

Pienvenue dans les fourneaux du Jardin du Goût

Chef à domicile



Le Jardin du Goût vous propose ses services culinaires à domicile. Au menu : découvertes, partages, échanges et une pointe de folie !

Le chef s'occupe de toute la cuisine pour vous. Il vous transmettra son savoir-faire et toutes ses astuces dans la joie et la bonne humeur.

Qui sommes- nous

Plus qu'un simple Chef à domicile, un savoir-faire et une accessibilité à tous.

LE JARDIN DU GOUT est un artisan culinaire qui met à votre disposition une équipe de professionnels pour répondre à vos attentes et de vous régaler dans la réalisation de recettes créatives.

Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts et frais.

Notre chef Sébastien Tasset, après un parcours de 17 ans dans les grands restaurants gastronomiques, est toujours à la pointe des nouvelles tendances. Il aime travailler des produits du terroir, naturels et bio.

Pio et locavore

Circuits courts et agriculture Bio sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits et légumes frais. 60 % de nos produits sont aujourd'hui Bio et / ou locavores.

Menu végan, sans gluten, sans lactose, ... nous répondons également à toute restriction alimentaire.

Soutenir nos producteurs locaux

Collaborer avec nous, c'est s'assurer d'échanger avec une entreprise à taille humaine, créative, réactive et proche de vous, ainsi que d'une sélection très stricte comme des maraîchers de proximité et la sélection exclusive de viande française. Ces derniers mois nous nous sommes rapprochés des agriculteurs de l'Ilede-France afin de soutenir notre région avec des produits achetés près de chez nous

Saisonnalité et Proximité

Acteur engagé pour le frais et plus de proximité, vous aurez dans l'assiette des recettes qui respectent le calendrier des saisons et cuisinées par notre chef avec les produits de nos producteurs d'à côté : salades, tomates, fraises cultivées à Chailly-en-Bière 77, pommes de terre de Thoiry, œufs Bio de la ferme Marc Chauvin -La Tombe 77, pommes et poires de "Vassout" située à Gambais 78, produits laitiers Bio de "La Fromentellerie" - Pécy 77, des herbes aromatiques comme persil, menthe, coriandre, ciboulette, aneth, et des fleurs comestibles chez "Chevet" à Fontenay-Trésigny 77, ...

Découvrez notre concept

et réservez votre Chef à domicile. Ce service permet d'organiser un repas chez soi, sans aucune contrainte organisationnelle.

Il laisse ainsi pleinement profiter de la compagnie de ses invités, que le repas se déroule en famille, entre amis ou avec des relations professionnelles.

Les formules proposées sont sans service mais comprennent la prestation du Chef de cuisine.

Nous vous conseillons en fonction du nombre de personnes et selon le menu d'ajouter une option service.

Choisissez votre formule, le chef s'occupe de tout : achat des ingrédients, préparation du repas sur place, puis rangement de la cuisine avant de s'éclipser.

Vous n'aurez rien d'autre à faire que de déguster avec vos proches! Recevoir chez soi n'a jamais été aussi simple, plaisant et gourmand.

Ce que comprend la prestation :

L'achat des denrées, la préparation et prestation culinaire, service et la bonne humeur du chef compris en vacation de 5 heures incluant la mise en place, le rangement et le nettoyage de la cuisine pendant 1h30.



Menu Dinatoire



L'Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit maison, melon en deux textures, en chutney et à la cardamone, brioche maison ou

Notre Jardin de saison, cru, cuit, en aigre doux, vinaigrette de radis et crunch d'olive noire

La Terre ou La Mer au choix

Filet de daurade royale rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo ibérique et citron yuzu, jus fumé

Suprême de volaille fermière du Gâtinais poêlé, feuille à feuille de pommes de terre cuites à la graisse de canard, fèves juste tombées, jus de viande

Le France on Le Dessert au choix

Brie affinée (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade ou Camemberts coupés en deux et fourrés aux pommes revenues au Calvados

*

Entremet chocolat, cœur caramel, croustillant praliné ou Tarte citron, sorbet citron vert basilic

Petits pains individuels

Repas et prestations comprises pour la somme de 57,00 € TTC/ pers

Pour minimum 10 personnes, hors boissons



Menu Prestige



L'Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de coings et pommes, brioche truffée

Ou

Terrine de champignons, retour de cueillette, juste tiédie, huile de noisette, gambas poêlée, salade d'herbes

La Terre ou La Mer au choix

Dos de saumon poêlé, ratatouille gourmande et jus d'une piperade ou Filet de pintade de Challans rôti, crémeux de cèleri, wok de légumes de saison et girolles, jus de viande

Le France au choix

Chantilly de Brie à la vanille, pain gourmand, confiture et frisée

Ou

Neige D'ossau Iraty, confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette, mesclun de salades

Le Dessert au choix

Cœur passion, mangue, coco Ou Tarte tatin à notre façon, quenelle de crème épaisse

Petits pains individuels

Repas et prestations comprises pour la somme de 67,00 € TTC/pers

Pour minimum 8 personnes, hors boissons



Menu Dégustation



La Mise en bouche

Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraicheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan, fleur d'ail

L'Entrée au choix

Cévitché de bar, fraicheur de mangue au shiso, sauce ponzu ou **Foie gras** en écrin d'artichaut, truffe et magret fumé, brioche truffée maison

La Terre ou La Mer au choix

Filet de rouget barbet poêlé, fondue de poireaux aux coques et son jus iodé ou Longe de veau poêlée, asperges vertes et fricassée de girolles, ail et persil, jus de veau

Le France au choix

Brie de Meaux truffé maison, mesclun de salade

OU

Bar à brie, mesclun de salades

Le Brie est un fromage onctueux que tout le monde connait, mais l'avez-vous déjà testé avec de la moutarde, du pavot, du poivre, de la ciboulette ou du sésame grillé?

Le Dessert au choix

Macaron aux framboises fraiches, mousse légère à la passion, sorbet citron vert basilic ou Le tout chocolat, noix de pécan caramélisée, glace chocolat

Petits pains individuels

Repas et prestations comprises pour la somme de 89,00 € TTC/ pers Avec ses accords mets et vins pour la somme de 115,00 € TTC/ pers

Pour minimum 6 personnes, hors boissons

Cocktail

Spécialités salées froides

- Briochin de daurade fumée, concombre
- Rouleau de saumon farci, fromage crémeux, citron
- Macaron de foie gras pomme
- Pic de pomme caramélisée et magret de canard
- Roll de feta courgette et sésame (végé)
- Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella (végé)
- Clafouti de légumes confits et pesto (végé)
- Makis saumon avocat, citron yuzu
- Maki concombre et yuzu (vegan)
- Parfait d'avocat, algue de Wakamé (vegan)
- Macaron, crème de menthe et salicorne, algue de wakamé (vegan)
- Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)
- Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon (végé)
- Tartelette d'oignons confits, petits pois à la menthe (végé)
- Tartare de saumon à la mangue et soja
- Verrine de quinoa au citron et pamplemousse (végé)
- Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella -pesto, saumon-citron-ciboulette)

4 pièces : **8,00** € TTC /pers 8 pièces : **15,20** € TTC /pers 6 pièces : **11,70** € TTC /pers 10 pièces : **18,50** € TTC /pers

Spécialités salées chaudes

- Mignonette de caille
- Chouquette au Comté (végé)
- Pastilla de volaille fumée au romarin
- Mini burger bagnat de poulet provençal
- Sucette de rouget en chemise de pomme de terre
- Cromesquis de Comté, confiture de Yuzu (végé)
- Crevette pannée à la chapelure japonaises panko, sauce aigre-douce

Pièces d'exception en supplément de 1,50 € TTC par pièce

- Bonbon de foie gras truffé
- Poireau pomme de terre sur pain de mie toasté (végé)
- Saumon fumé maison, guimauve à la fleur de jasmin, confit de mangue, chips de perle de chia
- Saint Jacques, bavarois de chou-fleur, caviar d'Aquitaine
- Pomme grenailles et œuf de caille (végé)
- Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée *(pièce chaude)*
- Gyoza de homard et sa bisque (pièce chaude)











Poissons qui accompagnent votre cocktail

minimum de commande est 4 litres

Cocktails alcoolisés faits maison

Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)	16,20 € TTC le litre
Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)	16,35 € TTC le litre
Soupe champenoise (Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse)	15,00 € TTC le litre
Sangria blanche (vin blanc, fleur d'oranger, limonade, Grand Marnier, cannelle, clou girofle)	12,90 € TTC le litre
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)	11,00 € TTC le litre
Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de cannes, Perrier, menthe fraiche)	12,20 € TTC le litre

Cocktails sans alcool faits maison

Mocktail au citron (jus de citron vert, sirop d'agave, Perrier citron vert, gingembre et concombre frais)	9,40 € TTC le litre
Mocktail à la fraise (jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier fraise, feuilles de basilic frais, fraise fr	9,40 € TTC le litre raiche)
Virgin Mojito (citron vert, sirop de sucre de cannes, Perrier, menthe fraiche)	7,40 € TTC le litre
Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)	5,95 € TTC le litre

5,25 € TTC le litre

Jus de fruits et Nectaires Alain Milliat (orange, pomme, raisin, abricot, framboise, pêche)

Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)



Les Planches









Planche de charcuterie

Pour environs 15 personnes

- Jambon cru de pays
- Jambon blanc
- Saucisson sec
- Chorizo

Planche de charcuterie fine

87.12 € TTC

54.95 € TTC

Pour environs 15 personnes

- Jambon de Cebo Iberico 24 mois
- Jambon blanc truffé de la maison Masse
- Saucisson sec de Pierre Oteiza
- Chorizo du pays basques de Pierre Oteiza

Charcuteries accompagnées de cornichons, oignons grelots, beurre d'Echiré, pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Planche de jambon blanc truffé Pour environs 15 personnes 65,00 € TTC

Jambon de haute qualité italien Golfera, préparé et cuit à la truffe d'été selon des méthodes exclusivement naturelles. Sans agent conservateur d'origine chimique, sans sel nitrité et sans sucres ajoutés. Absence de gluten.

Accompagnée de pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Planche de saumon fumé

62,04 € TTC

Pour environs 15 personnes

Tranches de saumon fumé et sa sauce crémée au citron Accompagnée de pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Planche de foie gras 16 parts

51,04 € TTC

Foie fras de canard de la maison Masse travaillé maison et son chutney de fruits de saison.

Maison « Masse » spécialiste du foie gras et de la truffe depuis 1884

Accompagnée de pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Les Pox à partager

Pox apéritif

Poids net: 850 g

Sablés salés, saucisson sec, olives provençales, Beaufort



32,34 € TTC

Par à bonheur

Poids net: 850 g

Mini financier, mini macarons, Mini brownies, mini cannelés



43,89 € TTC

Pox légumes

Poids net: 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés de leurs sauce cocktail



39,49 € TTC

Pox moelleux

Poids net: 850 g

Financier chocolat, moelleux pistache, cannelés, madeleines aux agrumes



43,45 € TTC

Pox fruits découpés

Poids net: 1 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs



42,85 € TTC

Par à chauguettes

40 chouquettes au sucre



28,49 € TTC

La Sélection de Notre Cave

Pour que l'expérience gustative soit absolue, nous sélectionnons pour vous des vins qui s'accordent avec chaque saveur. Toutefois, nous ne pratiquons pas de droit de bouchon si vous souhaitez vous en occuper.

W			LCC.	
			11.5	

Tariquet IGP Première Grive, moelleux	1,16 € TTC
Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc 12	2,60 € TTC
Valençay Domaine Bardon 13	3,20 € TTC
Pouilly Fumé Domaine Saget 19),08 € TTC
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot 14	4,64 € TTC
Granges de Mirabel BIO Domaine Chapoutier 19	,44 € TTC
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier 21	1,96 € TTC

VINS ROUGES 75c1

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	12,00 € TTC
Côtes du Rhône BIO Corrine Depeyre Dom Chapoutier	15,36 € TTC
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	15,60 € TTC
La Ciboise Domaine Chapoutier	12,24 € TTC
Rasteau Domaine Chapoutier	20,70 € TTC
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	19,20 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	19,08 € TTC
Costières de Nîmes BIO Domaine Chapoutier	17,76 € TTC

VIN ROSÉ 75c1

Marius Viognier IGP Domaine	e Chapoutier Pays d'Oc	12,60 € TTC
-----------------------------	------------------------	--------------------

LES BULLES

Champagne Veuve Pelletier Brut 75cl	22,14 € TTC
Bière La Briarde artisanale du 77 blanche ou blonde 33cl	4,80 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

LES JUS et LES NECTAIRS ALLAIN MILLIAT

LEG GGG GG LEG MEGINING NELKIM MILLIM	
Jus de raisin blanc Sauvignon 1L	8,80 € TTC le litre
Jus de pomme Reinette 1L	6,60 € TTC le litre
Jus d'orange Blonde 1L	8,80 € TTC le litre
Nectar d'abricot 1L	8,80 € TTC le litre
Nectar de framboise 1L	7,70 € TTC le litre
Nectar de pêche de vigne 1L	9,90 € TTC le litre

Le Personnel

L'effectif compris dans notre prestation : 1 Chef Cuisinier pour 6-15 convives (selon le menu choisi). Nos prix sont établis pour une vacation de 5 heures. Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées.

Heure supplémentaire jour : 48 € TTC. Heure supplémentaire nuit : 58 € TTC.

Notre brigade de maitres d'hôtels se tient à votre Entière disposition au prix de 44,40 € TTC/heure pour une vacation de minimum 5 heures. Discrète et efficace notre équipe de professionnels s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous Puissiez pleinement profiter de votre évènement.

Pour les dimanches et jours fériés le supplément sera appliqué.

Les Frais de Déplacement

Le cout de déplacement à votre adresse sera évalué en fonction de la distance. Tarifs :

- Périmètre de 20 kms Forfait de 29,88 € TTC
- Périmètre de 40 kms Forfait de 41,88 € TTC
- Périmètre de 60 kms Forfait de 55,08 € TTC

Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif x 4.

Les Options

Vaisselle classique 5,30 € TTC/pers (tasses et sous tasses, verrerie, assiettes en porcelaine, couverts en inox)

Nappes et serviettes en tissu blanc 3,00 € TTC/pers

Conditions Générales de Vente

Notre service commercial est à votre disposition de 9h-12h et 13h-17h du lundi au vendredi.

QUALITÉ: Chaque dossier est étudié individuellement afin de s'assurer que tous les ingrédients de la réussite sont réunis. De la réalisation du repas jusqu'au service SAS Le Jardin du Goût met tout en œuvre pour vous assurer une prestation de qualité. Tous nos plats sont faits maisons et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts. Par conséquent, certains plats pourraient être remplacés à certaines périodes de l'année. Les achats des produits frais de qualité sont effectués la veille ou le jour même de votre réception. Dans votre cuisine, seul l'équipement de base est nécessaire, à savoir : une cuisinière à gaz, électrique ou induction, ainsi qu'un four ; le chef fournit son matériel de cuisine : couteaux, casseroles, etc... Les dernières préparations de cuisine se font chez vous, toutefois il est possible dans certain cas qu'une préparation soit faite dans notre laboratoire pour une raison technique particulière.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT: Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat. Le devis est valable sur une période de 30 jours à compter de la date de son envoi.

Un acompte de 30 % du montant total TTC vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins. Le solde sera à régler 3 jours calendaires avant la date de la prestation. Une annulation de dernière minute (moins de 72 heures avant l'évènement) entraînerait la perte des arrhes. La suppression de convives réservés sera facturée. Le prix par personne comprend le repas et la prestation du Chef : achats, préparation, cuisine, service, remise en état du lieu de confection.

NOMBRE: Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, un effectif définitif nous sera donné 5 jours calendaires avant la date de la prestation. Ce nombre sera celui facturé, même en cas de défection importante, tous nos frais ayant été engagés (marchandises, logistique, personnel...). Toute somme non payée dans les délais impartis sera majorée de plein droit et sans rappel de l'indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement et de pénalités de retard calculées aux taux appliqué par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage (article L441-6C.com). En cas de retard de paiement SAS Le Jardin du Goût se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraine la perte de l'acompte versé.

RESPONSABILITÉ: Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée. SAS Le Jardin du Goût ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du client (mauvaises conditions de conservation, consommation des denrées au-delà de la date de manifestation, congélation des denrées, ...). Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client. SAS Le Jardin du Goût engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

RETARD: Le Jardin du Goût ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative: interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES: SAS Le Jardin du Goût s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre à Le Jardin du Goût est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. A ce titre, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations personnelles le concernant qu'il peut exercer à tout moment en faisant la demande directement via la rubrique Contact du Site ou par courrier.