

GARGOUILLE
GROUPE

Privatisation

BIENVENUE CHEZ NOUS VOUS !

par Gargouille groupe

Contact
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://www.instagram.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://www.instagram.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://www.instagram.com/cagnard.paris)

Bienvenue chez nous !

Privatisation

BIENVENUE CHEZ ~~NOUS~~ VOUS !

Mariage, anniversaire, fête de famille, dîner d'équipe ou dîner entre potes :
Gargouille & Cagnard ouvrent grand leurs portes
(et leurs cuisines) pour vos moments qui comptent.

Privatisation totale ou coin bien à vous, on s'adapte à vos envies !
Les restaurants Gargouille et Cagnard se privatisent intégralement pour
vos événements, ou se vivent en format plus intime, en comité réduit,
autour de la Table Secrète de Zinzin, ou de la Grande Table de Cagnard.

Chaque lieu a son ambiance, sa capacité,
mais l'esprit reste le même : chaleur, goût et convivialité.

Au programme : assiettes qui claquent, bons vins, service ultra friendly.
Pas de chichi, que du plaisir.

PRIVATISATION TOTALE

Gargouille et Cagnard ouvrent grand leurs portes et leurs cuisines pour vos grands moments.

Brunch de mariage, anniversaire, fête de famille ou simple célébration : les restaurants se privatisent pour toutes les occasions, le midi ou le soir.

- Ambiance **bistrot méditerranéen**, grande tablée conviviale et cuisine généreuse à partager chez **Gargouille**
- Ambiance **bistronomique**, plats à déguster, dans une salle art déco élégante chez **Cagnard**

Buffet ou **service** à table au choix.

Menu **personnalisé** avec panachage de vins, cocktails ou softs inclus dans le tarif.

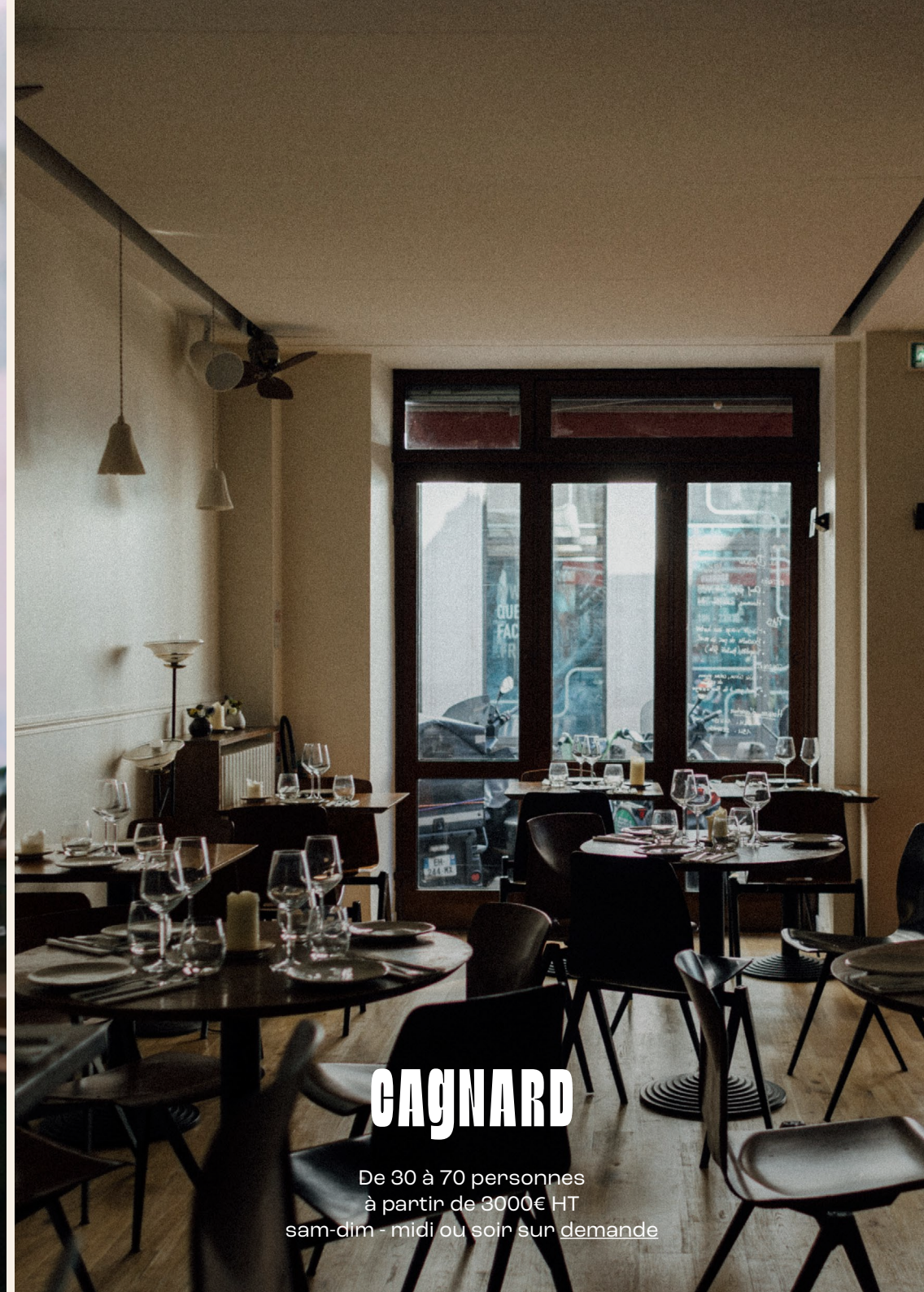
Pour chaque demande de **privatisation**, un menu personnalisé est imaginé par notre équipe et envoyé pour **validation** quelques jours avant l'événement en tenant compte des éventuelles allergies ou demandes spécifiques.





GARGOUILLE

De 30 à 45 personnes
à partir de 3000€ HT
sam-dim - midi ou soir sur demande



CAGNARD

De 30 à 70 personnes
à partir de 3000€ HT
sam-dim - midi ou soir sur demande

EXEMPLE DE MENU PRIVATISATION



Pita grillées, huile d'olive et zaatar

Labneh, olives de Kalamata, brocolis grillés, huile d'olive, grenade, zaatar et amandes

Baba Ganoush - caviar d'aubergine fumé, sumac

Feuilles de vigne farcies aux herbes, cébettes, raisins de corinthe, riz et yaourt à l'ail

Cigares féta menthe, purée betterave et confiture de figue

Bricks de thon, câpres, citron confit, harissa et pomme de terre, yaourt aneth

Kefta de bœuf aux herbes et tahini

Courgettes farcies et crème de chèvre

Taboulé Libanais

Gâteau à l'orange et yaourt grec à la fleur d'oranger, pistaches torréfiées

1 Cocktail à base de gin, chartreuse, citron vert, miel, basilic et tonic par personne

1 Jarre de limonade : citron vert, menthe, miel, gingembre

20 Bouteilles panachage rouge blanc

ESPACES PRIVATISABLES POUR DÎNERS INTIMISTES

Chez Gargouille et Cagnard, vos dîners en petit comité prennent une saveur particulière.
Pour les moments qui comptent.

Entre proches, en équipe, ou en famille, on vous propose deux espaces privatisables, chacun unique à sa manière.

Pour chaque demande de privatisation, un menu personnalisé est imaginé par notre équipe et envoyé pour validation quelques jours avant l'événement en tenant compte des éventuelles allergies ou demandes spécifiques.

LA TABLE SECRÈTE

C'est l'alternative rêvée aux repas de groupe impersonnels. On s'échappe du tumulte du restaurant pour se retrouver dans une salle dédiée, chaleureuse et entièrement privatisée. Un vrai cocon, propice aux discussions qui durent, aux rires qui fusent, et aux toasts levés sans regarder l'heure. Autour d'une grande table soigneusement dressée, les plats méditerranéens défilent et se partagent avec générosité. Une cuisine solaire, un service aux petits soins, et cette sensation rare d'être vraiment bien reçus.

5 rue Jean Baptiste Pigalle 75009 Paris

de 10 - à 20 personnes

à partir de 70€ par personne

Accord mets & vin sur demande - (Boissons non inclus dans le tarif)

lun-vend - 20h - 00h

jules.behar@gmail.com



EXEMPLE DE MENU

LA TABLE SECRÈTE



Table de 15 personnes

5 Houmous, choux fleur rôti, huile rouge, olive de kalamata, pickles d'oignons rouges et sumac

15 pièces de Brick de Tunis - Brick de thon, câpres, citron confit, harissa et yaourt aneth

5 - Feuilleté scamorza, féta, tomates séchées et pesto rosso, salade de brocolis croquant, pois gourmand et pistache

5 - Carpaccio de daurade, tahini vert, vierge d'agrumes et petits pois, pickles de céleri, disque de pain de mie grillé et oeuf de lompe

5 - Risotto asperges & citron, asperges grillées, pesto d'asperge, crumble de sauge et noisettes, fleur de tagète

5 - Filet de bar grillé, moules, purée de céleri, radicchio, marinière, huile de soujouk et soujouk grillé

5 – Poitrine de cochon, blette et cébette braisées, polenta au thym, jus de cochon, confiture lard/poire

5 – Fontainebleau au poivre de Sichuan, fraise, condiment rhubarbe, huile d'aneth, crumble sarrasin

Accord met et vin sur demande

LA GRANDE TABLÉE

Ici, on reste au cœur de la maison, mais à l'écart, dans un espace privatif baigné par les lumières de la salle, avec vue plongeante sur les cuisines. On est dans sa bulle, entre proches, tout en restant connecté à l'énergie du lieu : les odeurs qui s'échappent, le ballet discret du service, l'ambiance qui vibre juste à côté. À table, place à une cuisine vivante, bistrannique et généreuse inspirée des différentes rives méditerranéennes. Du banquet, au menu gastronomique, l'offre se construit sur-mesure, en dialogue avec nos équipes pour vous offrir un moment suspendu, chaleureux, profondément vivant, et résolument gourmand !

5 rue des Petits Hôtels 75010 Paris

de 10 à 30 personnes

à partir de 70 € par personne

Accord mets & vin sur demande - (Boissons non inclus dans le tarif)

lun-vend- 20h - 00h

jules.behar@gmail.com



EXEMPLE DE MENU LA GRANDE TABLÉE

Table de 20 personnes



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

GAR
GOU
ILLE

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

ZIN[★]
ZIN

5 rue Jean-Baptiste Pigalle Paris
zinzinrestaurant.fr

CAGNARD
RESTAURANT RUE DES PETITS HÔTELS

5 rue des Petits Hôtels Paris
cagnard-restaurant.com

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