PLATEAUX REPAS • OFFRES À PARTAGER • COCKTAILS

LE JARDIN DU GOÛT
traiteur

Printemps Été 2021

ON Déj' AU BUREAU

la Commande
en toute simplicité

Par Téléphone

01 60 63 77 61

Notre équipe commerciale est à votre disposition pour vous conseiller sur vos choix.

Par mail

contact@lejardindugout.com

Indiquez tout simplement le contenu de votre commande,
l'adresse de livraison, l'adresse de facturation si celle-ci est différente, la date,
ainsi qu'une plage horaire de livraison.

- **Créneau d' 1 heure**

Sur notre site

lejardindugout.com

En sélectionnant vos envies à partir des menus affichés.

Quand puis-je commander ?

PLATEAUX REPAS, BOX ET SANDWICHES LUNCH

la veille avant 17h afin d'avoir accès à l'intégralité des menus

BUFFETS ET FINGER FOOD

sur commande 48h à l'avance avant 12h

COFFRETS LUNCH, PLANCHES ET CORBEILLES

sur commande 48h avant 12h

COCKTAILS

sur commande 48h avant 12h

PETITS DÉJEUNERS

la veille avant 17h

Commandes du week-end et jours fériés :
nous consulter

Nos plateaux repas sont à conserver dès réception entre 0 et 3°.
Plateaux micro-ondables :
réchauffer sans couvercle 1,30 mn à 500W.

LE JARDIN DU GOUT S'ENGAGE

100 % Recyclable

L'ensemble de nos contenants est recyclé / recyclable.
Nos fournisseurs et équipes sont formés dans cette exigence car le plastique, ce n'est pas fantastique.
Le Jardin du Gout a repensé toutes ses gammes d'offres packagées qui sont remplacées par du carton, du bois ou du bambou.

Réduire l'impact environnemental

Plus que conjoncturel, ce slogan est devenu la philosophie du Jardin du Gout. Il va soutenir notre stratégie dans les années à venir.

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 78, œufs Bio de la ferme Marc Chauvin- La Tombe 77, pommes et poires de "Vassout" située à Gambais dans les Yvelines, 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, ...

Bio 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.

80 %

de nos viandes bovines sont d'origine France.

Zéro plastique

Sans attendre, Le Jardin du Gout s'est mobilisé dès 2019 pour vous livrer 100% de ses plateaux, buffets et cocktails dans des contenants éco-responsables : carton, bois, pulpe de canne...
Des couverts en PLA (amidon de maïs) complètent ce dispositif.

SOMMAIRE

LES OFFRES INDIVIDUELLES

PLATEAUX REPAS TERROIR 8
PLATEAUX REPAS NATURE 12
PLATEAUX REPAS BOWLS ÉQUILIBRE 16
LUNCH BOX 18

LES OFFRES A PARTAGER

BUFFETS 20
FINGER FOOD 31
SANDWICHES LUNCH 26
PLANCHES 22
BOX, BARS et CORBEILS 28
COCKTAILS 32
PETITS DÉJEUNERS et PAUSES CAFÉ 40
BOISSONS 44
CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE 45

Me repérer facilement

Végétarien

Sans porc

BIO — BIOLOGIQUE

ÉQUITABLE

VEGAN

SANS GLUTEN

SANS PRODUITS LAITIERS

INFORMATIONS

C'EN ROUTE

Livraison 6j/7, de 7h à 20h

C'MON DEVIS

Votre devis détaillé en 4h (jours ouvrés)

C'SUR MESURE

Laissez vos invités choisir leur menu sur lejardindugout.com

SERVICE CONSOMMATEUR

À votre écoute de 9h à 17h au 01 60 63 77 61

RECYCLAGE

Service gratuit de récupération de verres, couverts, bocaux, thermos

DERNIÈRE MINUTE

Commandez la veille après 17h ou le jour même jusqu'à 10h pour une livraison à partir de 12h30 (sous réserve de disponibilités). Supplément 15€.

SERVICE SOIGNÉ

Maîtres d'hôtel et animateurs culinaires sur demande

ACCESSOIRES

Déco, vaisselle, matériel... Il n'y a qu'à demander

Les offres individuelles

Partagez un moment de détente avec vos collègues ou vos clients autour d'un savoureux plateau repas écoresponsable.

Locavore et Bistronome

L'excellence des produits et le savoir-faire gastronomique

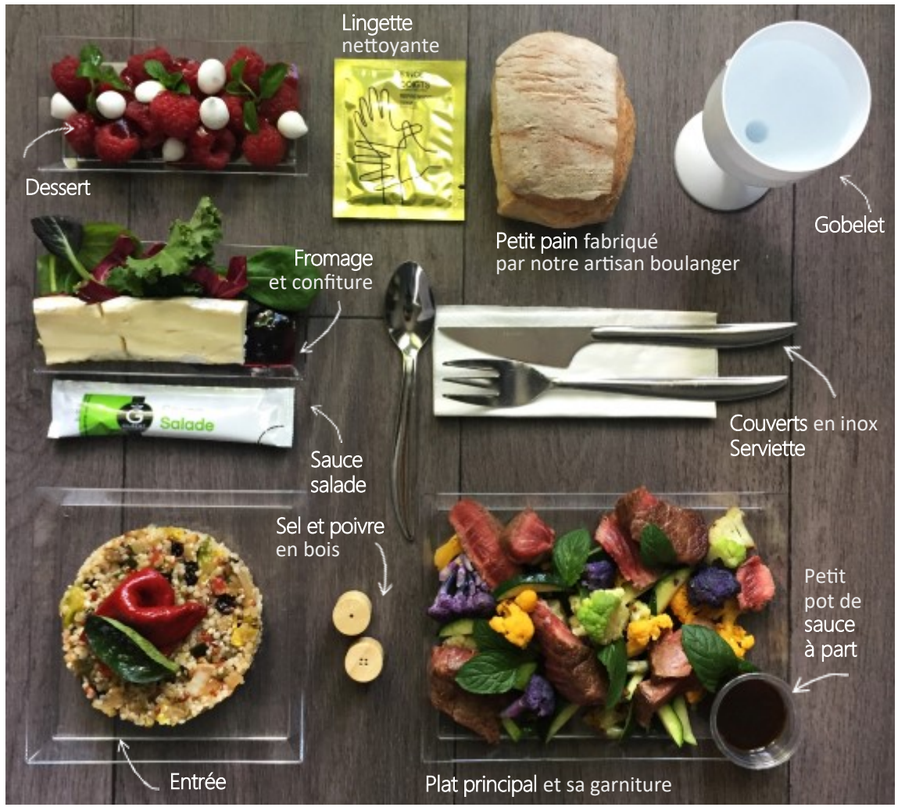
Inspirée des origines de la société, la gamme Terroir a été créée dans une volonté d'être entièrement Développement Durable : choix d'un matériau noble, le bois, pour accueillir notre gastronomie et un conditionnement neutre.

Des produits de qualité haut de gamme venant de producteurs respectueux des ressources de leurs terres sont cuisinés avec minutie par nos chefs.

Cette gamme conviendra parfaitement à vos réunions de direction et à vos déjeuners clients.

Plateaux Repas

Bistronome Terroir



Les plateaux de la **gamme TERROIR** sont livrés avec un petit pain, des couverts en inox, une serviette, un gobelet en cellulose, une lingette nettoyante, salière et poivrière en bois.

Saucisse maison

SANS GRAS RAJOUTÉ

32,00 € HT
par personne
35,20 € TTC

- Foccacia à la tomate de Chailly-en-Bière, huile d'olive et mozzarella
- Saucisse au couteau maison grillée, purée de pomme de terre au beurre noisette
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Cheesecake framboise et son coulis

BIO BIOLOGIQUE · ÉQUITABLE

Le conseil du sommelier	Bouteille
Côtes de Rhône Syrius Villages	75 cl
Domaine Clavel	13,00 € HT
note de fruits rouges,	15,60 TTC
frais, souple et profonde	

Boeuf grillée

34,00 € HT
par personne
37,40 € TTC

- Tartine de foie gras râpé, confiture de fraise
- Bœuf grillé, câpres, olives, courgettes et poireaux grillés
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Tarte aux fraises en deux textures, guimauve jasmin

Sans porc · BIO BIOLOGIQUE · ÉQUITABLE

Le conseil du sommelier	Bouteille
Rasteau	75 cl
Domaine Chapoutier	17,25 € HT
fin et puissent ,	20,70 TTC
note de fruits très mûres	

Saumon en papillote

31,00 € HT
par personne
34,10 € TTC

• Pâté en croute maison, condiment kumquat et oignons en pickles

• Saumon cuit en papillote, tombée de petits pois et sauce tomate

• Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture

• Le choco-pop : mousse et biscuit au chocolat, pop-corn caramélisés, feuille de crêpe dentelle

ÉQUITABLE BIO BIOLOGIQUE

Le conseil du sommelier	Bouteille
Valençay	75 cl
Domaine Bardon	**11,00 € HT**
minéral	13,20 TTC
aux arômes fumés	

Daurade rôtie

32,00 € HT
par personne
35,20 € TTC

• Tarte croquante aux asperges, crème de noisettes, jeunes pousses de salade

• Daurade rôtie au four, écrasé de pommes de terre aux olives et aneth

• Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture

• Tarte pêche, framboise et verveine

ÉQUITABLE Sans porc BIO BIOLOGIQUE

Le conseil du sommelier	Bouteille
Petit Chablis	75 cl
Domaine Valentin Vignot	**12,20 € HT**
robe jaune, nez franc	14,64 TTC
et minéral, mûre, incisif	

PARTENAIRES PRODUCTEURS DE NOS RÉGIONS

Ferme de la Cour des Lions

est une exploitation d'agriculture biologique familiale de 28 hectares gérée par Afsa et Marc Chauvin en Seine et Marne à La Tombe.
Ils produisent **œufs** et poulets de chair, pommes de terre, lentilles et céréales.
Afsa et Marc élèvent leurs poules et poulets dans une démarche de bien-être animal en préservant espace et qualité de l'alimentation.
Les poules ont accès à un parcours de 7000 m2 pendant la journée et sont nourries avec le blé et le maïs Bio de la ferme.

Nous achetons nos tomates, concombres et fraises à Chailly-en-Bière 77 chez **Les Saveurs de Chailly**.
Benjamin, fils de maraîcher, a repris avec son frère l'exploitation familiale et propose en saison de nombreuses variétés de fraises et de tomates : gariguette, mara des bois, cœur de bœuf, tomate cerise, tomates anciennes...

Ils ont débuté avec un hectare de tomates et un demi-hectare de fraises. Aujourd'hui leur exploitation a su conserver une taille humaine.

Soucieuse de la qualité de ses produits et de l'environnement, la famille de Benjamin travaille suivant le principe de protection biologique intégrée. Ainsi, elle développe des techniques pour lutter contre les insectes et les nuisibles via des prédateurs naturels.

La pollinisation se fait grâce à des ruches de bourdons et les cultures sont hors sol sur un substrat organique naturel à base de fibre de noix de coco et de terreau.

Bien que très moderne, tout est fait à la main, de la culture à l'emballage en passant par la cueillette.

Responsable et gourmand !

Notre gamme engagée

Une démarche écoresponsable

Au quotidien, nous avons à cœur de réduire notre empreinte carbone.

Nos conditionnements sont tous étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés ou réutilisables.

Le niveau de gastronomie est adapté à tous les régimes alimentaires avec une authenticité qui satisfera vos convives.

Nous sélectionnons avec passion les produits de saison de nos créations pour vous combler.

Plateaux Repas Nature

La **gamme NATURE** est livrée avec un petit pain et un gobelet en cellulose. Le sel et poivre, les couverts en PLA et la serviette sont présentés dans un étui recyclé et recyclable.

Croustillant de volaille

23,80 € HT
par personne
26,18 € TTC

- Velouté de petits pois à la menthe, chantilly chèvre frais, noisettes torréfiées
- Croustillant de volaille panée au granola, purée de pomme de terre à la crème fraiche
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Mousse de fromage blanc aux agrumes, fruits frais et biscuit mirliton

Sans porc · BIO BIOLOGIQUE

Le conseil du sommelier	Bouteille
Côtes de Rhône Syrius Villages	75 cl
Domaine Clavel	13,00 € HT
note de fruits rouges,	15,60 TTC
frais, souple et profonde	

Joue de boeuf

24,30 € HT
par personne
26,73 € TTC

- Poireau de printemps, sauce gribiche
- Croustillant de joue de bœuf et ratatouille de légumes
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Macaron chocolat blanc et fruits rouges

BIO BIOLOGIQUE · Sans porc · ÉQUITABLE

Le conseil du sommelier	Bouteille
Côtes de Rhône Syrius Villages	75 cl
Domaine Clavel	13,00 € HT
note de fruits rouges,	15,60 TTC
frais, souple et profonde	

Saumon grillé

23,90 € HT
par personne
26,29 € TTC

- Salade de champignons de Paris, mozzarella fumée
- Saumon grillé, tagliatelles et sauce crémeuse de la mer
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Comme un petit beurre, chocolat et pop-corn caramélisé

BIO BIOLOGIQUE · Sans porc · ÉQUITABLE

Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel
note de fruits rouges,
frais, souple et profonde

Bouteille
75 cl
13,00 € HT
15,60 TTC

Jardinière

22,90 € HT
par personne
25,19 € TTC

VÉGÉTARIEN

- Salade aux asperges vertes, roquette et parmesan
- Zaalouk d'aubergine, tomate et coriandre
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Salade de fruits rouges aux coquelicots de Nemours

Végétarien · BIO BIOLOGIQUE · Sans porc

Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel
note de fruits rouges,
frais, souple et profonde

Bouteille
75 cl
13,00 € HT
15,60 TTC

Go Vegan

VÉGÉTALIEN

23,10 € HT
par personne
25,41 € TTC

- Salade de haricots coco, tomate jaune, oignons rouges en pickles
- Comme une lasagne gourmande, jeunes pousses de salade
- Ricotta aux noix de cajou, radis, échalotes, concombres, ail et ciboulette
- Crumble aux amandes, et fraicheur de fruits de saison

VEGAN · BIO BIOLOGIQUE · Végétarien · Sans porc

Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel
note de fruits rouges,
frais, souple et profonde

Bouteille
75 cl
13,00 € HT
15,60 TTC

L'exki

23,10 € HT
par personne
25,41 € TTC

SANS GLUTEN - SANS LACTOSE - VÉGÉTALIEN

- Salade d'haricots verts, carottes, poivrons verts, nuoc-mam un peu thaï
- Tomate ancienne rôtie aux herbes de saison, légumes croquants
- Ricotta de noix de cajou, aux radis, échalotes, concombres, ail, ciboulette
- Palet de riz soufflé au chocolat noir et fruits frais

SANS GLUTEN · SANS PRODUITS LAITIERS · BIO BIOLOGIQUE · VEGAN · Végétarien

Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel
note de fruits rouges,
frais, souple et profonde

Bouteille
75 cl
13,00 € HT
15,60 TTC

Santé et développement durable

Notre gamme Tendance

LES BOWLS :

1 plat unique
+
1 dessert
+
1 Evian 33 cl
+
1 boule de pain

Un repas gourmand et sain (entre 400 et 450g) soit le poids d'un plateau repas classique.

Couleurs appétissantes, saveurs naturellement exhaussées, textures craquantes et fondantes.

Dans le plat principal : des légumes frais de saison, des protéines indispensables, des glucides lents, un soupçon de « bonne graisse » et une sauce maison.

Chaque box de la gamme BOWLS est livré avec un petit pain et un gobelet en cellulose. Le sel et poivre, les couverts en PLA et la serviette recyclable.

les Bowls équilibre

PRIX UNIQUE
21,50 € HT
par personne
23,65 € TTC

UN REPAS COMPLET EN 2 CONTENANTS

L'italien

- Le cœur de l'Italie en salade, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, cecina et mozzarella
- Comme un petit beurre, chocolat et pop-corn caramélisé
- Evian 33 cl

Sans porc

Cecina :
La cecina est une charcuterie d'origine espagnole similaire au jambon, mais pour la préparation de laquelle on utilise une autre viande que le porc.

Fichon

- Saumon poêlé à l'unilatérale, wok de riz grillé, petits pois, asperges et oignons cébette
- Salade de fruits rouges aux coquelicots de Nemours
- Evian 33 cl

Sans porc

Cébette :
La cébette est une source très intéressante de composés antioxydants, de sels minéraux et de vitamines. Elle est principalement riche en flavonoïdes, vitamine B, vitamine C, bêta- carotène.

Veggie méditerranéen

VÉGÉTARIEN

- Tous les légumes de la méditerranée au piment d'Espelette et thym grillés, sauce tomate poivrons et coriandre
- Crumble aux amandes, et fraicheur de fruits de saison
- Evian 33 cl

Végétarien

Régime méditerranéen :
Végétaux à volonté, l'huile d'olive comme meilleure alliée, fraîche, légère, et santé, la plupart du temps. Offre en effet un menu riche en fibres,

Envie de liberté, un déjeuner sur le pouce

NOTRE GAMME TENDANCE VOUS ACCOMPAGNE À TOUTE HEURE

PRIX UNIQUE
18,00 € HT
par personne
19,80 € TTC

Au choix 3 box comportant

1 salade
•
1 bagel
•
1 dessert
•
1 Evian 33 cl

Un repas équilibré, sain et nomade

Box 100% recyclable

Lunch Box

Box volaille

- Salade de légumes grillés, coulis de poivron, cerfeuil frais
- Burger de volaille, fromage frais, concombre, pickles et basilic
- Crumble aux amandes, et fraicheur de fruits de saison
- Evian 33 cl

Sans porc

Box saumon

- Salade d'haricots verts, parmesan, tomates
- Burger saumon fumé, crème Philadelphia, citron et coriandre
- Macaron chocolat blanc et fruits rouges
- Evian 33 cl

Sans porc

Box légumes

- Salade de penne aux légumes de saison
- Burger garni d'une ratatouille gourmande
- Salade de fruits rouges aux coquelicots de Nemours
- Evian 33 cl

Végétarien

Chaque box est livré avec un gobelet en cellulose.
Le sel et poivre, les couverts en PLA et la serviette sont présentés dans un étui recyclé et recyclable.

Les offres à Partager

Pour passer un moment convivial au bureau, ou lors d'une réunion informelle.

le Terroir des Saveurs

les Buffets

Idéal pour vos évènements professionnels ou privés.

Nos buffets sont accompagnés de pains, sauces et condiments.

Livraison du buffet avec kits couverts, assiettes et couverts de service. Le sel et poivre, les couverts en PLA et la serviette sont présentés dans un étui recyclé et recyclable.

les Buffets pour 10 et plus

A partir de 20 personnes :
2 choix de buffets possibles au maximum.

Gourmand

26,50 € HT
par personne
29,15 € TTC

- Salade César à notre façon
- Salade de penne, tomates, olives et pesto
- Saumon poêlé à l'unilatérale, salade de pommes de terre aux herbes fraiches
- Suprême de volaille pané à la chapelure japonaise panko
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Crumble aux amandes, et fraicheur de fruits de saison
- Mousse de fromage blanc aux agrumes, fruits frais et biscuit mirliton

BIO BIOLOGIQUE

Sans porc

Gourmet

30,00 € HT
par personne
33,00 € TTC

- Foccacia à la tomate de Chailly-en-Bière, huile d'olive et mozzarella
- Salade toute verte : asperges, fèves et petit pois
- Dos de lieu rôti au thym, confit de légumes de saison
- Epaule d'agneau confite au romarin, tajine de légumes
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Salade de fruits rouges aux coquelicots de Nemours
- Le choco-pop : mousse et biscuit au chocolat, pop-corn caramélisés, feuille de crêpe dentelle

BIO BIOLOGIQUE

Sans porc

Gastronome

36,00 € HT
par personne
39,60 € TTC

- Marbré de foie gras mi- cuit de canard au melon Charenté, copeaux de jambon de pays
- Salade de crevettes roses à l'huile d'olives, poivrons trois couleurs, persil
- Filet de bœuf grillé en carpaccio, linguinis aux champignons et parmesan
- Filet de bar rôti au chorizo à l'origan, fricassé de légumes verts du marché
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Tarte aux fraises en deux textures, guimauve jasmin
- Macaron chocolat blanc et fruits rouges

BIO BIOLOGIQUE

les Planches

En partenariat avec nos meilleurs producteurs, découvrez nos planches apéritifs.

Planche de Charcuterie

Pour environs
15 personnes

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

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

49,95 € HT
54,95 € TTC

Planche de Charcuterie fine

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.

79,50 € HT
87,45 € TTC

Planche de jambon blanc truffé

Pour environs 15 personnes

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.

Livré avec un pain de campagne tranché et de pinces en bois.

59,10 € HT
65,00 € TTC

Planche de Saumon fumé

Pour environs 15 personnes

Tranches de saumon fumé et sa sauce crémée au citron

Livré avec un pain de campagne tranché et de pinces en bois.

56,40 € HT
62,04 € TTC

les Planches

Planche de Fromages affinés découpés

Pour environs 15 personnes

La sélection du chef Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France fromager

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

53,64 € HT
59,00 € TTC

Planche de Foie Gras

16 parts

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

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

Livré avec un pain de campagne tranché et de pinces en bois.

46,40 € HT
51,04 € TTC

Planche de Crêpes sucrées

16 pièces

Assortiment de :

- 8 crêpes caramel au beurre salé
- 8 crêpes chocolat-noisette

Livré avec des serviettes

29,60 € HT
32,56 € TTC

Planche de Tarte aux pommes

16 parts

Assortiment de 16 parts de tarte aux différentes variétés de pommes

Livré avec des serviettes

54,95 € HT
60,45 € TTC

Sandwiches lunch

POUR UN DÉJEUNER ÉQUILIBRÉ, NOUS VOUS CONSEILLONS
2 à 3 sandwiches et / ou clubs, 1 salade et 1 dessert par personne.

Plateau de clubs lunch

39,00 € HT
42,90 € TTC

15 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Dinde, œuf, laitue, tomate, mayonnaise
- Saumon, pousses d'épinards, fromage frais

Plateau de croissants

35,00 € HT
38,50 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- 5 croissants au saumon fumé, fromage frais, concombre et aneth
- 5 croissants au tomates confités, basilic, olives noires, ricotta

Plateau de burgers

35,00 € HT
38,50 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- 5 burgers : filet de poulet, fromage frais, pickles basilic concombres
- 5 burgers : thon, tomates confites, artichauts marinés, roquette

LES BUFFETS A LA CARTE

Les plateaux sont livrés avec couverts et serviettes à usage unique
en coffret écoresponsable (matériau carton)

Plateau de salades

35,00 € HT
38,50 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Taboulé à la libanaise et menthe fraiche
- Salade toute verte aux asperges, fèves et petits pois

Plateau de desserts

33,00 € HT
36,30 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Salade de fruits rouges aux coquelicots de Nemours
- Crumble aux amandes, et fraicheur de fruits de saison

nos Box

Instants de convivialité, de créativité, d'échanges. Il est réconfortant de se retrouver autour d'un repas à partager avec ses collègues. Le Jardin du Gout a créé pour vous une gamme équilibrée de quiches à partager, de gâteaux gourmands accompagnés de fruits et légumes découpés, sans oublier l'instant plaisir avec les boîtes de gourmandises.

Tarte salée

35,30 € HT
38,83 € TTC

PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS, Poids net : 1 kg

Tarte à la feta, oignons rouges et tomates confites
Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique

Box apéritif

29,40 € HT
32,34 € TTC

Poids net : 850 g
Sablés salés, saucisson sec, olives provençales, Beaufort
Livré avec pics et serviettes à usage unique

Box légumes

35,90 € HT
39,49 € TTC

Poids net : 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés de leur sauce cocktail
Livré avec pics et serviettes à usage unique

Box moelleux

39,50 € HT
43,45 € TTC

Poids net : 850 g
Financiers chocolat, moelleux pistache, cannelés, madeleines aux agrumes
Livrée avec pics et serviettes à usage unique

Bar à chouquettes

25,90 € HT
28,49 € TTC

40 chouquettes au sucre

Livré avec des serviettes à usage unique

Bar à sandwichs

54,00 € HT
59,40 € TTC

Poids net : environ 1 kg
12 briochins au jambon blanc-emmental et moutarde à l'ancienne, 12 briochins saumon fumé, citron et ciboulette, 12 briochins au poulet sauce façon Caesar, parmesan et roquette, 200 g de tomates cerise

Bar à bonheur

39,90 € HT
43,89 € TTC

Poids net : 850 g

Bar à gourmandises composé de mini-financiers, mini-macarons, mini-brownies, mini-cannelés
Livré avec serviettes à usage unique

Box fruits découpés

38,95 € HT
42,85 € TTC

Poids net : 1 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs
Livré avec pics et serviettes à usage unique

Box bonbons

34,90 € HT
38,39 € TTC

Poids net : 1 kg

Caramels au beurre salé, guimauves, rouleaux de réglisse, bouteilles de cola, Michoko

Corbeille de fruits

37,90 € HT
41,69 € TTC

Poids net : 2 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs
Livrée avec serviettes à usage unique

- **Salades individuelles** : haricots verts, parmesan, tomates
- **Brochettes de taille XXL** : jambon, chèvre, tomates confites, carottes, mozzarella, tomates
- **Brochettes de légumes taille XXL**
- **Briochins :** thon, tomates confites, artichauts marinés, roquette
- **Clubs :** caviar de tomates, courgettes marinées, crème de chèvre, pousses d'épinards, citron confit
- **Plateau de volaille** sauce mayonnaise moutardée
- **Brochettes fromagères XXL**
- **Mousse de fromage blanc** aux agrumes, fruits frais et biscuit mirliton
- **Comme un petit beurre,** chocolat et pop-corn caramélisé

Sans porc

Accompagnements inclus :
pain, sauces, condiments.
Livraison du finger food en coffret écoresponsable (matériau carton) : pics en bois, kits couverts, assiettes, serviettes.

28,50 € HT
par personne
31,35 € TTC

Le finger food est la manière de manger directement avec les doigts sans ustensiles comme la fourchette ou le couteau. Nous vous proposons une version revisitée à la française de ce concept anglo-saxon avec le buffet déjeunatoire livré « prêts à l'emploi ».

VOUS ORGANISEZ UNE RÉCEPTION EN ENTREPRISE : LE JARDIN DU GOUT VOUS CONSEILLE ET VOUS ACCOMPAGNE

UNE RÉCEPTION AVEC DES CLIENTS, PLUS OFFICIELLE

Location de matériel de réception
(verrerie, platerie, glace à rafraîchir...)
Nous consulter au 01 60 63 77 61

QUEL MATERIEL ?

UNE RÉCEPTION EN INTERNE INFORMELLE
Le matériel à usage unique est parfaitement adapté.
Nous vous livrons en coffret écoresponsable (matériau carton) avec petites serviettes papier.

POUR LES BOISSONS ?

Champagne, vin, soft, eau
= 1 bouteille pour 6

COMBIEN DE PIÉCES ?

TYPE D'ÉVÈNEMENT	DURÉE	NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE
APÉRITIF	1h	5 salées / 3 sucrées
COCKTAIL	1h30	9 salées / 3 sucrées
DÉJEUNER	1h30-2h	13-15 salées / 5-6 sucrées
DINER	1h30-2h30	15-18 salées / 4-5 sucrées
UNE PAUSE	0h30	3-4 sucrées

les Cocktails

Cocktail dînatoire, déjeuner festif... L'incontournable pour réussir votre évènement.

Fines bouchées à l'italienne

69,60 € HT
40 PIÈCES
76,56 € TTC

- Focaccia pesto tomate mozzarella
- Conchiglioni à la duxelles de cèpes
- Clafouti à la tomate et parmesan
- Bouchée à l'italienne, jambon sec et sésame

Sans porc

Voyage en Asie

60,10 € HT
40 PIÈCES
66,11 € TTC

- Maki foie gras truffe
- Sushi chèvre tomate
- Maki frit, saumon concombre
- Roll végétal, vermicelle et coriandre

Sans porc

Révélation de saveurs

74,00 € HT
40 PIÈCES
81,40 € TTC

- Blinis fromage frais, coco, gambas, tandoori
- Sablés noirs, noix de St Jacques, pamplemousse
- Sablés paprika, tomate, pistache
- Moelleux aux agrumes, guacamole, miettes de crabe
- Sablés bloc de foie gras, banane croquante
- Brochettes gambas, noix de coco, ananas
- Sablés gambas, curry

Sans porc

Sans porc

Verrines

31,10 € HT
20 PIÈCES
34,21 € TTC

- Foie gras, compotée de pommes
- Mousse chèvre, mousse miel, ciboulette, crumble fromage
- Coulis de tomates, mozzarella, mousse pesto et tomates séchées
- Mousse saumon, mousse citron et tartare de saumon fumé, ciboulette

Mini clubs

49,00 € HT
40 PIÈCES
53,90 € TTC

- Poulets tikka sur pain aux épinards
- Tzatzikis sur pain nordique
- Poivrons tomates sur pain aux noix
- Avocats tomates sur pain à la tomate

Sans porc

Tourbillon de sablés

67,20 € HT
40 PIÈCES
73,92 € TTC

- Bavarois chou-fleur et St Jacques
- Parfait d'avocat acidulé sablé breton
- Tartare de tomate courgette grillée mozzarella
- Sablé parmesan crème fromagère pomme et magret de canard

Sans porc

Mini burgers

41,00 € HT
24 PIÈCES
45,10 € TTC

- Poulet coleslaw
- Tartare de bœuf à notre façon
- Saumon concombre
- Jambon, emmental et sauce gribiche

Saumon fumé

64,50 € HT
48 PIÈCES
70,95 € TTC

- Plateau de saumon fumé en chiffonnade et fromage frais sur pain au seigle

Sans porc

VEGAN

Végétarien

Sans porc

37,00 € HT
20 PIÈCES
40,70 € TTC

Mini bocaux vegan

VEGAN–VÉGÉTARIEN

- Bolognaise de lentilles
- Le quinoa multicolore, pamplemousse
- Tartare d'avocat grillé, yaourt de soja acidulé
- Crème de menthe et salicorne, algue de wakamé

Cocktails Sucrés

Printemps-été et le retour des fruits multicolores aux subtils parfums tellement inspirants pour notre chef pâtissier.

Il vous propose cette saison une gamme sensuelle aux alliances douces et acidulées.

Plaisirs fruités

45,60 € HT
24 PIÈCES
50,16 € TTC

- Choux fraise chantilly
- Tartelette framboise, mousse légère au agrumes
- Verrine chocolat chantilly vanille
- Macaron fraise, coquelicot de Nemours

Printemps sucré

45,60 € HT
24 PIÈCES
50,16 € TTC

- Mini cheesecake framboise
- Brownie chantilly tonka
- Tartelette citron fraise
- Tatin de pêche framboise verveine

Mini tartelettes

45,60 € HT
24 PIÈCES
50,16 € TTC

- Citron meringué
- Chocolat
- Pêche
- Fruits rouges

Les foli 'choux

52,50 € HT
35 PIÈCES
57,75 € TTC

Choux pistache, vanille, café, framboise, fraise chantilly

Mini macarons

32,40 € HT
24 PIÈCES
35,64 € TTC

Assortiment de parfums selon la sélection du pâtissier

Mini éclairs

44,00 € HT
40 PIÈCES
48,40 € TTC

Mini éclairs au café et chocolat

Brochettes de fruits frais de saison

44,50 € HT
28 PIÈCES
48,95 € TTC

Good Morning

Une bonne journée
commence toujours par
un good morning

Petit déjeuner

A COMMANDER LA VEILLE AVANT 17H00
PAR MODULE DE 8 PERSONNES

- 8 mini croissants
- 8 mini pains au chocolat
- 8 mini pains aux raisins
- Un thermos de café
- Un thermos d'eau chaude
- 1 bouteille d'1l de jus d'orange « Alain Milliat »
- 1 bouteille d'1,5l d'Evian

Sont inclus :
- 16 gobelets en cellulose
- 8 serviettes en papier
- 8 mélangeurs en bois
- 8 sucres
- 4 dosettes de lait
- 4 sachets de thé Damman Frères

69,95 € HT
76,95 € TTC
•
8,74 € HT par pers

Petit déjeuner gourmand

en coffret individuel

A COMMANDER LA VEILLE AVANT 17H00
MINIMUM COMMANDE : 8 PERSONNES

- Brioche « maison » individuelle
- Miel d'île de France
- Yaourt nature Bio de Seine et Marne
- Confiture « maison »
- 1 bouteille de 250 ml de jus d'orange pressé

Sont inclus :
- gobelet en cellulose
- cuillère
- serviette en papier

Fresh

12,45 € HT
13,70 € TTC

Petit déjeuner détox

en coffret individuel

A COMMANDER LA VEILLE AVANT 17H00
MINIMUM COMMANDE : 8 PERSONNES

- Barre de céréales « maison »
- Yaourt nature Bio de Seine et Marne
- Miel d'île de France
- Confiture « maison »
- 1 bouteille de 250 ml de jus détox pressé à froid

Sont inclus :
- gobelet en cellulose
- cuillère
- serviette en papier

Detox

12,45 € HT
13,70 € TTC

Pauses café

31,95 € HT
35,15 € TTC

LIVRABLE UNIQUEMENT AVEC COMMANDE DE DEJEUNER ET COCKTAIL PAR MODULE DE 8 PERSONNES

- Un thermos de café
- Un thermos d'eau chaude

Sont inclus :
- 16 gobelets en cellulose
- 8 serviettes en papier et 8 mélangeurs en bois
- 8 sucres et 4 dosettes de lait
- 4 sachets de thé Damman Frères

Mini viennoiseries classiques

20 PIÈCES

Mini-croissants, mini-pains au chocolat et mini-pains aux raisins

18,90 € HT
20,79 € TTC

Instant chocolat

LIVRABLE UNIQUEMENT AVEC COMMANDE DE DEJEUNER ET COCKTAIL

Thermos de chocolat chaud

Livré avec des gobelets

17,50 € HT
19,25 € TTC

Café joyeux

PRÉDÉCOUPÉ EN 10 PARTS

10 parts de Brioches ou Cakes du moment

29,00 € HT
31,90 € TTC

Livré avec des serviettes

25,90 € HT
28,49 € TTC

Bar à chouquettes

40 chouquettes au sucre

Livré avec des serviettes

Bar vitalité

Healthy Food

Poids net : 850 g

Assortiment d'amandes et fruits secs, éclats de chocolat noir, billes de granola aux noisettes

37,90 € HT
41,69 € TTC

PARTENAIRES PRODUCTEURS DE NOS RÉGIONS

Nous achetons les produits laitiers à la **ferme La Fromentellerie** à Pécy 77. Polyculteur-éleveur bio, Yves de Fromentel se situe à mi-chemin entre tradition et innovation sur la ferme héritée de ses parents et exploitée par sa famille depuis plusieurs générations. À contre courant de la tendance actuelle, il souhaite aujourd'hui jouer la carte de la décroissance : réduction des terres, du cheptel bovin lait, choix de races plus rustiques et mieux adaptées à la valorisation en agriculture biologique. La Fromentellerie s'inscrit dans cette logique de **"moins de quantité pour plus de qualité"** et cherche à valoriser un lait de grande qualité à son juste prix. On trouve les yaourts, fromage frais, fromage blanc et lait en bouteille. Les vaches de la ferme sont nourries avec les céréales produites sur l'exploitation en agriculture biologique. Les animaux passent en salle de traite une fois par jour puis le lait est directement transformé sur l'exploitation. Toute l'alimentation est produite chez eux. L'été, on leur donne de la pâture, du foin, des céréales, et des betteraves fourragères l'hiver. Tout est fait manuellement, rien n'est mécanisé. Leurs yaourts et fromages ne sont pas standardisés, le goût peut varier selon les saisons.

Ils travaillent avec le vivant, et le vivant on ne le maîtrise jamais totalement, pendant les hivers froids comme les grosses chaleurs.

Marc cultive de jeunes pousses sur l'exploitation familiale située à Chailly-en-Bière 77.

Chez **Beausse** on cultive en pleine terre afin d'assurer le goût et la résistance des produits, dans le respect des traditions mais avec l'aide d'outils modernes.
Ne sont utilisés sur leurs produits que des engrais verts et des engrais organiques. En privilégiant une culture traditionnelle les jeunes pousses conservent un goût irrésistible.

Meilleur Ouvrier de France Fromager - ardent défenseur du fromage en restauration, **Xavier Thuret** nous apporte son expertise pour mettre en valeur toutes les subtilités du fromage. Né dans la ferme familiale juste à côté de Meaux, est un homme passionné par la qualité des produits. L'amour du métier lui impose une sélection drastique des fromages et un contrôle constant de leur affinage ainsi qu'une recherche systématique de l'authenticité.

BOISSONS ET PETITS PLUS

BOISSONS FRAICHES

Evian 50cl	2,10 € HT
Evian 1,5L	2,90 € HT
Badoit 33cl	2,10 € HT
Badoit 1L	2,90 € HT
Coca-Cola 1,25L	4,90 € HT
Coca-Cola zéro 1,25L	4,90 € HT

LES JUS ALLAIN MILLIAT

Jus de raisin blanc Sauvignon 1L	8,00 € HT
Jus de pomme Reinette 1L	6,00 € HT
Jus d'orange blonde 1L	8,00 € HT

LES NECTAIRS ALLAIN MILLIAT

Nectar de framboise 1L	7,00 € HT
Nectar de pêche de vigne 1L	9,00 € HT
Nectar d'abricot 1L	8,00 € HT

VINS ROUGES 75CL

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	10,00 € HT
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	13,00 € HT
La Ciboise Domaine Chapoutier	10,20 € HT
Rasteau Domaine Chapoutier	17,25 € HT
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	16,00 € HT
Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine Depeyre	12,80 € HT
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	15,90 € HT
Costières de Nîmes BIO Domaine Chapoutier	14,80 € HT

VINS BLANC 75CL

Valençay Domaine Bardon	11,00 € HT
Pouilly Fumé Domaine Saget	15,90 € HT
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	12,20 € HT
Granges de Mirabel BIO Domaine Chapoutier	16,20 € HT
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	18,30 € HT

VIN ROSE 75CL

Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc	10,50 € HT

LES BULLES

Champagne Veuve Pelletier 75cl	18,45 € HT
Bière La Briarde artisanale du 77 blanche ou blonde 33cl	4,00 € HT

MATERIEL

à usage éphémère

Gobelets à usage unique (par 10)	2,00 € HT
Lot de 10 flûtes à champagne jetables	8,00 € HT
Lot de 10 assiettes jetables	4,80 € HT
Rouleau de nappe épaisse 10m	25,00 € HT
Sac poubelle 120L	1,00 € HT

LOCATION

de matériel

Verres tumblers (par 49)	21,56 € HT
Flûtes à champagne (par 49)	23,03 € HT
Verres à vin blanc (par 36)	23,04 € HT
Verres à vin rouge (par 25)	16,25 € HT
Vasque à champagne inox (6 bouteilles)	16,50 € HT
Glaçons 10kg	13,45 € HT
Nappe buffet 3m en tissu	11,90 € HT
Table de buffet, cocktail (200 x 90 cm)	16,58 € HT
Table de buffet, cocktail (150 x 90 cm)	15,25 € HT
Table ronde (Ø 150 cm, pour 8-10 pers)	16,67 € HT
Table ronde (Ø 180 cm, pour 10-12 pers)	24,92 € HT
Chaise Apolline pliante	5,17 € HT
Chaise Napoléon III	8,00 € HT
Mange debout H:105cm + housse	37,50 € HT

ACCESSOIRES et ALIMENTAIRE FESTIF

Fontaine de fête	2,60 € HT
Tire-bouchon limonadier double	9,80 € HT
Macaron avec l'impression (logo, texte)	2,50 € HT
Pièce montée, gâteau d'anniversaire entreprise - *nous consulter*	

LE JARDIN DU GOÛT
traiteur

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

TOUTE COMMANDE IMPLIQUE DE LA PART DU CLIENT L'ADHÉSION ENTIÈRE AUX PRÉSENTES CONDITIONS

Les commandes devront être accompagnées d'un bon de commande signé, tamponné et envoyé par mail à : contact@lejardindugout.com
Elles devront être accusées comme bien enregistrées par nos services.

Les commandes de **plateaux repas, box et sandwiches lunch** sont à effectuer la veille jusqu'à 17h, une gamme réduite est proposée jusqu'à 10h le matin même pour une livraison à partir de 12h30 (sous réserve de disponibilités).

Les offres à partager et cocktails sont à commander 48h avant 12h, une gamme réduite est proposée jusqu'à 17h la veille.
Pour les commandes du week-end, nous consulter

DISPONIBILITÉ DES PRODUITS

Si les commandes sont passées selon les délais impartis les produits sont, sauf exception, disponibles. En cas d'indisponibilité, nous proposons d'autres types de produits.

MODALITÉS DE PAIEMENT

Toute commande d'un montant supérieur ou égal à 1500 € HT, doit être accompagnée d'un acompte de 30%, afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning.
Le solde doit être réglé à 30 jours, date de réception de facture. En cas de retard, les pénalités relatives et stipulées par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

RÉCLAMATIONS

Toute réclamation devra être portée par écrit sous 8 jours à notre établissement.

Commandes et Renseignements

Téléphone : 01 60 63 77 61
Mail : contact@lejardindugout.com
Site : lejardindugout.com

TARIFS DE LIVRAISONS

ZONE 1 Périmètre de 20 km	24,90 € HT 29,88 € TTC
ZONE 2 Périmètre de 40 km	34,90 € HT 41,88 € TTC
ZONE 3 Périmètre de 60 km	45,90 € HT 55,08 € TTC

LES AUTRES ZONES - nous consulter

Tarifs valables du lundi au samedi de 7h à 20h hors commandes de dernière minute.

Les tarifs de livraison pour les commandes passées en « dernière minute » après 17h ou le matin avant 10h, sont majorés de 15 euros.
Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif multiplié par 4.

HORAIRES DE LIVRAISON

Les horaires de livraison sont donnés selon un créneau **d'1h00,** ils peuvent être décalés en fonction des aléas indépendants de notre société : grèves, embouteillages inhabituels, conditions climatiques, travaux...

CONDITIONS D'ANNULATION ET DE MODIFICATION

Toute commande annulée, de buffet ou de cocktail devra être signalée 48h avant 12h00 (jours ouvrés). Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement.
Pour les modifications à la baisse des plateaux repas, celles-ci devront être signalées la veille avant 12h00.

facebook.com/lejardindugout