ?
D'un décor, d'un service ou d'un moment vraiment à part ?
On sort du cadre : on imagine avec vous, on adapte tout,
on reste fidèles à notre cuisine et à votre **intention**.

Menus, formats, régimes spécifiques, mise en scène,
chaque détail est étudié pour coller à vos envies.

EXEMPLE DE MENUS

À LA PIÈCE

Service au plateau

Focaccia straciatella, pesto menthe pistache, basilic

Pain de campagne grillé, figue, gorgonzola, noix et miel

Pain de campagne grillé, boudin noir aux échalotes confites, pomme rôtie au miel, thym frais

Brioche sardines confites aux agrumes, ricotta fumée et condiment orange/citron

Mini sandwich tunisien : thon, pomme de terre, câpres, cornichons,

Verrine - Tartare de daurade, huile de combava, radis rose, œuf de lampe, riz soufflé

SUR LE BUFFET

Assiettes et couverts à disposition de vos convives

Poivrons marinés à l'ail et aux anchois

Labneh fumé et brocolis, poudre d'olive, amande, zaatar, grenade

Houmous (bien dense), choux fleur rôtis à la chermoula, pickles de cornichon

Babaganoush, aubergine confite, suprême d'orange, sumac

Coungettes rôties, ricotta séchée, tomates confites, thym, zeste de citron vert, pistache

Pulled lamb, ketchup tomate/datte, grenade

Salade de poulpe, fenouil, cébette, suprême d'orange, vadouvan, menthe fraîche et graine de tournesol

Salade de tomate, pêche, huile de combava et verveine, croûtons de pain grillé

Plateau de fromages

DESSERT

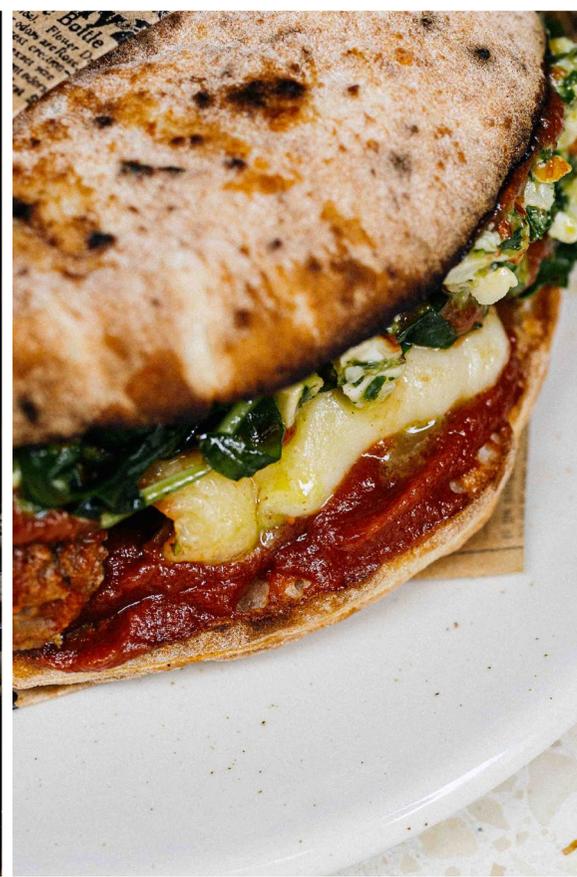
Gâteau au chocolat et à l'eau de rose

Pavlova aux fruits rouges

Financier citron et pistache

Verrine - Salade de fruits frais





ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE



Google

Baccarat

TREIZE | CENT | TREIZE

Studio
Auguste

Dior



ami

alexandre mattiussi

ARMANI



FOOTPATROL*

ATELIER
VINGT
POINT
DOUZE
20•12

CONTACT

Catering & réceptions privées : merci de nous envoyer une demande au moins une semaine avant votre événement.

GAR
GOU
ILLE

7 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris
gargouille-restaurant.fr

ZIN^{*}
ZIN

5 rue Jean-Baptiste Pigalle, 75009 Paris
zinrestaurant.fr

CAGNARD
RESTAURANT RUE DES PETITS HÔTELS

5 rue des Petits Hôtels, 75010 Paris
cagnard-restaurant.com

06 63 56 49 67
jules.behar@gmail.com
www.gargouille-groupe.com