



Sous la direction du Chef exécutif, maître de la création de vos plateaux-repas, les chefs salés et pâtisseries subliment les préparations.

Nos pâtisseries maison sont toutes allégées en matière grasse et sucres grâce au savoir-faire de notre Chef sucré.

Les fournisseurs sont rigoureusement choisis laissant la part belle au bio, aux producteurs d'Ile de France mais aussi de nos régions « terre et mer ».

### **NOS PRODUCTEURS** qui participent à nos cartes

LÉGUMES : Saveurs de Chailly ; Beausse / Chailly-en-Bière

OEUFS : Ferme de Marc Chauvin / La Tombe

POMME DE TERRE : Ferme de la Concie / Thoiry

HERBES ET FLEURS : Chevet / Fontenay-Trésigny

FROMAGES et BEURRE : Maison Bordier

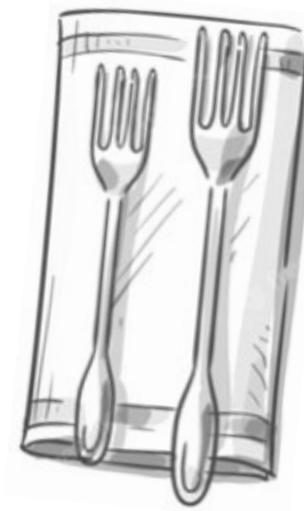
CHOCOLAT : Chocolat Valrhona

# Automne • Hiver

## 2024 - 2025



# PLATEAUX REPAS



**MINIMUM de commande :** 6 PLATEAUX

**LIVRAISON :** Créneaux de livraison : 1 HEURE

**DÉLAIS de commande :** Pour les commandes du MARDI au VENDREDI  
24 heures ouvrées avant midi



## Plateaux **BISTRONOME** Terroir

**43 € HT**

PAR PERSONNE

### CROQUE AU JAMBON TRUFFÉ

Tataki de saumon fumé maison, pomme de terre, sauce à la crème crue fermière et ciboulette

Le Croc'plateau au jambon truffé, comté d'Alpage et salade gourmande

Fromage affiné par la maison Bordier, mesclun de salades

Madeleine à la noisette et son chocolat gianduja, encore meilleur juste tiédi

### SAINT JACQUES POELÉES

Cannelloni farci aux légumes d'hiver

Saint Jacques poêlées, purée de panais, sauce d'une brioche toastée

Fromage affiné par la maison Bordier, mesclun de salades

Mille-feuille à croquer, chocolat et caramel beurre salé

### LOCAVORE et BISTRONOME

L'excellence des produits et le savoir-faire gastronomique.  
Cette gamme conviendra parfaitement à vos réunions de direction et à vos déjeuners clients.

### LIVRÉS

avec couverts en inox, une serviette, un gobelet en cellulose, une lingette nettoyante, sel et poivre, petit pain.

**VÉGAN  
VEGETARIEN**

**43 € HT**

PAR PERSONNE

**VELOUTÉ DE  
CAROTTE A L'ORANGE**

Velouté de carotte à l'orange, croutons de pain

Pâté de pomme de terre Annabelle truffé,  
salade de mâche et vinaigrette de noix

Fromage végétan, mesclun de salades

Tartelette de clémentine et son crémeux au  
safran d'IDF

**LIVRÉ**

avec couverts en inox, une serviette, un gobelet  
en cellulose, une lingette nettoyante,  
sel et poivre, petit pain.

6

**VÉGAN  
VEGETARIEN**

**36 € HT**

PAR PERSONNE

**CHOU - FLEUR ROTI  
AU FOIN**

Potiron et potimarron en fin velouté,  
champignons braisés au bouillon de  
légumes

Chou-fleur rôti au foin, jus de raifort et  
sauce de sésame noir

Fromage végétan, mesclun de salades

Cake citrouille et chocolat noir

**LIVRÉ**

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.

**Plateaux NATURE**

**36 € HT**

PAR PERSONNE

**PARMENTIER DE  
JOUE DE BOEUF**

Rosace de Morteau et pomme de terre,  
vinaigrette de Meaux et oignon cébette

Parmentier de joue de bœuf, salade qui  
croc et crac, jus de viande

Fromage affiné par la maison  
Bordier, mesclun de salades

Entremet biscuit chocolat aux épices d'hiver,  
crémeux vanille, orange sanguine et passion

**TRUITE FUMÉE AUX  
AIGUILLES DE PIN**

Légumes racines qui rencontrent l'endive  
rouge et le pamplemousse en salade,  
vinaigrette de Tosazu et wasabi

Eclat de truite poêlée puis fumée aux  
aiguilles de pin et fenouil

Fromage affiné par la maison  
Bordier, mesclun de salades

Flan tonka vanille à notre façon

**RESPONSABLE et GAURMAND**

Notre gamme engagée avec des saveurs de nos régions. Des produits de qualité haut de gamme  
venant de producteurs respectueux des ressources de leurs terres.

**LIVRÉS**

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.

7

# PETITS DÉJEUNERS et PAUSES

## GOOD MORNING

UNE BONNE JOURNÉE  
COMMENCE TOUJOURS  
PAR UN GOOD MORNING



### **MINIMUM de commande**

10 PERSONNES et par MODULE de  
10 personnes

### **LIVRAISON**

Créneaux de livraison : 1 HEURE

### **DÉLAIS DE COMMANDE**

Pour les commandes du

MARDI au VENDREDI

48 heures ouvrées avant midi

**Viennoiseries  
cuites le matin  
même !**

# PETIT DÉJEUNER Classique

**12 € HT**

PAR PERSONNE



## **Les viennoiseries**

30 pièces

10 Mini croissants  
10 Mini pains au chocolat  
10 Mini pains aux raisins

## **Les boissons chaudes**

Café Loutsa bio et fraîchement torréfié – 1 thermos  
de 1L

Thé – 1 thermos d'eau chaude 1L et 5 sachets  
de thé Damman Frères

## **Les boissons froides**

1 Bouteille d'eau plate Evian 1,5 L  
1 Bouteille de 1 L de jus d'orange Alain Milliat

## **Sont inclus**

10 Tasses à café  
5 Tasses à thé  
10 Agitateurs en bois  
10 Gobelets  
2 Thermos recyclables  
10 Sucres emballés  
5 Sticks d'édulcorant  
5 Dosettes de lait  
Serviettes éco-responsables



# PETIT DÉJEUNER Insolite

**15 € HT**  
PAR PERSONNE

## Les gourmandises

30 pièces

- 1 Brioche maison tranchée et sa confiture de fruits
- 10 Barres de Granola chocolatés
- 1 barquette de Fruits frais de saison
- 30 Gourmandises assorties :
  - Mini madeleine a l'orange
  - Mini brownie
  - Mini cake au citron

## Les boissons chaudes

- Café Loutsa bio et fraîchement torréfié – 1 thermos de 1L
- Thé – 1 thermos d'eau chaude 1L et 5 sachets de thé Damman Frères

## Les boissons froides

- 1 Bouteille d'eau plate Evian 1,5 L
- 1 Bouteille de 1 L de jus d'orange Alain Milliat



# PAUSE CAFÉ Gourmande

**13,50 € HT**  
PAR PERSONNE

## Les gourmandises

- 10 mini Cannelés au Grand Marnier
- 10 Petits Beurre au chocolat maison
- 10 Madeleines a l'orange

## Les boissons chaudes

- Café Loutsa bio et fraîchement torréfié – 1 thermos de 1L
- Thé – 1 thermos d'eau chaude 1L et 5 sachets de thé Damman Frères

## Les boissons froides

- 1 Bouteille d'eau plate Evian 1,5 L
- 1 Bouteille de 1 L de jus d'orange Alain Milliat

## Sont inclus

- 10 Tasses à café
- 5 Tasses à thé
- 10 Agitateurs en bois
- 10 Gobelets
- 2 Thermos recyclables
- 10 Sucres emballés
- 5 Sticks d'édulcorant
- 5 Dosettes de lait
- Serviettes éco-responsables



# LES COCKTAILS



**MINIMUM de commande** : 20 PERSONNES

**LIVRAISON** : Créneaux de livraison : 1 HEURE

## DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes du MARDI au VENDREDI

72 heures ouvrées avant midi

## CONSEILS

### Cocktail apéritif :

6 à 14 pièces par personne

### Cocktail déjeunatoire :

18 à 24 pièces par personne

## POUR LES BOISSONS

Champagne, Vin, Soft, Eau = 1 bouteille pour 6 convives



## SALÉES

- Macaron de foie gras pomme
- Briochin de daurade fumée, concombre
- Rouleau de saumon farci, fromage crémeux et citron
- Pic de pomme caramélisée et magret de canard
- Mini bagel de saumon fumé, Saint Morêt et roquette
- Cookie à la farine de sorbo, sardine et olives de Kalamansi
- Crémeux de houmous sur un cracker
- Panna cotta fenouil, anis, saumon fumé maison
- Makis saumon avocat, citron yuzu
- Mini burger tartare de rumsteak
- Tartare de saumon à la mangue et soja
- Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-ciboulette)

## SALÉES VÉGÉTARIENS et VÉGANS

- Croc feta végétal
- Clafouti de légumes confits et pesto
- Tartelette à la confiture de légumes acidulés
- Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon
- Verrine de quinoa au citron et pamplemousse
- Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement pimenté, sur un sablé
- Maki concombre et yuzu (végan)
- Tomate d'amour au sésame (végan)
- Macaron, crème de menthe et salicorne, algue de wakamé (végan)
- Parfait d'avocat, algue de Wakamé (végan)

6 pièces : 15,91 € HT

8 pièces : 20,91 € HT

10 pièces : 25,91 € HT

12 pièces : 30,55 € HT

14 pièces : 35,00 € HT

18 pièces : 44,18 € HT

20 pièces : 48,55 € HT

24 pièces : 57,82 € HT

## SUCRÉES

- Cannelé bordelais
- Dôme façon tatin
- Cake à la carotte
- Assortiment de macarons
- Panna cotta de saison
- Mousse au chocolat
- Mini baba au rhum
- Chou craquelin
- Brochette de fruits frais
- Tartelette citron meringuée
- Tartelette aux fruits de saison
- Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées

## SALÉES D'EXCEPTION

supplément 2,45 € HT/pièce

- Maki foie gras truffe
- Tataki de thon, crémeux de carottes aux agrumes
- Saint Jacques, bavarois de chou-fleur, caviar d'Aquitaine

# À PARTAGER

## PLANCHE DE CHARCUTERIE

63,55 € HT

Pour 10/15 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.*

## PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DÉCOUPÉS

75 € HT

Pour 10/15 personnes

- La sélection de la Maison BORDIER

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

## BOX DE LÉGUMES

54 € HT

Pour 10/15 personnes

- Crudités selon légumes de saison accompagnés de leur sauce cocktail

*Livrée avec pics et serviettes à usage unique.*

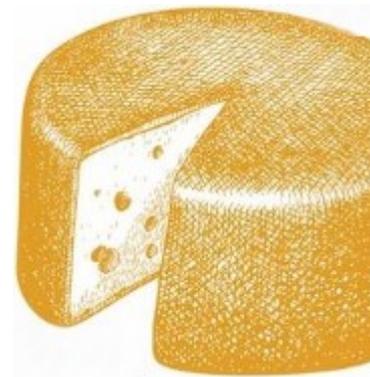
## BOX DE FRUITS DE SAISON DÉCOUPÉS

56 € HT

Pour 10/15 personnes

- Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs.

*Livrée avec serviettes à usage unique.*



# BOISSONS



## LES EAUX

Evian minérale plate – 0,50 L : 2,60 € HT

Evian minérale plate – 1,5 L : 3,50 € HT

Badoit minérale gazeuse – 0,33 L : 2,95 € HT

Badoit minérale gazeuse – 1 L : 3,95 € HT

## LES SOFTS

Jus de fruits ALLAIN MILLIAT 1L : 10 € HT

Coca cola, zéro, light – 1,25 L : 5,70 € HT

## LES BOISSONS CHAUDES

Café Loutsa bio et fraîchement torréfié, issu du commerce équitable : 35 € HT

*En thermos d'1L, 10 gobelets, touillettes, sucres, lait inclus.*

Thé (10 sachets de thé Damman & eau chaude) : 35 € HT

*En thermos d'1L, 10 gobelets, touillettes, sucres inclus.*

## LES VINS

### BLANC 75 cl

Gavoty La cigale IGP Pays du Var : 15,83 € HT

Valençay Domaine Bardou : 14,17 € HT

Menetou Salon Domaine Pellé : 23,33 € HT

Sancerre Domaine du Pré Semelé : 29,17 € HT

Chablis Guillaume Michaut : 39,17 € HT

### ROUGE 75 cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices : 15 € HT

Côtes du Rhône BIO Domaine Corinne Depeyre : 15,83 € HT

Montepulciano d'Abruzzo Jasci : 15 € HT

Menetou Salon Domaine Pellé : 23,33 € HT

Bourgogne Côte d'Or Louis Jadot : 28,33 € HT

### ROSÉ 75 cl

Gavoty La cigale IGP Pays du Var : 14,17 € HT

## LES BULLES

Champagne brut Veuve Pelletier – 75 cl : 29 € HT

Jus pomme poire pétillant 75 cl : 10,45 € HT

## FRAIS LOGISTIQUES

### LIVRAISON

Frais de Livraisons du mardi au vendredi  
avant 18h :

**ZONE 1** > Périmètre de 20 km : 29,90 € HT

**ZONE 2** > Périmètre de 40 km : 39,90 € HT

**ZONE 3** > Périmètre de 60 km : 49,90 € HT

Frais de Livraisons du mardi au vendredi  
après 18h :

ZONE 1 : 45 € HT

ZONE 2 : 60 € HT

ZONE 3 : 75 € HT

Créneaux de livraison : **1heure**  
Avec contact sur place à préciser



Les tarifs de livraison pour les  
commandes passées en « dernière  
minute » après 17h ou le matin avant  
10h, sont majorés de 20 %.

## CONTACT

**TÉLÉPHONE** : 01 60 63 77 61

**MAIL** : [contact@lejardindugout.com](mailto:contact@lejardindugout.com)

**SITE** : [lejardindugout.com](http://lejardindugout.com)



N'HÉSITEZ PAS À NOUS SUIVRE :



<https://domainedesjardins.com>



*LeJardinDuGout*

# CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

**1. DISPONIBILITÉ des PRODUITS :** Nos recettes sont conçues pour être consommées froides,. Ils doivent être maintenus à une température entre 1 et 4° C. Certains de nos plateaux sont micro-ondables, à réchauffer sans couvercle 1,30 min à 500W. 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.

**2. COMMANDES :** L'ensemble des produits proposés peut être commandé du Mardi au Vendredi de 9h à 17h. Les commandes devront être accompagnées d'un bon de commande signé, tamponné et envoyé par mail à : [contact@lejardindugout.com](mailto:contact@lejardindugout.com) avec le nom et prénom, adresse mail et téléphone direct du demandeur. Elles devront être accusées comme bien enregistrées par nos services. Pour les commandes du week-end, nous consulter.

**3. CONDITIONS D'ANNULATION et de MODIFICATION :** Afin d'annuler ou de modifier une commande, nous vous invitons à nous contacter par mail à [contact@lejardindugout.com](mailto:contact@lejardindugout.com) ou par téléphone au 01 60 63 77 61 dans un délai de 48 heures (jours ouvrés) avant la livraison. Lors de la commande, veuillez préciser la plage horaire de livraison souhaitée (minimum 1 heure), ainsi que l'adresse exacte : société, bâtiment, code, étage, service, nom et téléphone de la personne à contacter sur place. Dans le cas contraire celle-ci sera facturée intégralement.

**4. TARIFS :** Les tarifs indiqués s'entendent hors taxe et sont assujettis aux taux de TVA applicables. Nos tarifs sont susceptibles d'être modifiés sans préavis en cas de survenance d'événements indépendants de notre volonté. Les tarifs de livraison pour les commandes passées en « dernière minute » après 17h ou le matin avant 10h, sont majorés de 20%.

**5. PAIEMENT :** Les commandes et règlements doivent être libellés à l'ordre LE JARDIN DU GOUT. Aucun escompte ne sera accordé en cas de paiement avant échéance. Toute somme non payée à sa date d'exigibilité produira des pénalités de retard au taux égal à une fois et demi (1,5) le taux d'intérêt légal annuel par jour de retard suivant la date de la facturation. En cas de retard de paiement, LE JARDIN DU GOUT se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. En cas de retard, les pénalités relatives et stipulées par le code du commerce Art 6441-6 seront appliquées.

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.

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

**7. RÉCLAMATIONS :** Toute réclamation devra être portée par écrit sous 8 jours à notre établissement.

