



le jardin du gout
traiteur

Séminaire

Printemps / Été

du 1er avril au 30 septembre



Une pause déjeuner ou dîner pas comme les autres... voire le séminaire autrement. Une gastronomie raffinée élaborée par notre chef à partir de produits frais et saisonniers.

Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des participants (sauf si besoin de menu végétarien ou allergie au gluten...), de nous communiquer votre sélection 8 jours avant la réception et le nombre définitif de convives 3 jours avant.

Menu Séminaire

Formule : Entrée / Plat / Dessert

L'Entrée au choix

Crème glacée de petits pois, menthe, ricotta

ou

Foie gras mi- cuit, chutney de melon à la cardamome, brioche « maison »

ou

Cévitché de daurade, poire, concombre et petit pain croustillant

ou

Rillettes de volaille au romarin, condiments, toasts à l'huile d'olive

ou

Tomate préparée en salade, l'huile d'olive parfumée à la vanille et zeste de citron

La Terre ou La Mer au choix

Suprême de poulet fermier, feuille à feuille de pommes de terre, pois gourmands, jus de viande

ou

Cannelloni de poireaux et son cœur de joue de bœuf, jus acidulé

ou

Pastilla de canard aux fruits secs et épices marocaines, mesclun de salade

ou

Gambas croustillantes, pulpe de brocolis et sa bisque

ou

Dos de saumon rôti, purée de carottes à l'orange

ou

Cabillaud poêlé, écrasé de pommes de terre au chorizo, jus fumé

Le Dessert au choix

Quatre coings aux pommes, caramel beurre salé

ou

Salade de fruits de saison et son sorbet

ou

Nems croustillants de banane, citron vert, condiment passion

ou

La framboise, crème glacée comme une omelette norvégienne

ou

Mille-feuille de fraises, sorbet basilic

ou

Fine tartelette au citron meringué

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

Le repas assis comprend entrée, plat, dessert, eaux plate et gazeuse (base ½ bouteille par personne), les petits pains individuels, le forfait 4 heures de service incluant la mise en place pendant 1h00 et le rangement/nettoyage de la cuisine pendant 00h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de

40,00 €^{HT} / 44,00 €^{TTC} par personne

Pour minimum 10 personnes

FROMAGE

Assiette de Brie affinée « maison » (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel) et son mesclun de salade - **4,05 €^{HT} / 4,45 €^{TTC} par personne en supplément**

VIN

Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes) et vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes) qui s'accorde avec votre repas - **4,17 €^{HT} / 5,00 €^{TTC} par personne en supplément**

Menu séminaire Prestige

Formule : Entrée / Plat / Dessert

L'Entrée au choix

Asperges vertes, sauce mousseline

ou

Terrine de champignons, retour de cueillette et sa gambas poêlée

ou

Saumon mi- cuit mi- fumé « maison », crème de choux fleur et pomme Granny Smith

La Terre ou La Mer au choix

Suprême de poulet fermier, cappuccino de pommes de terre, fèves, jus de viande

ou

Epaule d'agneau confite aux oignons et fenouils, quinoa aux trois poivrons

ou

Filet de daurade royale rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo, jus fumé

Le Dessert au choix

Croustade d'abricots, glace au romarin

ou

Mille-feuille de fraises, sorbet basilic

ou

Club sandwich framboise / miel

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

Le repas assis comprend entrée, plat, dessert, eaux plate et gazeuse (base ½ bouteille par personne), les petits pains individuels, le forfait 4 heures de service incluant la mise en place pendant 1h00 et le rangement/nettoyage de la cuisine pendant 00h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de

43,00 €^{HT} / 47,30 €^{TTC} par personne

Pour minimum 10 personnes

FROMAGE

Assiette de Brie affinée « maison » (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel) et son mesclun de salade - **4,05 €^{HT} / 4,45 €^{TTC}** par personne en supplément

VIN

Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes) et vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes) qui s'accorde avec votre repas - **4,17 €^{HT} / 5,00 €^{TTC}** par personne en supplément

Menu séminaire Gastronomique

Formule : Prélude / Entrée / Plat / Dessert / Vin

L'Amuse - bouche

L'Entrée au choix

Demi-sphère de foie gras de canard mi- cuit, chutney de fruits de saison, pain d'épices « maison »

ou

Pâté pantin maraichère de cœur de salade

ou

Rillettes de saumon mi- cuit mi- fumé, condiments, toast à l'huile d'olive

La Terre ou La Mer au choix

Pièce de veau rôti au sautoir, artichauts, carottes et oignons nouveaux à la barigoule

ou

Tourte parisienne de canard au foie gras

ou

Dos de cabillaud poêlé, brique croustillant de risotto aux légumes verts

Le Dessert au choix

Croustillant aux trois chocolats, glace vanille

ou

Saint Honoré aux fraises

ou

Tarte framboise

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

Le repas assis comprend l'amuse-bouche, entrée, plat, dessert, eaux plate et gazeuse (base 1/2 bouteille par personne), vin blanc accords mets et vins (base 1/4 bouteille par personne), vin rouge accords mets et vins (base 1/4 bouteille par personne), les petits pains individuels, le forfait 4 heures de service incluant la mise en place pendant 1h00 et le rangement/nettoyage de la cuisine pendant 00h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de

49,50 € HT / 54,45 € TTC par personne

Pour minimum 10 personnes

FROMAGE

Assiette de Brie affinée « maison » (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel) et son mesclun de salade - **4,05 € HT / 4,45 € TTC** par personne en supplément

Apéritifs (pour un temps de service de 1/2 heure)

Apéritif au verre servi à table 12,50 €^{HT} / 15,00 €^{TTC} par personne
Champagne (1 verre/personne)
Pièces cocktails (2 pièces/personne)

Apéritif servi au buffet 18,00 €^{HT} / 21,60 €^{TTC} par personne
Champagne, Whisky, Rhum, Vodka, jus de fruits, soda, eaux (2 verres/personne)
Pièces cocktails (2 pièces/personne)

Formules « Apéritifs » comprends 1/2 heure de service et servi uniquement avec la commande de déjeuners et dîners

Une Pause

Mignardises (2 pièces/personne) 3,50 €^{HT} / 4,20 €^{TTC}

Les Options

Nappe en tissu blanc 9,90 €^{HT} / 11,88 €^{TTC}
Serviette en tissu blanc 0,95 €^{HT} / 1,14 €^{TTC}
VAISSELLE, VERRERIE 4,25 €^{HT} / 5,10 €^{TTC} par personne
Assiettes en porcelaine blanche, couverts en inox lourd, verre à eau, verres à vins.

Frais de Déplacement

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

- Périmètre de 20 kms Forfait de **19,90 €^{HT}** / 23,88 €^{TTC}
- Périmètre de 40 kms Forfait de **29,90 €^{HT}** / 35,88 €^{TTC}
- Périmètre de 60 kms Forfait de **39,90 €^{HT}** / 47,88 €^{TTC}

Au-delà de 60 kms nous consulter.

Sur demande, nous pouvons également vous proposer d'autres formules
(cocktail déjeunatoire ou dînatoire, menu haut de gamme, buffet, plateaux repas, etc...)
Nous sommes à votre écoute et restons à votre entière disposition.



POSSIBILITÉ DE MENU BIO OU VÉGÉTARIEN, NOUS CONSULTER

Conditions Générales

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.

RESERVATION ET REGLEMENT : 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 90 jours à compter de la date de son envoi.

Particulier / Association / Entreprise : un acompte de 30 % à la signature du devis à verser, afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins. Le solde sera à régler dans les 30 jours après la date de réception de facture.

Une annulation de dernière minute (moins de 72 heures avant l'évènement) entraînerait la perte des arrhes.

La suppression de convives réservés sera facturée.

NOMBRE : Les tarifs de menus et apéritifs sont pour un minimum de 10 personnes.

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, un effectif définitif nous sera donné 3 jours calendaires avant la date de la manifestation.

Ce nombre sera celui facturé, même en cas de défection importante, tous nos frais ayant été engagés (marchandises, logistique, personnel...)

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.

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