



Vainqueur des Wedding Awards Mariages.net
2016 – 2017 – 2018 – 2019 – 2020– 2021



LE JARDIN DU GOÛT
traiteur



01 60 63 77 61
contact@lejardindugout.com
www.lejardindugout.com

artisan culinaire

Qui sommes nous

LE JARDIN DU GOUT est un **artisan culinaire** qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant différents types de repas de mariage, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.

Notre idée est de **personnaliser votre Mariage** par différentes propositions tout au long de la journée afin de le rendre unique.

Une **dégustation** vous est offerte si nous avons le plaisir de vous accompagner, et une visite technique sur site est réalisée après validation du devis.

Nous nous déplaçons dans toute Île-de-France.

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

Circuits courts, produits de saison et **agriculture bio** sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais.

Une stratégie pour un avenir plus Green !

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

Présentation



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.

Précurseurs sur ce sujet, depuis de nombreuses années, notre chef sillonne la France à la recherche de produits pouvant sublimer sa cuisine.

Nous nous sommes rapprochés des **agriculteurs de l'Île-de-France** afin de soutenir notre région avec des produits achetés près de chez nous : salades, herbes, fleurs comestibles, tomates, fraises cultivées à Chailly-en-Bière 77, pommes de terre de Thoiry 78, œufs Bio de la ferme Marc Chauvin- La Tombe 77, produits laitiers Bio de La Fromentellerie- Pécly 77

...

Toutes les photos dans la brochure sont issues de nos prestations

Étudier votre mariage

Nous vous proposons d'étudier votre Mariage parmi 3 propositions :

Repas à l'assiette, Buffet repas, Cocktail dînatoire ... et sans oublier les enfants.

Notre chef Tasset Sébastien, 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.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude.

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions. Vous trouverez d'ores et déjà les tarifs de chaque prestation que nous vous proposons.

Au fil des pages suivantes, vous trouverez nos menus, cocktails et buffets. Ce ne sont que des suggestions pouvant être adaptées à vos souhaits. Confiez-nous vos désirs et nous vous aiderons à les réaliser.

Garden barbecue party, plats à partager, menu sans entrée, un produit en particulier que vous souhaitez intégrer dans votre réception, ... n'hésitez pas à nous faire part de vos envies afin que notre Chef puisse en étudier la faisabilité, vous suggérez une éventuelle création sur-mesure, et vous établir une proposition personnalisée !

Dans l'attente de notre rencontre ...
composez votre instant ...

SOMMAIRE :

ACCUEIL de vos invites	3
COCKTAIL vin d'honneur	4
BOISSONS pour votre cocktail	5
ANIMATIONS culinaires	5
COCKTAIL déjeunatoire ou dînatoire	6
ATELIERS sucrés	6
MISE EN BOUCHE	7
REPAS à l'assiette	7
BUFFET	10
FROMAGES	10
MENU ENFANT et prestataire	11
DESSERTS et pause glacée	11
CAVE et OPTIONS	13
LOCATION mobilier et LOGISTIQUE	14
CANDY BAR	15
BRUNCH de lendemain	16
CONDITIONS GÉNÉRALES de vente	17

Accueil de vos invités

Pause rafraîchissante mise à disposition des invités. Une idée pour les faire patienter après la mairie, pendant la session photos et avant le vin d'honneur ou la cérémonie laïque.

Eaux plates et gazeuses
Jus de fruits BIO orange et pomme
Coca-cola

3,25 € TTC par personne
avec des gobelets à usage unique

3,75 € TTC par personne
avec de la verrerie

Nappage coton blanc inclus.

Les tables des buffets non incluses.

Bon à savoir sur le Vin d'Honneur

Pourquoi prévoir un vin d'honneur ?

Sur le devant de la scène, le vin d'honneur permet aux convives d'échanger entre eux et de se retrouver : des groupes de discussion vont se former naturellement en fonction des affinités de chacun. D'un point de vue des coulisses, il peut également permettre aux mariés de s'éclipser pour réaliser des photos souvenirs et de faire « patienter » les convives jusqu'au repas pendant leur « absence ».

Le vin d'honneur est le point central qui attirera l'attention des différents groupes. Le choix et la variété des pièces de cocktail et des animations culinaires sont donc essentiels.

Combien de pièces doit-on prévoir ?

Il n'y a pas de règle..., tout dépend de vos convives et de leur appétit ! Cependant, grâce à notre expertise, voici le nombre de pièces que nous suggérons par rapport à la durée du cocktail et par personne :

- Pour un cocktail d'une heure et demi, un choix de **8 à 12** pièces /pers.
- Pour un cocktail long & dîner court, compter **12 à 14** pièces /pers. Ce concept vous permet de proposer à vos invités un apéritif remplaçant une partie du dîner.
- Pour un cocktail déjeunatoire et dînatoire de plus deux heures, un choix de **18 à 24** pièces /pers.



Cocktail vin d'honneur

SPÉCIALITÉS SALÉES FROIDES

Briochin de daurade fumée, concombre
Rouleau de saumon farci, fromage crémeux et citron
Macaron de foie gras pomme
Pic de pomme caramélisée et magret de canard
Crêpe en spirale, crémeux de cèpes (végé)
Mini bagel de saumon fumé, Saint Morêt et roquette
Roll de feta courgette et sésame (végé)
Crackers aux céréales maison, rilette de sardines
Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella (végé)
Clafouti de légumes confits et pesto (végé)
Maki concombre et yuzu (vegan)
Parfait d'avocat, algue de Wakamé (vegan)
Verrine de crème vichyssoise à boire (vegan)
Macaron, crème de menthe et salicorne,
algue de wakamé (vegan)
Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement
pimenté, sur un sablé (végé)
Panna cotta fenouil, anis, saumon fumé maison
Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme,
chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-
ciboulette)

6 pièces : 12,90 € TTC /pers (4 pièces froides, 2 pièces chaudes)
8 pièces : 16,80 € TTC /pers (5 pièces froides, 3 pièces chaudes)
10 pièces : 20,50 € TTC /pers (6 pièces froides, 4 pièces chaudes)
12 pièces : 24,00 € TTC /pers (7 pièces froides, 5 pièces chaudes)
14 pièces : 27,30 € TTC /pers (8 pièces froides, 6 pièces chaudes)

Makis saumon avocat, citron yuzu
Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)
Mini burger tartare de rumsteak
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
Perle de foie gras passion sur une brioche
Verrine de quinoa au citron et pamplemousse (végé)
Coffret de légumes crus, terre d'olive noire,
accompagnés de trois sauces (végé)

SPÉCIALITÉS SALÉES CHAUDES

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

Boissons softs et prestations de service incluses :

Eaux plate et gazeuse (bouteilles en verre), Jus de fruits orange et pomme, Coca-cola (servi dans les carafes).
Nappage coton blanc, serviettes en papier, verrerie, présentoirs, platerie et service inclus.
Les tables des buffets non incluses.

PIÈCES D'EXCEPTION

en supplément de 1,75 € 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
- Maki foie gras truffe
- Tataki de thon, crémeux de carottes au agrumes
- Pomme grenailles et œuf de caille (végé)
- Tomate d'amour au sésame (vegan)
- Oursin, café et émulsion au lait d'amande
- Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée (pièce chaude)
- Gyoza de homard et sa bisque (pièce chaude)



Boissons qui accompagnent votre cocktail

Le minimum de commande est 3 litres

Animations culinaires

Elles sont là pour animer ce début de réception, attirer l'attention sur des préparations minute, compléter et dynamiser le cocktail

COCKTAILS ALCOOLISÉS FAITS MAISON

Servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour 4-5 personnes

Soupe champenoise (Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse)	15,60 € TTC le litre
Sangria blanche (Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle)	13,50 € TTC le litre
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)	12,90 € TTC le litre
Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)	16,85 € TTC le litre
Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)	16,95 € TTC le litre
Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche)	13,50 € TTC le litre
Atelier Mojito au verre	15,40 € TTC le litre

COCKTAILS SANS ALCOOL FAITS MAISON

Servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour 5-6 personnes

Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)	5,95 € TTC/ litre
Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)	5,45 € TTC/ litre
Virgin Mojito (citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche)	7,65 € TTC/ litre
Mocktail à la fraise (jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier fraise, feuilles de basilic frais, fraise fraîche)	9,95 € TTC/ litre
Mocktail au citron (jus de citron vert, sirop d'agave, Perrier citron vert, gingembre et concombre frais)	9,85 € TTC/ litre
Thé froid à la menthe (menthe, basilic, citronnelle, cardamome)	5,30 € TTC/ litre

JUS DE FRUITS ALAIN MILLIAT

Jus de raisin blanc Sauvignon 1L	9,00 € TTC le litre	Nectar d'abricot 1L	8,50 € TTC le litre
Jus de pomme Reinette 1L	7,00 € TTC le litre	Nectar de framboise 1L	9,95 € TTC le litre
Jus d'orange Blonde 1L	9,00 € TTC le litre	Nectar de pêche de vigne 1L	9,00 € TTC le litre

Saint Jacques poêlée aux zestes d'orange puis fumée sous une cloche en cristal

Cromesquis de Foie Gras frit

Dos de Saumon juste snacké sur une plaque de sel rose d'Himalaya, poire à la cannelle

Barbecue de Foie Gras et Magret Canard flambés à l'alcool de poivre

Brochette de Bœuf marinée aux épices et juste poêlée

Bar à Truffe
Brouillade de truffes préparées devant les convives saupoudrée de pelure de truffe et servie dans une verrine en forme d'œuf (végé)

Bar à Mozzarella
Trio de tomates cerises rouge, jaune et orange, sur pics avec 2 types de mozzarella (classique et di buffala) (végé)

Plateau de Huîtres
échalote, vinaigre, citron, glace pailletée

Brochette de Légumes grillée puis fumée (végé)

Cromesquis de Petit Pois à la menthe poivrée (végé)

Découpe de Jambon Ibérique, de Bellota, Serrano, Cébo, Pata negra *nous consulter*

Nous préconisons 2 à 3 animations si vous souhaitez supprimer l'entrée



Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

Spécialités sucrées

Verrine crémeux chocolat, crumble amande et chantilly vanille
Cannelé bordelais
Carré feuilletine chocolat café
Dôme façon tatin
Cake à la carotte
Sphère chocolat framboise
Assortiment de macarons
Brochette de fruits frais
Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées
Panna cotta de saison
Mousse au chocolat
Mini baba au rhum
Chou craquelin **ou** chou thé matcha
Tartelette citron meringuée **ou** aux fruits de saison

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS

59,50 € TTC /planche pour environs 15 pers

La sélection du chef Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France fromager, accompagnés de beurre d'Echiré, de pain de campagne tranché et de confiture.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

56,90 € TTC /planche pour environs 15 pers

Jambon cru de pays, Jambon blanc, Saucisson sec, Chorizo accompagnée de cornichons, oignons grelots, beurre d'Echiré et de pain de campagne, pinces en bois.

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE

89,50 € TTC /planche pour environs 15 pers

Jambon de Cebo Iberico 24 mois, Jambon blanc truffé, Saucisson sec et Chorizo du pays basques de Pierre Oteiza.

PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ

69,00 € TTC /planche pour environs 15 pers

BUFFET DE CAFÉ

2,70 € TTC /pers

Mise à disposition de café, vaisselle, sucre, dosettes de lait.

18 pièces : 35,10 € TTC /pers

20 pièces : 39,00 € TTC /pers

24 pièces : 46,80 € TTC /pers

Les prix comprennent :

Pièces salées et sucrés au choix, serviettes en papier, présentoirs et platerie.

En supplément :

Nappage, boissons, verrerie, tables des buffets, service (calculé généralement sur la base d'une vacation de 8h, selon lieux et conditions, mise en place et débarrassage compris).

Spécialités salées voir page 4

Pour remplacer un repas compter 20 à 24 pièces /pers
Nous préconisons 18 à 20 pièces salées et 2 à 4 sucrées /pers.

Ateliers sucrés

Pourquoi ne pas jouer la carte de l'originalité afin de composer un buffet qui vous correspond. Pour min 50 personnes.

Bar à fraises 4,80 € TTC /pers

Pour les amoureux de fraises, retrouvez la fraise dans tous ses états en glace, en fruit, en bonbon, en tartelette

Bar à panna cotta 3,80 € TTC /pers

Préparation de délicieuses panacotta à accompagner de coulis de fruits de saisons

Bar à barbe à papa 3,80 € TTC /pers

Barbe à papa préparées sous les yeux des convives accompagnées de lanières de guimauve

Bar à crêpe 4,20 € TTC /pers

Assortiment de 3 confitures, de nutella, sucre, miel

Bar à flammes 3,80 € TTC /pers

Trio de crèmes brûlées saveur vanille, pistache et citron

Bar à gaufre 4,20 € TTC /pers

Confiture de saison, chocolat Valrhona, chantilly et fruits frais de saison

Bar à smoothies 3,80 € TTC /pers

Préparation minute de 4 smoothies de saveurs différentes composés de fruits de saison

Candy bar *-page 15*

Fontaine de chocolat ou Cascade de fruits frais *-page 12*



Bon à savoir sur le Repas



Le repas assis

Plus traditionnel il est plus « formel » que les autres formules.

le + Confort des convives, raffinement du service.

Le repas en buffet

Cette formule est plus « simple ».

le + Diversité de choix des mets pour les convives.

Le repas en cocktail déjeunatoire et dîatoire

Le principe de cette formule est que les convives mangent « debout » autour du buffet.

le + Facilite les échanges et les groupes de discussion, diversité dans le choix des pièces.

Soyez tranquilles - pas de droit de bouchon

Concernant le mobilier ?

Il sera fourni par le lieu de réception.

Si vous avez en tête une décoration particulière de vos tables, vous pouvez :

- Récupérer les nappes en amont pour réaliser votre propre décoration.

Notre équipe viendra avec tout le matériel de cuisine et de service nécessaire et se chargera de sa mise en place le jour J

- Prévoir une table témoin sans nappe que l'on reproduira à l'identique pour les autres tables.

Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des **allergies**, merci de nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions

Votre Dîner

Menu Végétarien

LE POTAGER AU CHOIX

Salade de tomates multicolores de Chailly en Bière 77 crues, burrata et basilic

ou

Velouté de petit pois rafraichissant, girolles, truffe et fleurs

ou

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

LA JARDINIÈRE AU CHOIX

Le tout est un légume grillé, jus d'un poivron, tomate à la coriandre

ou

Beignet de légumes, asperge, brocoli, courgette et leurs fleurs

ou

Ratatouille gourmande, crème de courgette au thym et coulis de tomate

ou

Risotto de fregola, champignons et fleur de courgette

ou

Céleri en croute de sel, crémeux de yaourt fumé maison, fricassée de légumes

Repas et prestations comprises pour la somme de :

49,80 € TTC/pers

Mise en Bouche

pouvant remplacer l'entrée

Rillettes aux deux saumons 4,70 € TTC /pers
et ses condiments, salade de pousses

Royal de foie gras, porto et émulsion de parmesan reggiano 5,50 € TTC /pers

Raviole de langoustine 7,20 € TTC /pers
et sa bisque

Toast aux champignons et jambon ibérique, crème fromagère, oignons confits 6,20 € TTC /pers

Gaspacho de tomates de Chailly 4,10 € TTC /pers
en Bière, fraicheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan, et fleur d'ail

Nos tarifs de Repas à l'assiette et Buffet incluent :

Boissons : Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en verre), en illimité le temps de votre repas ainsi le café et thé (servi après le dessert).

Petits Pains boules individuels fabriqués par notre artisan boulanger.

Prestations de service : Nappage et serviettes en tissu blanc, porcelaine blanche, couverts en inox lourd et verrerie cristal, le matériel de cuisine.

Personnel de service compris en **vacation de 9 heures** incluant la mise en place pendant 2h30.

La remise en état des offices mis à notre disposition. Le balayage de la salle de réception et l'enlèvement des bouteilles vides que nous n'aurions pas vendues, ne sont pas inclus dans nos tarifs.

Demandes personnalisées : menu mixtes, recettes sans allergènes, menus végétaliens, ... peuvent être proposés. Pour toute demande personnalisée une étude de faisabilité sera réalisée, un léger supplément peut s'appliquer.

Options : Vins (voir page 13), pour le vin blanc nous préconisons 1 btl pour 4 personnes, pour le vin rouge 1 btl pour 3 personnes.

Menu n° 1

Les Repas à l'assiette

Menu n° 2

L'ENTRÉE AU CHOIX

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

ou

Rillettes de saumon mi-cuit mi-fumé aux condiments, baguettine toastée à l'huile d'olive et piment d'Espelette, yaourt acidulé et concombre

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

ou

Filet de maigre poêlé, risotto de légumes verts, émulsion de persil

ou

Croustillant de canard confit aux épices d'Orient et coriandre, légumes sautés, jeunes pousses et jus de viande

ou

Filet mignon de porc glacé, fondue de poireaux, jus perlé à la noisette

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

Repas et prestations comprises pour la somme de :



L'ENTRÉE AU CHOIX

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

ou

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

ou

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

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Dos de saumon poêlé, ratatouille gourmande et jus d'une piperade

ou

Filet de cabillaud poêlé, jeunes poireaux grillés, crémeux de courgettes et tomates, jus iodé

ou

Epaule d'agneau confite sept heures, crémeux de carottes et sa polenta d'agrumes, aquarelle de carottes rôties

ou

Joue de bœuf braisé, purée de pomme de terre « Hommage à Monsieur Robuchon », fèves juste tombées et soubise d'oignons

ou

Filet de pintade de Challans rôti, crémeux de céleri, wok de légumes de saison et girolles, jus de viande

Repas et prestations comprises pour la somme de :



Les Repas à l'assiette

Menu n° 3

L'ENTRÉE AU CHOIX

Chair de tourteau sur une fraîcheur d'avocat et Granny Smith, rouille végétale

ou

Terrine de lapin « maison », ravigote végétale, oignons rouges en pickles

ou

Tartelette aux asperges vertes de notre région, croustillant aux noisettes, mesclun de salades au parmesan

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Filet de bar poêlé, écrasé de pomme de terre aux olives taggiasche, échalotes et persil

ou

Gambas panées à la chapelure japonaise Panko, purée de carottes à l'orange, petits pois et algue Wakame

ou

Suprême de poularde de Bresse, risotto de fregola et sot-l'y-laisse

ou

Selle d'agneau rôtie au thym, tombée de courgette et tomates, jus d'agneau au romarin

ou

Magret de canard poêlé, navets glacés et pomme de terre farcie à la duxelles de champignons

Repas et prestations comprises pour la somme de :



62,90 €
TTC/pers

Menu n° 4

LES DEUX ENTRÉES AU CHOIX

Un soufflé de fraîcheur...

Céviché de bar, fraîcheur de mangue au shiso, sauce ponzu

ou

Foie gras en écrin d'artichaut, truffe et magret fumé, brioche truffée maison

Une brise de chaleur...

Tournedos de homard à la duxelles de champignons, lard de Colonnata et bisque crémée

ou

Fricassée des sous-bois, l'œuf mollet et toast gourmand frotté à l'ail

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Noix de Saint Jacques poêlées à la citronnelle, purée de chou-fleur caramélisé, beurre noisette

ou

Filet de rouget barbet poêlé, fondue de poireaux aux coques et jus iodé

ou

Carré d'agneau poêlé, boulgour gros grains, jus à la menthe poivrée et crème de roquette

ou

Pièce de bœuf poêlée, purée de rattes comme un cappuccino, fèves et échalotes confites, sauce bordelaise

ou

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

Repas et prestations comprises pour la somme de :



82,90 €
TTC/pers

Buffet Gourmand accompagné de plats chauds

LES TROIS ENTRÉES AU CHOIX

Terrine de lapin « maison », ravigote végétale, oignons rouges en pickles

ou

Crevette rose bouquet, huile d'olive, ail, persil et poivrons hachés

ou

Salade verte aux légumes de saison, cœur de sucrine et pickles d'oignons rouges

ou

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

ou

Céviché de daurade, huile d'olive, citron vert et condiments

LA MER AU CHOIX

Filet de maigre poêlé, écrasé de pommes de terre au citron Yuzu et chorizo ibérique

ou

Filet de cabillaud poêlé, risotto de champignons, émulsion au persil

LA TERRE AU CHOIX

Epaule d'agneau confite sept heures, crémeux de carottes et sa polenta d'agrumes, aquarelle de carottes rôties

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

ou

Croustillant de canard confit aux épices d'Orient et coriandre, légumes sautés, jeunes pousses et jus de viande

Repas et prestations comprises pour la somme de : 53,80 € TTC/pers

Les Fromages

À L'ASSIETTE

Brie de Meaux affiné ... spécialité de la maison 4,70 € TTC /pers
noix, échalote, ciboulette, piment d'Espelette, crème fouettée, fleur de sel, mesclun de salades

Chantilly de Brie à la vanille, pain gourmand, confiture et frisée 5,95 € TTC /pers

Neige D'ossau Iraty, confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette, mesclun de salades 5,80 € TTC /pers

Mousse de Beaufort esprit d'alpage, caramel de betterave a l'orange, mesclun de salades 5,40 € TTC /pers

Camembert 4,80 € TTC /pers
coupé en deux et fourré aux pommes et oignons revenues au Calvados, mesclun de salades

Bar à Brie (à l'assiette ou au buffet), mesclun de salades 5,70 € TTC /pers
Brie est un fromage onctueux que tout le monde connaît, mais l'avez-vous déjà testé avec de la moutarde, du pavot, du poivre, de la ciboulette ou du sésame grillé ?

BUFFET DE FROMAGES

de Xavier Thuret : Meilleur Ouvrier de France Fromager

Buffet de 3 fromages 5,95 € TTC /pers
(Brie, Comté, Ste Maure,...), mesclun de salades

Buffet de 5 fromages 9,50 € TTC /pers
(Brie, Comté, Ste Maure, Morbier, Cantal,...), mesclun de salades

Pièce montée de fromages (sur demande nous consulter)

Pause Glacée

4,15 €
TTC/pers

Mini mojito
Sorbet citron bio, vodka
Sorbet ananas bio, rhum ambré
Sorbet cassis bio, Pineau Charente
Sorbet cerise bio, liqueur fruits rouges
Sorbet orange bio, Grand Marnier ou Cointreau

Préconisé avant le fromage ou après le plat

Menu enfant 4 - 12 ANS

22,00 €
TTC/enfant

L'ENTRÉE AU CHOIX

Fraicheur de tomate et son mesclun de salade, huile d'herbe au basilic et sa vinaigrette

ou

Carpaccio de melon et copeaux de jambon de pays

ou

Assiette de charcuteries de nos régions et ses crudités

LE PLAT AU CHOIX

Suprême de poulet fermier poêlé, feuille à feuille de pommes de terre, jus de viande

ou

Steak haché poêlé, purée de pommes de terre et son jus de viande

LE DESSERT de mariage

Buffet froid enfant pour min. 10 enfants

14,00 €
TTC/enfant

Une salade composée, charcuterie, chips, petits pains, Babybel, dessert de mariage.

Repas prestataire baby-sitter, DJ, photographe, ...

Identique à celui des enfants



Les Desserts

Les macarons artisanaux et les choux caramélisés constituent votre faiblesse ?
Laissez-vous tenter par les cônes ou pyramides, de choux et/ou de macarons dans ce cas !
Le choix du nombre d'étages vous appartient.

Choux est un produit dit Traditionnel, mais son pouvoir de séduction auprès de vos invités est Intemporel, à la crème pâtissière. Nous préconisons 2 à 3 choux par personne selon le contenu de la prestation intégrale et éventuels autres desserts.

Cône avec roses en sucre tiré et de nougatine, à partir de 80 choux :

80 choux	280,00 € TTC	160 choux	412,50 € TTC
100 choux	321,20 € TTC	180 choux	451,00 € TTC
120 choux	357,50 € TTC	200 choux	495,00 € TTC
140 choux	387,20 € TTC	220 choux	539,00 € TTC

Pyramide de nougatine avec roses en sucre tiré, chou et/ou macaron :

4 étages – 60 pièces	265,00 € TTC	8 étages – 210 pièces	696,30 € TTC
5 étages – 80 pièces	326,00 € TTC	9 étages – 270 pièces	863,50 € TTC
6 étages – 110 pièces	414,70 € TTC	10 étages – 350 pièces	998,50 € TTC
7 étages – 160 pièces	555,50 € TTC		

Macaron, un nom tout doux, très rond pour une bouchée vite attrapée et sans culpabilité.

Nous vous proposons les macarons en Pyramide ou en Bonbonnière.

Nous préconisons 2 à 3 pièces par personne selon le contenu de la prestation intégrale et éventuels autres desserts. Il est possible de choisir les couleurs de vos macarons.

Pièce Montée « A thème » personnalisée de choux et nougatine /pers à partir de 10,50 € TTC /pers

Bonbonnière de 70 macarons

126,00 € TTC /bonbonnière

Les Desserts

Entremet individuel

en forme de cœur ou de cube

Entremet individuel au chocolat (guanaja 70% Valrhona)	4,50 € TTC /pers
Entremet individuel aux fruits (fruits rouges d'IDF, passion, ...)	4,30 € TTC /pers
Personnalisation au thème couleur de votre mariage	0,60 € TTC /pers

Buffet de desserts

Buffet de 3 desserts	8,55 € TTC /pers
Buffet de 4 desserts	10,60 € TTC /pers

- Tartelette aux fruits de saison
- Crèmeux poire jasmin, croustillant aux amandes
- Macarons (selon vos goûts)
- Chou craquelin cappuccino
- Mousse au chocolat
- Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées
- Mini crème brûlée
- Tiramisu verveine citron vert et fraise
- Mini baba au rhum
- Tartelette crèmeux chocolat, mousse chocolat au lait et caramel, pignons de pin caramélisés

Cascade de Champagne

pour min. 50 pers 45,00 € TTC

Support lumineux, montage des verres.
Servi avec le champagne du client, sans droit de bouchon.

Wedding Cake

Nous vous ferons oublier vos préjugés sur les gâteaux américains en alliant l'originalité du wedding cake au raffinement de la pâtisserie française

Wedding Cake	à partir de 7,90 € TTC /la part
min. 20 parts pour 2 étages, min. 45 parts pour 3 étages	
prix variant en fonction de la composition et de la décoration choisie	

Naked Cake

Littéralement cela signifie gâteau nu, c'est à dire sans glaçage et sans pâte à sucre. Il peut être décoré avec des fleurs ou des fruits

Naked Cake	à partir de 7,40 € TTC /la part
min. 20 parts pour 2 étages, min. 45 parts pour 3 étages	
prix variant en fonction de la composition et de la décoration choisie	

Cascade de fruits frais de saison

pour min. 50 pers 4,30 € TTC /pers

Fontaine de chocolat

pour min. 80 pers 5,50 € TTC /pers

Chocolat Valrhona, une machine en prêt, assortiment de fruits de saison et chamallows

Douceurs pour la soirée

3 mignardises assorties 5,70 € 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.

VINS BLANCS 75cl

Gewurztraminer Rittersberg Demeter	19,90 € TTC
Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc	13,20 € TTC
Valençay Domaine Bardon	13,80 € TTC
Pouilly Fumé Domaine Saget	19,80 € TTC
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	14,95 € TTC
Granges de Mirabel BIO Domaine Chapoutier	19,92 € TTC
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	22,00 € TTC

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	12,80 € TTC
Côtes du Rhône BIO Corrine Depeyre Domaine Chapoutier	16,40 € TTC
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	16,30 € TTC
La Ciboise Domaine Chapoutier	12,80 € TTC
Rasteau Domaine Chapoutier	21,50 € TTC
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	19,90 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	19,85 € TTC
Costières de Nîmes BIO Domaine Chapoutier	18,50 € TTC

VIN ROSÉ 75cl

Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc	13,10 € TTC
--	-------------

CHAMPAGNE 75cl

Veuve Pelletier Brut	23,00 € TTC
----------------------	-------------

Bar à bière

Tireuse à bière mise à disposition

Tireuse + 1 fût de 6 litres + 25 gobelets éphémères	126,50 € TTC
Fût supplémentaire de 6 litres + 25 gobelets éphémères	63,00 € TTC

Choix de bière : Leffe 6,6°, Stella Artois 5.0°, Hoegaarden blanche 4,9°

Bière blanche et blonde La Briarde – 33cl	4,90 € TTC
Une bière artisanale brassée en Seine-et-Marne à Courpalay, Brasserie Rabourdin	

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

Les options

Cocktail Enfant

9,90 € TTC /enfant
6 pièces

- tomate-mozzarella
- chouquette au comté
- allumettes au fromage
- croque-monsieur
- mini quiche à notre façon
- rouleau de jambon de pays et fromage de chèvre

Les plus pour la nuit

Buffet de softs *sur une base de 60% du nombre de convives au diner* 3,80 € TTC /pers

Eaux plate et gazeuse, jus de fruits orange et pomme, Coca-cola, gobelets éphémères

Barman / Maitre d'Hotel / Cuisinier de nuit 70,00 € TTC /heure

Mise à disposition de personnel pour la nuit

Open Bar de nuit *sur demande nous consulter*

Whisky, Vodka, Rhum, Jet 27 avec les softs associés

Pour les gourmands nocturnes

Le réveil des endormis - Soupe à l'oignon *pour min 50 pers* 3,40 € TTC /pers

accompagnée des croûtons de pain, gruyère ou Roquefort, marmite et vaisselle en porcelaine

Prise en charge de vos boissons livrées à notre laboratoire

Uniquement vins et champagne de 50 à 100 pers 220,00 € TTC

Uniquement vins et champagne de 101 à 200 pers 420,00 € TTC

Récupération de vos bouteilles *vides en verre à notre départ* 90,00 € TTC

Si vous fournissez toutes les boissons ou simplement une partie, comme les vins, nous aurons le plaisir de vous assurer le service sans droit de bouchon. Merci de nous indiquer toutes vos boissons fournies afin d'adapter la verrerie.

Frais de transport

Le coût du transport sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à la réalisation de votre prestation.

Tarif par camion :
- 0 à 50 kms Forfait de 249 €
- 50 à 100 kms Forfait de 349 €

au-dessus de 100 kms nous consulter.

Location de mobilier et matériel

Mange debout + housse, H : 105 cm. 49,50 € TTC
Table ronde Ø 150 cm, pour 8 convives. 22,00 € TTC
Table ronde Ø 180 cm, pour 10 convives. 32,00 € TTC
Chaise Saint Rémy Héritage en bois. 12,80 € TTC
Chaise Napoléon III blanche. 10,50 € TTC
Chaise Napoléon III rouge et or. 9,80 € TTC
Chaise Napoléon III noir, argent. 10,80 € TTC
Housse pour galette chaise Napoléon III (gris, noir, fushia). 2,20 € TTC
Chaise Apolline pliante rouge et or, noir et argent. 6,80 € TTC
Table de buffet, cocktail ou d'office 200 x 90 cm. 23,00 € TTC
Table de buffet, cocktail ou d'office 150 x 90 cm. 20,50 € TTC
ICE buffet complet d'une table, deux vasques, d'une planche, un juponnage noir (186x79cm H:76cm). 220,00 € TTC
Vasque à champagne inox (6 bouteilles). 22,00 € TTC
Buffet à huîtres inox + glace pailletée. L'ensemble 164,50 € TTC
Barbecue + charbon de bois 50L. L'ensemble 181,50 € TTC
Charbon de bois 50L. 29,90 € TTC
Chafing Dish inox avec cartouche d'alcool gélifié. L'ensemble 49,90 € TTC
Alcool gélifié pour Chafing Dish. La cartouche 5,40 € TTC
Chafing Dish électrique 220V. 106,00 € TTC
Glaçons 10 kg. Le sac 16,80 € TTC
Percolateur + café, 100 tasses usage unique. L'ensemble 220,00 € TTC

La réservation ferme de matériel sera à valider au plus tard 14 jours avant la date de votre réception. Le coût de la livraison sera évalué en fonction de la distance.

Personnel

Le coût du personnel est inclus dans nos prestations

Pour la réussite de votre réception, nous comptons par exemple 1 Maître d'Hôtel pour environ 20-25 convives incluant 1 Premier Maître d'Hôtel Responsable (homme-orchestre de votre mariage, il est votre interlocuteur unique le jour J), 1 Cuisinier pour environ 35-45 convives incluant 1 Chef Cuisinier Responsable, pour un menu servi à table.

Nos prix sont établis pour une **vacation de 9 heures** et valables du lundi au samedi.

Pour les dimanches et jours fériés le coût du personnel sera doublé, ou quadruplé pour un dimanche férié.

Les vacations s'articulent généralement de 15h30 pour un début de cocktail à 18h00 / 18h30 et se terminent à 00h30. Toute heure entamée sera due.

Heure supplémentaire jour : 49 € TTC. Heure supplémentaire nuit : 62 € TTC.

Si votre réception demande une vacation supérieure à 9h (exemple : un cocktail prêt à 17h nécessitera 10h de vacation, soit 1h supplémentaire) le coût de l'heure supplémentaire entamée vous sera facturé 49 € TTC de l'heure par Maître d'Hôtel/Cuisinier.

Si votre réception se réalise sur 2 lieux de réception, un supplément de personnel vous sera facturé sur la base de 4 € TTC par invité au cocktail (hors enfants/prestataires).

Logistique

Afin de vous satisfaire au mieux, voici ce que nous préconisons (sous réserve d'ajustement selon les détails de votre évènement) :

- Un plan d'accès du lieu de la réception, distance entre le camion et la salle/tente, caractéristiques du terrain
- Le barnum ou la salle de réception doit être suffisamment grande (ex. 1m²/pers pour un dîner)
- Espace cuisine ou tente office traiteur (0,3 m²/convive avec un minimum de 12m²)
- Si barnum, l'office traiteur se doit d'être accolé à la tente principale et pourvu d'un point d'eau, d'électricité et de lumière. Les deux espaces sont composés d'un plancher autoportant au sol.
- Une puissance électrique minimale de 12kW est préconisée afin de supporter nos besoins
- Tables ou plan de travail dans l'espace cuisine (4m linéaire pour 25 convives)
- Tables buffet (si repas en buffet) 3m pour 25 convives
- Tables cocktail (2m linéaire pour 25 convives)

Nous vous conseillons vivement de prévoir un abri pour votre cocktail.

A notre arrivée les tables et chaises devront être montées et positionnées selon votre plan de table et l'emplacement souhaité pour le cocktail.

Les Gourmandises à consommer sans modération ! Pour le bonheur des petits et des grands, le bar à bonbons fera sensation à votre mariage !



Apportez une touche de fantaisie et d'originalité à votre mariage en optant pour un Bar à Bonbons, véritable star des mariages.

Nos tables sucrées enchanteront les pupilles et les papilles de vos convives et vous laisseront un souvenir sucré.

Le Candy Bar a l'avantage de plaire aux petits comme aux grands gourmands. Avec une décoration complète et personnalisée, selon votre thème et couleurs, tout sera mis en œuvre pour surprendre vos invités.

Candy Bar n°1

pour un événement de moins de 50 invités

4 bonbonnières remplies des bonbons

les sucettes et les colliers en bonbons

popcorn sucré

Tarif : 275 € TTC

Candy Bar n°2

pour un événement entre 50 et 100 invités

6 bonbonnières remplies des bonbons

les sucettes et les colliers en bonbons

popcorn sucré

Tarif : 330 € TTC

Candy Bar n°3

pour un événement de plus de 100 invités

8 bonbonnières remplies des bonbons

les sucettes et les colliers en bonbons

popcorn sucré

Tarif : 385 € TTC

Inclus dans les tarifs : nappe en tissu blanc, ruban et étiquettes sur les contenants pour indiquer ce que vous proposez à vos convives, pelles et sachets pour les invités. Livraison et installation sont offertes uniquement avec commande de réceptions avec service. A notre arrivée la table devrait être positionnée à l'emplacement souhaité pour le Candy Bar. Il restera tout le long de la soirée, c'est un jour où tout le monde doit se faire plaisir ! La **restitution des bonbonnières** laissées à disposition se fera le lundi avec le nappage.

* en supplément des signes Candy Bar ou Bar à Bonbons, guirlandes, ballons, serviettes, caisse en bois, etc...

Les formules du lendemain pour prolonger votre évènement, une façon conviviale de clôturer votre mariage.

Brunch

Pour min. 35 adultes, pouvant être livré ou laissé sur place dès la veille (hors boissons chaudes : café, thé, chocolat, lait), si stockage réfrigéré disponible sur votre lieu de réception.

Tarif dégressif à partir de 100 personnes et en basse saison.



LES BOISSONS : café expresso, thés, chocolat, lait, jus d'orange frais, eaux minérales plate et gazeuse

LA CORBEILLE DU BOULANGER : assortiment de mini viennoiseries chaudes (pain au chocolat, croissant, pain au raisin), baguettine et pain de campagne, beurre et assortiment de confitures

LE STAND DU BOUCHER : assortiment des charcuteries (jambon blanc, jambon fumé, rilette, saucisson de Lyon), assortiment des viandes froides (rosbif, rôti de porc), accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise, ketchup

LE BAR À SALADES : assortiment de 3 salades maison (salade de pâtes, coleslaw, taboulé oriental, salade de concombres crème fraîche aneth)

LE BAR À FROMAGES : assortiment de 3 fromages affinés avec mesclun de salades, fromage blanc et coulis de framboises

LES DOUCEURS : pâtisseries maison, salade de fruits frais de saison.

Inclus : présentoirs et platerie, couverts de service, nappes en tissu pour le buffet, serviettes en papier, matériel de cuisine, la remise en état des offices mis à disposition.

Non inclus : tables de buffet, frais de transport, personnel de service (calculé généralement pour une vacation de 9h à 15h pour un début de brunch à 11h, mise en place et débarrassage compris).

Option :

Vaisselle à usage éphémère : gobelets, tasses, assiettes, couverts, serviettes	4,60 € TTC /pers
Vaisselle classique : tasses et sous tasses, verrerie, assiettes en porcelaine, couverts en inox	5,80 € TTC /pers
Nappes et serviettes en tissu blanc	3,50 € TTC /pers

Le balayage de la salle de réception et l'enlèvement des bouteilles vides que nous n'aurions pas vendues, ne sont pas inclus dans nos tarifs.

Les nappes en tissu de la veille pourront être laissées et utilisées pour votre brunch.

Atelier culinaire servi par un chef devant vos invités

Œuf au plat poêlé dans son pain de mie 3,00 € TTC /pers

Crêpe au jambon fromage et champignons 4,50 € TTC /pers

Omelette aux pommes de terre, saucisse fumée et poivrons 3,30 € TTC /pers

Livraison du buffet froid 25,70 € TTC / pers

Pour min. 10 personnes, pouvant être laissé sur place dès la veille, si stockage réfrigéré disponible sur votre lieu de réception.

● Assortiment de 3 salades : duo de melon et pastèque ou salade de pâtes, ou taboulé oriental ou salade de concombre avec crème fraîche et aneth

● Poulet rôti froid découpé
● Terrine de campagne
● Rosbif accompagné de cornichons, moutarde, mayonnaise, ketchup

● Brie de Meaux sur paille
● Pain de campagne tranché

● Tartes aux fruits de saison

Option :

Vaisselle à usage unique : 3,70 € TTC /pers
assiettes, couverts et couverts de service, serviettes.

Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments.

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

REPAS TEST : Afin de concevoir au mieux votre évènement, Le Jardin du Gout vous propose une dégustation au cours duquel vous dégusterez les deux entrées et deux plats de votre choix, avec les éventuels accords mets et vins si vous souhaitez nous confier ce poste. Le Chef vous présentera également quelques-unes de nos pièces cocktails et animations culinaires afin que vous puissiez vous rendre compte de nos prestations. Nous serons ravis de vous accueillir dans nos locaux pour l'heure du déjeuner du mardi au jeudi de préférence. Les frais de participation à ce repas test sont de **50 euros TTC** par personne pour tous les participants.

Si nous avons le plaisir de vous accompagner, il est offert aux deux mariés. Les places étant limitées pour chaque date, nous vous demandons de réserver le plus tôt possible.

MATÉRIEL ET VAISSELLE : Les tarifs de nos repas incluent les frais de personnel, la fourniture du nappage blanc, de la verrerie, de la platerie et de tous les accessoires nécessaires à la prestation. Merci de nous indiquer l'implantation, le style, dimension, quantité de tables de votre cocktail, repas, office afin de vous fournir le nappage correspondant. Nous pouvons vous proposer une vaisselle ou un nappage différent de celui inclus dans nos menus ; cette offre fera l'objet d'une étude personnalisée et d'une facturation complémentaire. Les tables et chaises ne sont pas incluses, mais peuvent être fournies par nos soins selon votre demande en supplément. La perte, casse et dégradation est à la charge du client et sera détaillée sur la facture finale. Un chèque de caution vous sera demandé lors de la mise à disposition du nappage pour votre évènement. Prendre garde à votre décoration (les scintillants, les cierges magiques, les bougies sans support, les agrafes, punaises, objets ayant déteint). Fin de service : après le service du dessert et du café, l'équipe de service quitte le lieu de réception en laissant sur place un minimum de matériel (nappes et verrerie selon accord établi au préalable).

La restitution se fera impérativement le lundi avant 11h, faute de quoi, nous serons dans obligation de vous facturer des frais supplémentaires de manutention. Nous prévoyons les nappes et serviettes en tissu sur la base **d'une nappe pour 8 personnes et une serviette par personne.**

TARIFS : Le devis est valable sur une période de 60 jours à compter de la date de son envoi.

Nous appliquons des remises sur facture sur les tarifs des repas, dîners ou déjeuners, si le nombre de convives est supérieur à 100 et uniquement en fonction du nombre réel de participants. Ces remises ne s'appliquent pas sur les cocktails, repas de lendemain ou les autres prestations. **Du 1er novembre au 31 mars de chaque année, nous appliquons une remise « basse saison »** exclusivement sur le prix des repas, dîners et déjeuners. Notre équipe commerciale est à votre disposition pour effectuer ces chiffrages. Nos tarifs s'appliquent pour minimum 50 personnes (adultes). Moins de 50 personnes, un supplément sera appliqué de 25€ HT/personne. Nos tarifs ne comprennent pas le mobilier de votre réception ni la décoration de vos tables. Les tarifs confirmés sur le bon de commande sont fermes pendant une période d'un an, à compter de la date d'envoi de bon de commande.

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. **Un premier 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. **A J-60 les 40 % seront à régler, puis les 30 % seront à régler 21 jours calendaires avant la date de votre réception.** Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques (électricité, eau...). Notre offre de service devient définitive après la visite de repérage effectuée avec le client sur le site où la réception doit se dérouler.

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 appliqués 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, entraîne la perte de l'acompte versé. Toute annulation à J-30 entraîne la facturation de dommages et intérêts à la hauteur de 80 % de la facturation prévue, à J-15 ou moins ce montant est fixé à 90 %. Toute annulation, même partielle, doit être faite ou confirmée par écrit.

NOMBRE : Pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et d'organisation, **un effectif définitif nous sera donné 30 jours calendaires avant la date de la réception.** Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date. En revanche, vous pourrez augmenter le nombre de convives jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de votre réception. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse importante du nombre de couverts. Entre la validation du devis et jusqu'à 30 jours calendaires avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de convives adultes à servir sera toléré. En deçà de ces 10% tolérés, nous nous réservons le droit de vous facturer un supplément de 25€ HT par adulte manquant.

RESPONSABILITÉ : Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à disposition du client seront à la charge de ce dernier. 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.