LE JARDIN DU GOÛT
traiteur

Bienvenue dans les fourneaux du Jardin du Goût

Chef à domicile

LE JARDIN DU GOUT 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.

BIO et LOCAVORE

Circuits courts, produits de saison 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 PRODUCTEURSLOCAUX

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'Ile-de-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

Demi sphère de foie gras, chutney de coings et pommes, 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 merlu côtier rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo ibérique et citron yuzu, jus fumé

ou

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 FROMAGE OU LE DESSERT AU CHOIX

Brie de Meaux affiné de la fromagerie Ganot ou Maison Bordier
(noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade

ou

Camemberts coupés en deux et fourrés aux pommes revenues au Calvados

*

Notre **Brin de l'Âme du Jardin**, Poire et Réglisse, glace réglisse

ou

Pavlova, sorbet ananas

PETITS PAINS INDIVIDUELS

78,00 €
TTC/pers

Repas et Prestations comprises pour la somme de :
Pour minimum 10 personnes, hors boissons.

Menu Prestige

L'ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de Saint Jacques, huitres et poires, chantilly de citron au curry

ou

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

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Truite de Méréville poêlée, 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 FROMAGE AU CHOIX

Mousse de Beaufort esprit d'alpage, caramel de betterave a l'orange, mesclun de salades

ou

Bar à Brie de la fromagerie Ganot ou Maison Bordier (à l'assiette ou au buffet), 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

La friabilité d'un sablé, le crémeux d'un chocolat, la fraicheur d'une orange

ou

La goutte de mascarpone qui fait déborder le tiramisu,
glace café

PETITS PAINS INDIVIDUELS

89,00 €
TTC/pers

Repas et Prestations comprises pour la somme de :
Pour minimum 8 personnes, hors boissons.

Menu Dégustation

LA MISE EN BOUCHE

Toast aux champignons et jambon ibérique, crème fromagère, oignons confits

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 Galinette poêlée, sur un riz façon paella, jus d'un piquillos et chorizo

ou

Longe de veau poêlée, asperges vertes et fricassée de girolles, ail et persil, jus de veau

LE FROMAGE AU CHOIX

Brie de Meaux de la fromagerie Ganot truffé maison, mesclun de salade

ou

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

LE DESSERT AU CHOIX

Monochrome de charbon végétal et sésame, crémeux citron

ou

Le thé noir rencontre la bergamote

PETITS PAINS INDIVIDUELS

Repas et Prestations comprises pour la somme de
Pour minimum 6 personnes, hors boissons.

140,00 € TTC/pers

119,00 € TTC/pers

Pour minimum 6 personnes, hors boissons

Avec ses accords mets et vins

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
- Croc feta végétal végé)
- Crêpe en spirale, crémeux de cèpes 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)

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

PIÉCES D'EXCEPTION

en supplément de 2,20 € 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)*
- Perle de foie gras passion sur une brioche

4 pièces : 10,00 € TTC /pers 6 pièces : 15,00 € TTC /pers 8 pièces : 19,60 € TTC /pers 10 pièces : 24,00 € TTC /pers

Boissons qui accompagnent votre cocktail

Le minimum de commande est 3 litres

COCKTAILS ALCOOLISÉS FAITS MAISON 1L

Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)	16,95 € TTC
Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)	17,60 € TTC
Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier, tranches d'oranges)	19,80 € TTC
Soupe champenoise (Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse)	16,50 € TTC
Sangria blanche (Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle)	15,30 € TTC
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)	15,20 € TTC
Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraiche)	16,50 € TTC

COCKTAILS SANS ALCOOL FAITS MAISON 1L

Mocktail fraise (jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier fraise, feuilles de basilic frais, fraise fraiche)	9,95 € TTC
Mocktail citron (jus de citron vert, sirop d'agave, Perrier citron vert, gingembre et concombre frais)	9,95 € TTC
Cocktail fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)	6,50 € TTC
Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)	6,50 € TTC
Virgin Mojito (citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraiche)	8,90 € TTC

JUS ALAIN MILLIAT 1L

Jus d'orange, Jus de pomme	9,90 € TTC
Jus de raisin blanc Cabernet	9,90 € TTC
Jus d'orange Tardive de Sicile	12,10 € TTC
Citronnade BIO Citron-Passion	9,90 € TTC

PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE

Pour environs 15 personnes

64,90 € TTC

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

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

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE

Pour environs 15 personnes

97,90 € TTC

- 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 Bordier, pain de campagne tranché et de pinces en bois.

PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFÉ

Pour environs 15 personnes

83,60 € 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 nitrite et sans sucres ajoutés. Absence de gluten.

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

75,90 € TTC

PLANCHE DE TRUITE D'ESSONNE

Pour environs 15 personnes

Truite d'Essonne fumée maison
blinis & sauce tzatziki

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

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DÉCOUPÉS

16 parts

La sélection de la Maison BORDIER

Fromages accompagnés de beurre d'Echiré Bordier, de pain de campagne tranché et de confiture.

75,90 € TTC

BOX et BARS GOURMANDS

BOX HUITRES

24 huitres Tarbouriech n°3
en réserve, vinaigre aux échalotes et citron

93,50 € TTC

BOX LÉGUMES

Poids net : environs 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés de leurs sauce cocktail

52,80 € TTC

BOX DE FRUITS DECOUPÉS

Poids net : 1environs 1 kg

53,90 € TTC

BAR A BONHEUR

Poids net : environs 1 kg

Mini financier, mini macarons,
Mini brownies, mini cannelés

60,50 € TTC

BAR A COOKIES

Poids net : environs 1 kg

Pépite de chocolat, 100% chocolat, pistache, noisettes et chocolat façon Gianduja

51,70 € TTC

BAR A CHOUQUETTES

40 chouquettes au sucre

35,20 € TTC

BOISSONS

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.

VINS

ROUGE – Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine

Depeyre – 75 cl : 17,88 € TTC

BLANC – Valençay Domaine Bardon – 75 cl : 15,48 € TTC

ROSÉ – Pays d'Oc I.G.P. Gérard Bertrand 6éme

Sens – 75 cl : 14,28 € TTC

BULLES

Champagne brut Veuve Pelletier – 75 cl : 34,80 € TTC

Citronnade Alain Milliat BIO Citron-Passion 1 L : 9,90 € TTC

Jus pomme poire pétillant 75 cl : 11,00 € TTC

BIÈRE

Bière artisanale (blonde ou blanche) La Briarde de la

Brasserie Rabourdin – 33 cl : 5,52 € TTC

Bière artisanale La Bouledogue d'ÎDF – 33 cl : 11,80 € TTC

Bière artisanale Birra Oppale, province de Trévise (Italie)

– 75 cl : 16,80 € TTC

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

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 : 58,50 € TTC. Heure supplémentaire nuit : 74,50 € TTC.

Notre brigade de maitres d'hôtels se tient à votre Entière disposition au prix de 55,20 € 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.

FRAIS de Déplacement

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

- Périmètre de 20 kms Forfait de 35,88 € TTC
- Périmètre de 40 kms Forfait de 47,88 € TTC
- Périmètre de 60 kms Forfait de 59,88 € TTC

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

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

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.

A ..... Le .....

Signature précédée de la mention « Lu et approuvé – bon pour accord »