



LE JARDIN DU GOÛT
traiteur

Automne
Hiver

2022-2023

LES COULISSES DE NOTRE CUISINE MAISON
Le Jardin du Gout

Nos cuisines sont installées à Dammarie-les-Lys depuis 2011. Nos équipes élaborent dans un même lieu tous les produits qui vous sont livrés.

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

Grâce à nos installations performantes, nous sommes capables de cuire nos viandes et poissons en basse température. Les accompagnements légumes frais, pâtes et riz sont plongés dans des bouillons parfumés.

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 ».

PLATEAUX REPAS • OFFRES À PARTAGER • COCKTAILS

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 16h afin d'avoir accès à l'intégralité des menus

BUFFETS ET MEZZÉ

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 16h

Commandes du week-end et jours fériés :
nous consulter

Nos plateaux repas sont à conserver dès réception entre 0°C et 3°C.

Plateaux micro-ondables :
réchauffer sans couvercle 1,30 mn à 500W.

Photos non contractuelles.

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"- Péczy 77, des herbes aromatiques comme persil, menthe, coriandre, ciboulette, aneth, et des fleurs comestibles chez "Chevet" à Fontenay-Trésigny 77, ...

Toujours

+Bio et locavore

Circuits courts et agriculture Bio sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits et légumes frais.

70 %

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**

 **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 16h
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

C'est avec beaucoup de plaisir que nous vous
avons concocté une carte Automne Hiver
gourmande, seine, conviviale et toujours plus
responsable avec notamment une place
encore plus grande faite au végétal.

Vous découvrirez dans ces pages de quoi
satisfaire tous les appétits en toutes
occasions, pour le plus grand bien-être de vos
convives.



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 Dévelop-
pement 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.

PLATEAUX BISTRONOME TERROIR



Volaille aux morilles

37,00 € HT
par personne
40,70 € TTC

- Mini pizza aux oignons rouges, mozzarella d'Ile de France, roquette et thym
- Blanquette de volaille aux morilles, riz pilaf
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Le chèvre miel de notre pâtissier aux coings



Le conseil du sommelier
Valençay
Domaine Bardon

Bouteille
75 cl
11,95 € HT
14,34 TTC



Boeuf d'Ile de France

38,00 € HT
par personne
41,80 € TTC

- Carpaccio de betteraves de Seine et Marne, scamorza, persillé d'Ile de France, gel d'agrumes et mâche
- Empanadas de bœuf d'Ile de France sur une salade qui croque, croque, croque, jus de viande vinaigré
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Notre forêt noire au cassis



Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel

Bouteille
75 cl
13,90 € HT
16,68 TTC



Saint Jacques rôties

37,00 € HT
par personne
40,70 € TTC

- Gros œuf croustillant de la maison Bordier, crémeux de panais et cresson
- Saint Jacques rôties, tagliatelles « alle vongole »
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Saint honoré vanille tonka



Sans porc



BIOLOGIQUE



Le conseil du sommelier
Valençay
Domaine Bardon

Bouteille
75 cl
11,95 € HT
14,34 TTC



Truite de Méréville

37,00 € HT
par personne
40,70 € TTC

- Pak choï et shiitake rôtis, bouillon d'algue kombu, miso rouge
- Truite de Méréville, curry rouge de légumes de saison
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Pomme façon tatin et sa crème crue fermière



Sans porc



BIOLOGIQUE



Le conseil du sommelier
Pouilly Fumé
Domaine Saget

Bouteille
75 cl
16,80 € HT
20,16 TTC



LES SAVEURS DE CHAILLY
pour nos fraises, tomates et concombres à Chailly-en-Bière 77. 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.



FERME DE LA COUR DES LIONS non loin de Fontainebleau, Marc et Afsa Chauvin produisent les volailles, des œufs, des pommes de terre, et des céréales.

Sa ferme familiale est membre du GAB IdF, le Groupement d'Agriculture Biologique de la région Ile-de-France, qui rassemble les producteurs franciliens certifiés bio. Ils élèvent ainsi leurs poules et poulets dans une démarche de bien-être animal en préservant espace et qualité de l'alimentation, avec accès à un parcours de 7000 m2 pendant la journée.

Responsable
et gourmand !

Notre
gamme
authentique
et 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.

PLATEAUX NATURE



Volaille

28,50 € HT
par personne
31,35 € TTC

- Soupe à l'oignon, raviole au comté de la maison Bordier
- Le véritable cordon bleu maison, pomme de terre en écrasé
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Choux sésame, chocolat au lait jivara de la maison Valrhona



Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel

Bouteille
75 cl
13,90 € HT
16,68 TTC



Joue de bœuf

29,90 € HT
par personne
32,89 € TTC

- Chèvre chaud croustillant, salade qui cric croc crac
- Bourguignon de joue de bœuf aux légumes d'hiver
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Baba tonic passion



Le conseil du sommelier
Côtes de Rhône Syrius Villages
Domaine Clavel

Bouteille
75 cl
13,90 € HT
16,68 TTC



Julienne

28,50 € HT
par personne
31,35 € TTC

- Lentilles de la Brie en salade, sauce verte et biscotti
- Filet de julienne en tempura, croustillant de polenta au comté de la maison Bordier
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Brioche perdue, poire caramélisée et namelaka dulcey



BIOLOGIQUE



Sans porc



ÉQUITABLE



Le conseil du sommelier
Valençay
Domaine Bardon

Bouteille
75 cl
11,95 € HT
14,34 TTC



Risotto à la truffe

VÉGÉTARIEN

29,90 € HT
par personne
32,89 € TTC

- Artichaud végétal, quinoa blanc et rouge cuit dans un bouillon d'harissa
- Risotto de cèleri à la truffe, comté de la maison Bordier, jeune pousse d'épinard en salade
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Beignet de pomme à l'ancienne, sauce caramel et chantilly Calvados



Végétarien



BIOLOGIQUE



Sans porc



Le conseil du sommelier
Valençay
Domaine Bardon

Bouteille
75 cl
11,95 € HT
14,34 TTC



Gratin de légumes

VÉGAN • VÉGÉTALIEN

28,50 € HT
par personne
31,35 € TTC

- Velouté de potiron et potimarron à la châtaigne grillée et graine de courge
- Gratin de légumes d'hiver, salade et jeunes pousses
- Ricotta de lupins affiné et salade
- Baba au rhum



VEGAN



BIOLOGIQUE



Végétarien



Sans porc



Le conseil du sommelier
Côtes du Rhône BIO Vegan
Domaine Corrine Depeyre

Bouteille
75 cl
13,90 € HT
16,68 TTC



Crêpe indienne

SANS GLUTEN • SANS LACTOSE • VÉGÉTALIEN

28,50 € HT
par personne
31,35 € TTC

- Salade de haricots coco, légumes de saison rôtis à la sauce poke
- Crêpe indienne Dosa, œuf parfait, carotte à l'harissa et pomme de terre sarladaise
- Ricotta de lupins affiné et salade
- Tarte citron meringuée



SANS GLUTEN



SANS PRODUITS LAITIERS



BIOLOGIQUE



VEGAN



Végétarien



Le conseil du sommelier
Côtes du Rhône BIO Vegan
Domaine Corrine Depeyre

Bouteille
75 cl
13,90 € HT
16,68 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
24,50 € HT
par personne
26,95 € TTC



UN REPAS COMPLET EN 2 CONTENANTS

LES BOWLS EQUILIBRE

Fermier

- Blanquette de volaille aux
champignons, riz pilaf
- Choux sésame, chocolat au lait
jivara de la maison Valrhona

- Evian 33 cl



Fichon

- Couscous aux légumes de
saison, merlu grillé
- Beignet de pomme à l'ancienne,
sauce caramel et chantilly
Calvados

- Evian 33 cl



Veggie VÉGÉTARIEN

- Tofu de Monsieur Suzu laqué
au teriyaki, sarrasin et shichimi,
riz rond asiatique les trouvailles
du Chef

- Baba au rhum

- Evian 33 cl



Envie de liberté,
un déjeuner
sur le pouce

NOTRE GAMME
TENDANCE
VOUS ACCOMPAGNE
À TOUTE HEURE

PRIX UNIQUE
19,00 € HT
par personne
20,90 € TTC

Au choix 3 box comportant

1 salade
•
1 burger
•
1 dessert
•
1 Evian 33 cl

Un repas équilibré,
sain et nomade



Lunch Box

Box volaille

- Salade de gésiers de canard, sucrine et œuf dur de la maison Bordier
- Burger volaille pistou, Brie de Meaux, tomates et mâche
- Baba tonic passion
- Evian 33 cl



Box poisson

- Cèleri rémoulade, bouquet de mâche
- Burger de poisson blanc pané à la chapelure panko, sauce tzatziki
- Brioche perdue, poire caramélisée et namelaka dulcey
- Evian 33 cl



Box légumes

- Chou-fleur rôti au Zaatar, taboulé de boulghour
- Burger de galette de pois jaune et haricots rouges, harissa de légumes et coulis de poivrons
- Tarte citron meringuée
- Evian 33 cl



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

Idéal pour vos
événements
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 pers
et plus

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

les Buffets



le Gourmand

- Cric, croc, crac de laitue, comté, noix et gésier de canard
- Velouté de carotte à l'orange, croutons de pain
- Truite de Méréville, curry rouge de légumes de saison
- Blanquette de volaille du gâtinais au riz Tilda et champignon de Paris
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Tarte citron meringuée
- Brioche perdue, poire caramélisée et namelaka dulcèy

28,50 € HT
par personne
31,35 € TTC



LES BUFFETS

le Gourmet

- L'avocat qui rencontre l'endive rouge et le pamplemousse en salade, vinaigrette de Tosazu et wasabi
- Velouté de poireau et pomme de terre, cubes de Morteau
- Parmentier de joue de bœuf, salade qui croc et crac, jus de viande
- Merlu, purée de panais, sauce d'une brioche toastée
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Saint honoré vanille tonka
- Baba tonic passion

32,50 € HT
par personne
35,75 € TTC



le Gastronomique

- Gros œuf croustillant de la maison Bordier, crémeux de panais et cresson
- Tataki de saumon fumé maison, pomme de terre, sauce à la crème crue fermière et ciboulette
- Persillé de bœuf, lentilles de la brie et graines de moutarde
- Maigre poêlé, purée de patate douce et vinaigrette charcutière
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Le chèvre miel de notre pâtissier aux coings
- Notre forêt noire au cassis

38,50 € HT
par personne
42,35 € TTC





les Planches

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

LES BUFFETS A LA CARTE

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.

54,09 € HT
59,50 € 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.

85,00 € HT
93,50 € 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.

69,00 € HT
75,90 € 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.

67,50 € HT
74,25 € TTC





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

LES BUFFETS A LA CARTE

Planche de Fromages affinés découpés

Pour environs 15 personnes

La sélection du maitre fromager Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France fromager, et Maison Bordier

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

58,64 € HT
64,50 € TTC



Planche de Pâté en croûte

16 parts de 100g

Pâté en croûte maison, cornichons basques

Livré avec des serviettes et pinces en bois

90,50 € HT
99,55 € TTC



Planche de Crêpes sucrées

16 pièces

Assortiment de :

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

Livré avec des serviettes

31,20 € HT
34,32 € TTC



Tarte aux pommes

16 parts

Assortiment de 16 parts de tarte aux différentes variétés de pommes

Livré avec des serviettes

56,00 € HT
61,60 € 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 Baguette à la française

15 PIECES

42,00 € HT / 46,20 € TTC

- Rillettes de volaille au piment d'Espelette et condiments, cornichons maison
- Rosbif, pickles de légumes maison, mayonnaise et comté Bordier
- Jambon blanc, beaufort et beurre au sarrasin de la maison Bordier

Plateau de Gaufres Vegan

10 PIECES

40,50 € HT / 44,55 € TTC

- Gaufres aux épinards, crème de tofu et tofu de Monsieur Suzu laqué au teriaky, légumes et fleurs
- Gaufres aux carottes, houmous au cumin, légumes croquants à la harissa et fleurs

Plateau de Pain bagnat

10 PIECES

39,00 € HT / 42,90 € TTC

- 5 bagnat : Jambon de pays, olives et roquette
- 5 bagnat : Saumon fumé maison, légumes grillés, sauce tomate, poivrons

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

- Cric, croc, crac de laitue, comté, noix et gésier de canard
- L'avocat qui rencontre l'endive rouge et le pamplemousse en salade, vinaigrette de Tosazu et wasabi



Plateau de desserts

37,00 € HT
40,70 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Baba tonic passion
- Pomme façon tatin et sa crème crue fermière



Plateau de salades d'agrumes

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

35,00 € HT
38,50 € TTC

- Salades d'agrumes au 4 épices

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.

à partager !



Quiche

38,40 € HT
42,24 € TTC

PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS, Poids net : 1 kg

Tome de Savoie au piment d'Espelette de la maison Bordier, épinard et saucisse de Morteau

Livrée avec des serviettes à usage unique



Bar Crispi

42,00 € HT
46,20 € TTC

Poids net : 850 g

Aiguillette de volaille croustillante, sauce gribiche

Livré avec serviettes à usage unique

28

BARS ET BOX A LA CARTE



Box Légumes

39,00 € HT
42,90 € TTC

Poids net : 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés de leur sauce cocktail

Livré avec pics et serviettes à usage unique



Bar à Cookies

44,50 € HT
48,95 € TTC

Poids net : environ 1 kg

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

Livrée avec serviettes à usage unique



Box Huitres

81,60 € HT
89,76 € TTC

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

Livré avec des serviettes à usage unique



Bar à Sandwichs

61,20 € HT
67,32 € TTC

Poids net : environ 1 kg

Briochnins au jambon blanc-emmental et moutarde à l'ancienne, briochnins saumon fumé, citron et ciboulette, briochnins au poulet sauce façon Caesar, parmesan et roquette, 200 g de tomates cerise

29

BARS ET BOX A LA CARTE



Bar à Bonheur

48,00 € HT
52,80 € TTC

Poids net : 850 g

Bar à gourmandises composé de mini-financiers, mini-macarons, mini-brownies, mini-cannelés

Livré avec serviettes à usage unique



Bar à Chouquettes

28,00 € HT
30,80 € TTC

40 chouquettes au sucre

Livré avec des serviettes à usage unique



Box Fruits découpés

44,00 € HT
48,40 € TTC

Poids net : environ 1 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs

Livré avec pics et serviettes à usage unique



Corbeille de Fruits

39,00 € HT
42,90 € TTC

Poids net : environ 2 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs

Livrée avec serviettes à usage unique



Manger sur le pouce

MEZZE POUR 10 ET PLUS

- Tzatziki, houmous au poivrons, caviar d'aubergines longues, tapenade, légumes grillés à l'huile d'olive, assortiment de pains
- Bruschetta de sardine et Toast d'avocat et œuf de la maison Bordier
- Quiche aux épinards, feta et oignons
- Salade de chou, noix, pommes, skyr à l'ail
- Pâté en croûte maison, cornichons basques
- Aiguillette de volaille croustillante
- Beignet de poisson
- Planche de fromages affinés MOF
- Beignet de pomme à l'ancienne, sauce caramel
- Choux sésame, chocolat au lait jivara de la maison Valrhona

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

**35,00 € HT
par personne
38,50 € TTC**

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
PIÈCES ?

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.

COCKTAIL SALE A LA CARTE

Fines bouchées
du sud - ouest

71,00 € HT
40 PIÈCES
78,10 € TTC



- Piperade de poivrons et jambon basque
- Boudin de chez Parra en parmentier
- Brochette de magret de canard, pomme et miel
- Royale de foie gras sur brioche, copeaux de parmesan et gel passion



Fraicheur de la mer

69,95 € HT
40 PIÈCES
76,95 € TTC

- Maki saumon yuzu
- Croquette de morue à l'orange et sésame
- Cévitché de julienne au léché de tigre
- Cookie à la farine de sorgho, sardine et olives de Kalamansi

 Sans porc

Révélation de saveurs

78,00 € HT
40 PIÈCES
85,80 € 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



COCKTAIL SALE A LA CARTE



Verrines

33,00 € HT
20 PIÈCES
36,30 € 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



Sans porc

Croc - Gougères

59,00 € HT
36 PIÈCES
64,90 € TTC

- Truffe noire
- Citrouille et graines de courge
- Fromages de la maison Bordier et oignons rouges



Sans porc



Tourbillon de sablés

69,90 € HT
40 PIÈCES
76,89 € 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

COCKTAIL SALE A LA CARTE



Mini croque-monsieur

43,20 € HT
24 PIÈCES
47,52 € TTC

- Saumon
- Jambon fromage
- Monte-Cristo (truffe et comté de la maison Bordier)

Saumon fumé

74,40 € HT
48 PIÈCES
81,84 € TTC

- Plateau de saumon gravlax et sauce tzatziki sur un pain frais



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



VEGAN



Végétarien



Sans porc

Cocktails Sucrés

Automne-Hiver 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.



COCKTAIL SUCRE A LA CARTE



Mini tartelettes

46,80 € HT
24 PIÈCES
51,48 € TTC

- Citron meringuée
- Chocolat caramel
- Ananas rôti
- Exotique chocolat blanc vanille

Passion d'automne

46,80 € HT
24 PIÈCES
51,48 € TTC

- Baba au rhum
- Chou cappuccino
- Comme une tatin
- Mini cookie, namelaka dulcey, noix de pécan caramélisée



Douceurs d'hiver

46,80 € HT
24 PIÈCES
51,48 € TTC

- Macaron chocolat passion
- Mini club marron cassis
- Carré chocolat café
- Brioche perdue, poire caramélisé et namelaka dulcey

Les foli'choux

Choux pistache, chocolat, praliné, clémentine, vanille tonka

55,65 € HT
35 PIÈCES
61,22 € TTC



Mini macarons

Assortiment de parfums selon la sélection du pâtissier

34,80 € HT
24 PIÈCES
38,28 € TTC



Mini éclairs

Mini éclairs au café et chocolat

47,60 € HT
40 PIÈCES
52,36 € TTC



Brochettes de fruits frais de saison

46,20 € HT
28 PIÈCES
50,82 € 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

76,00 € HT
83,60 € TTC

9,50 € 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



12,45 € HT
13,70 € TTC



Petit déjeuner detox

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 detox pressé à froid

Sont inclus :

- gobelet en cellulose
- cuillère
- serviette en papier



12,45 € HT
13,70 € TTC



PETIT DEJEUNER ET PAUSE CAFE

Pauses café

34,40 € HT
37,84 € 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

22,00 € HT
24,20 € 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

Bar à chouquettes

28,00 € HT
30,80 € TTC

40 chouquettes au sucre

Livré avec des serviettes



Bar vitalité

Poids net : 850 g

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

39,00 € HT
42,90 € 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	2,25 € HT
Evian 1,5L	2,99 € HT
Badoit 33cl	2,30 € HT
Badoit 1L	3,20 € HT
Coca-Cola 1,25L	4,99 € HT
Coca-Cola zéro 1,25L	4,99 € HT

LES JUS ALLAIN MILLIAT

Jus de raisin blanc Sauvignon 1L	8,18 € HT
Jus de pomme Reinette 1L	6,36 € HT
Jus d'orange blonde 1L	8,18 € HT
Citronnade BIO Citron-Passion 1L	7,73 € HT

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	11,85 € HT
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	13,90 € HT
Rasteau Domaine Chapoutier	18,00 € HT
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	16,90 € HT
Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine Depeyre	13,90 € HT
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	16,95 € HT

VINS BLANC 75cl

Valençay Domaine Bardon	11,95 € HT
Pouilly Fumé Domaine Saget	16,80 € HT
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	12,85 € HT
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	18,75 € HT

VIN ROSE 75cl

Pays d'Oc I.G.P. Gérard Bertrand 6ème Sens	11,40 € HT
--	------------

LES BULLES

Champagne Veuve Pelletier 75cl	19,30 € HT
Bière La Briarde artisanale blanche ou blonde 33cl	4,20 € HT
Bière BIRRA OPFALE 75cl	12,00 € HT
Jus pomme poire pétillant 75cl	10,00 € HT

MATERIEL

à usage éphémère

Gobelets à usage unique (par 10)	3,50 € HT
Lot de 10 flûtes à champagne jetables	9,00 € HT
Lot de 10 assiettes jetables	6,50 € HT
Rouleau de nappe épaisse 10m	27,00 € HT
Sac poubelle 120L	1,00 € HT

LOCATION

de matériel

Verres tumblers (par 49)	23,52 € HT
Flûtes à champagne (par 49)	24,99 € HT
Verres à vin blanc (par 36)	24,84 € HT
Verres à vin rouge (par 25)	17,75 € HT
Vasque à champagne inox (6 bouteilles)	20,00 € HT
Glaçons 10kg	17,18 € HT
Nappe buffet 3m en tissu	12,80 € HT
Table de buffet, cocktail (200 x 90 cm)	20,83 € HT
Table de buffet, cocktail (150 x 90 cm)	19,58 € HT
Table ronde (Ø 150 cm, pour 8-10 pers)	20,42 € HT
Table ronde (Ø 180 cm, pour 10-12 pers)	29,17 € HT
Chaise Apolline pliante	6,25 € HT
Chaise Napoléon III	8,50 € HT
Mange debout H:105cm + housse	44,17 € HT

ACCESSOIRES

et

ALIMENTAIRE FESTIF

Fontaine de fête	3,17 € HT
Tire-bouchon limonadier double	11,90 € HT
Macaron avec l'impression (logo, texte)	2,70 € HT
Pièce montée, gâteau d'anniversaire	
entreprise - nous consulter	



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 16h, 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 16h 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 29,00 € HT / 34,80 € TTC
minimum de commande 150 € HT

ZONE 2 Périmètre de 40 km 39,00 € HT / 46,80 € TTC
minimum de commande 250 € HT

ZONE 3 Périmètre de 60 km 49,00 € HT / 58,80 € TTC
minimum de commande 400 € HT

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 16h ou le matin avant 10h, sont majorés de 10%.
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'1 h, 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.

