

Automne Hiver 2023-2024



PLATEAUX REPAS • OFFRES À PARTAGER • COCKTAILS

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.

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

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

NOS PRODUCTEURS *qui participent à nos cartes*

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

OEUFS : Ferme de Marc Chauvin / La Tombe

POMME DE TERRE : Ferme de la Concie / Thoiry

HERBES ET FLEURS : Chevet / Fontenay-Trésigny

FROMAGES : La Maison du Beurre Bordier

BEURRE : Maison Bordier

CHOCOLAT : Chocolat Valrhona



LE JARDIN DU GOÛT
traiteur

PETITS DÉJEUNERS et PAUSES

GOOD MORNING

UNE BONNE JOURNÉE
COMMENCE TOUJOURS
PAR UN GOOD MORNING



MINIMUM de commande

10 PERSONNES et par MODULE de
10 personnes

LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1 HEURE

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes du
MARDI au VENDREDI

48 heures ouvrées avant midi

**Viennoiseries
cuites le matin
même !**



Les viennoiseries

30 pièces

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

Les boissons chaudes

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

Les boissons froides

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

PETIT DÉJEUNER Classique

11,50€
HT PAR PERSONNE



Sont inclus

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



PETIT DÉJEUNER

Insolite

Les gourmandises

30 pièces

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

Les boissons chaudes

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

Les boissons froides

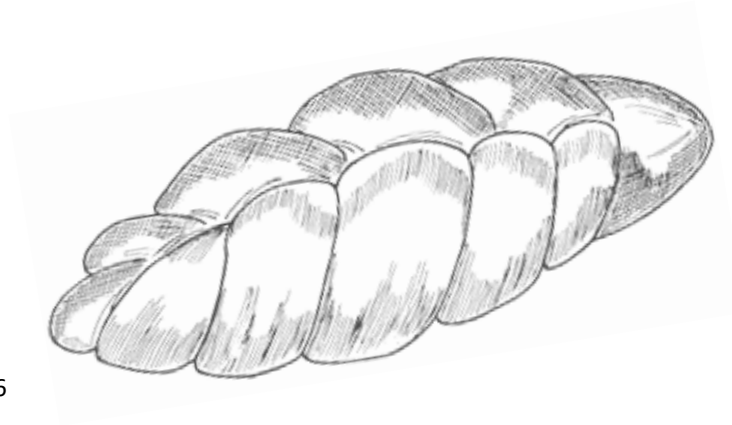
- 1 Bouteille d'eau plate Evian 1,5 L
- 1 Bouteille de 1 L de jus d'orange Alain Milliat

14,50€

HT PAR PERSONNE

Sont inclus

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



6

PAUSE CAFÉ

Gourmande

Les gourmandises

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

Les boissons chaudes

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

Les boissons froides

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

12,50€

HT PAR PERSONNE

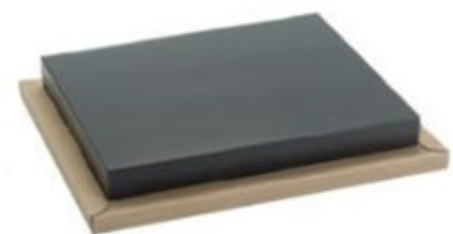
Sont inclus

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



7

MATÉRIEL DURABLE



L'ensemble de nos contenants est recyclé / recyclable et biodégradable.



Nos fournisseurs et équipes sont formés dans cette exigence car le plastique, ce n'est pas fantastique.



Nos plateaux repas sont à conserver dès réception entre 1° C et 4° C.



Certains de nos plateaux sont micro-ondables : réchauffer sans couvercle 1,30 mn à 500W.

Service gratuit de récupération de thermos.

PLATEAUX REPAS



MINIMUM de commande

5 PLATEAUX

LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1 HEURE

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes du MARDI au VENDREDI

24 heures ouvrées avant midi

GAMME STANDARD

Lunch Box et Bowl Équilibre

GAMME INTERMÉDIAIRE

Plateau Nature

GAMME SUPÉRIEURE

Plateau Bistronome Terroir



LES PLATEAUX REPAS

Bistronome Terroir

39,90€

HT PAR PERSONNE

Bistronome Terroir

Volaille basquaise

Endive en salade, bonbon de brie, et
sauce Chimichurri

Volaille marinée aux épices comme une
basquaise, riz safrané

Fromage affiné par la maison
Bordier, confiture et mesclun
de salades

Thé noir rencontre la bergamote

Faux filet de Bœuf

Carpaccio de betteraves de Seine et Marne,
scamorza, persillé d'île de France,
gel d'agrumes et mâche

Faux filet de bœuf blonde d'Aquitaine façon
bœuf carottes, ratte rôtie aux aromates
et ciboulette

Fromage affiné par la maison
Bordier, confiture et mesclun
de salades

La friabilité d'un sablé, le crémeux d'un
chocolat, la fraîcheur d'une orange

Saint Jacques

Terrine de poisson au saumon et courgettes,
cresson des fontaines en salade

Saint Jacques rôties, purée de topinambour,
jus crémeux de la mer

Fromage affiné par la maison Bordier,
confiture et mesclun de salades

Macaron déstructuré façon Ispahan

Dorade Grise

Troucha d'omelette aux blettes

Dorade grise, curry rouge de légumes
de saison

Fromage affiné par la maison Bordier,
confiture et mesclun de salades

Un chou, un chou ... un Chai Latte chou !

LOCAVORE et BISTRONOME

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

SONT LIVRÉ

avec couverts en inox, une serviette, un gobelet en
cellulose, une lingette nettoyante, salière et poivrière en bois, petit pain.

LES PLATEAUX REPAS

Nature

31,50€

HT PAR PERSONNE

Nature

Parmentier de Volaille

Soupe à l'oignon, raviole au comté de la maison Bordier

Parmentier de Volaille maison, salade gourmande

Fromage affiné par la maison Bordier, mesclun de salades

Et paf ... ça fait un Coco-Choc !

Joue de bœuf

Chèvre chaud croustillant, salade qui cric croc crac

Bourguignon de joue de bœuf aux légumes d'hiver

Fromage affiné par la maison Bordier, mesclun de salades

Notre pâtissier casse les noix et il en fait une tarte !

Cabillaud

Lentilles de la Brie en salade, sauce verte et biscotti

Cabillaud en vapeur aux condiments, croustillant de polenta au cheddar et salade

Fromage affiné par la maison Bordier, mesclun de salades

Notre Brin de l'Âme du Jardin, Poire et Réglisse

Risotto à la truffe Végétarien

Artichaud végétal, quinoa blanc et rouge cuit dans un bouillon d'harissa

Risotto de céleri à la truffe, comté de la maison Bordier, jeunes pousses d'épinard en salade

Fromage affiné par la Maison Bordier, mesclun de salades

La goutte de mascarpone qui fait déborder le tiramisu

RESPONSABLE et GAURMAND

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

SONT LIVRÉ

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

LES PLATEAUX REPAS

Nature

31,50€

HT PAR PERSONNE

Réconfort de saison Végan

Velouté de potiron et potimarron
à la châtaigne grillée et graines de courge

L'automne et ses champignons,
gnocchi à la truffe

Ricotta de lupins affiné et salade

On ne pousse pas le pâtissier dans le riz
puisqu'il le fait gourmand à la vanille

Tagliatelles végétales sans gluten * sans lactose * végan

Salade de haricots coco, légumes de saison
rôtis à la sauce poke

Tagliatelles de légumes racines,
chips de tapioca et raifort

Ricotta de lupins affiné et salade

La meringue est aussi légère que le tutu de la
danseuse Anna, la pointe est aussi gracieuse
que notre crème qui accompagne l'ananas

Le niveau de gastronomie est adapté à **TOUS LES RÉGIMES ALIMENTAIRES** avec une authenticité qui satisfera vos convives.

LES BOWLS ÉQUILIBRES

Bowl FICHON

Curry de légumes de saison, cabillaud vapeur aux
condiments

La goutte de mascarpone qui fait déborder le tiramisu

Bowl FERMIER

Volaille marinée aux épices comme une basquaise, riz
safrané

Et paf ... ça fait un Coco-Choc !

Bowl VEGGIE

L'automne et ses champignons, gnocchi à la truffe

On ne pousse pas le pâtissier dans le riz puisqu'il le fait
gourmand à la vanille

Un repas complet en 2 contenants : 1 plat unique en boîte ronde,
1 dessert, 1 Evian 33 cl, 1 boule de pain.

Gobelet en cellulose. Le sel et poivre, les couverts en PLA
et la serviette sont présentés dans un étui recyclé et recyclable.

27,00€

HT PAR PERSONNE

**MINIMUM
de commande**

6 BOWLS

LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1 HEURE

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes
du MARDI au VENDREDI
24 heures ouvrées avant midi

LES PLATEAUX REPAS

Lunch Box

22,00€

HT PAR PERSONNE

VOLAILLE

Burger volaille pistou, Brie de Meaux, mâche

Un chou, un chou ...

un Chaï Latte chou !

Evian 33cl

POISSON

Burger de poisson blanc pané à la chapelure panko, sauce tzatziki

Notre pâtissier casse les noix et il en fait une tarte !

Evian 33cl

LÉGUMES

Burger de galette aux haricots rouges, harissa de légumes et coulis de poivrons

La meringue est aussi légère que le tutu de la danseuse Anna, la pointe est aussi gracieuse que notre crème qui accompagne l'ananas

Evian 33cl

1 SANDWICH, 1 DESSERTS, 1 EVIAN 33cl

Sont livré avec cuillère en bois ou en PLA et la serviette.

MINIMUM de commande 8 PLATEAUX

LIVRAISON Créneaux de livraison : 1 HEURE

Pour les commandes du MARDI au VENDREDI : 24 heures ouvrées avant midi

LES COCKTAILS

MINIMUM de commande

4 PLATEAUX

LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1 HEURE

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes du MARDI au VENDREDI

48 heures ouvrées avant midi

CONSEILS

Cocktail apéritif :

6 à 10 pièces par personne

Cocktail déjeunatoire :

18 à 24 pièces par personne

POUR LES BOISSONS

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





Pièces cocktails salées

PLATEAU DE
40 PIÈCES

Tourbillon de Sables

- Croc feta, olives
- Parfait d'avocat acidulé sablé breton
- Tartare de tomate, courgette grillée et mozzarella
- Sablé parmesan, crème fromagère, pomme et magret de canard

79,90€
HT PAR PLATEAU

PLATEAU DE
40 PIÈCES

Voyage en Asie

- Maki foie gras truffe
- Sushi chèvre tomate
- Maki frit gambas
- Roll végétal aux herbes et fleurs

72,00€
HT PAR PLATEAU

PLATEAU DE
40 PIÈCES

Fines bouchées du sud-ouest

- 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

79,90€
HT PAR PLATEAU

PLATEAU DE
40 PIÈCES

Truite de notre région

- Plateau de truite d'Essonne fumée maison en chiffonnade et fromage frais sur pain au seigle

79,90€
HT PAR PLATEAU

PLATEAU DE
40 PIÈCES

Seine-et-Marne et Essonne

- Tartelette croustillante au crémeux de lentilles vertes
- Sable de brie de Meaux de la Maison Ganot à la vanille
- Tartare de tomate de Chailly en Bière, courgette grillée, mozzarella d'ÎDF
- Bagel de truite d'Essonne, mascarpone d'ÎDF

79,90€
HT PAR PLATEAU

Pièces cocktails salées

PLATEAU DE
20 PIÈCES

49,00€
HT PAR PLATEAU

Végétariens et Végans

- Croc Zalmou – saumon végétal
- Burger vegan à la viande végétale
- Gaspacho de brocoli
- Houmous poivrons et oignon rouge

PLATEAU DE
20 PIÈCES

54,00€
HT PAR PLATEAU

Verrines gourmandes

- 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

79,50€
HT PAR PLATEAU

PLATEAU DE
30 PIÈCES

Croc gougère

- Truffe noire et olive
- Caviar d'aquitaine, sauce mornay et œuf
- Fromages de la maison Bordier et oignons rouges

PLATEAU DE
24 PIÈCES

Croc monsieur

- Saumon, sauce mornay et roquette
- Jambon, fromage Bordier et roquette
- Monte-Cristo (truffe et comté de la maison Bordier)

49,00€
HT PAR PLATEAU



Pièces cocktails **sucrées**

PLATEAU DE
24 PIÈCES

49,00€
HT PAR PLATEAU

Douceurs d'hiver

- Madeleine Dulcey
- Macaron Mont-Blanc
- Gâteau basque à l'orange
- Carré chocolat café

PLATEAU DE
24 PIÈCES

42,00€
HT PAR PLATEAU

Mini macarons

Assortiment de parfums selon la sélection du moment du pâtissier

PLATEAU DE
24 PIÈCES

49,00€
HT PAR PLATEAU

Mini Tartelettes

- Chocolat
- Pomme Citron vert
- Thé noir

PLATEAU DE
24 PIÈCES

49,00€
HT PAR PLATEAU

Passion d'automne

- Riz au lait
- Chou praliné
- Tartelette agrumes
- Mini cookie

PLATEAU DE
35 PIÈCES

59,50€
HT PAR PLATEAU

Les foli 'choux

- Pistache
- Chocolat
- Praliné
- Vanille tonka

PLATEAU DE
28 PIÈCES

49,90€
HT PAR PLATEAU

Brochettes de fruits

Brochettes de fruits frais de saison



BOX et BARS GOURMANDS salées



TARTE SALÉE : 39 € HT

PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS
Poids net : environ 1 kg

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

Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique



BAR A BRIOCHETTES XXL : 65 € HT

Poids net : environ 1,5 kg

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

Livrée avec serviettes à usage unique



BOX LÉGUMES : 48 € HT

Poids net : environ 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés de leur sauce cocktail

Livrée avec pics et serviettes à usage unique



BAR CRISPI 47 € HT

Poids net : environ 850 g

Aiguillette de volaille croustillante,
sauce gribiche

Livrée avec serviettes à usage unique



BOX HUITRES 85 € HT

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

*Livrée avec serviettes
à usage unique*



BOX et BARS GOURMANDS sucrées



BAR A BONHEUR : 55 € HT

Poids net : environ 1 kg

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

Livrée avec serviettes à usage unique



BAR A CHOUQUETTES : 32 € HT

40 chouquettes au sucre

Livrée avec serviettes à usage unique



BAR A COOKIES : 47 € HT

Poids net : environ 1 kg

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

Livrée avec serviettes à usage unique



CORBELL DE FRUITS FRAIS 48 € HT

Poids net : environ 2 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs

Livrée avec serviettes à usage unique



BOX DE FRUITS DECOUPÉS 49 € HT

Poids net : environ 1 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs. Frais et découpés, il ne reste plus qu'à les déguster !

Livrée avec serviettes à usage unique



PLANCHES À PARTAGER

PLANCHE DE CHARCUTERIE : 59 € HT

Pour environ 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 pincés en bois.

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE : 89 € HT

Pour environ 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 pincés en bois.

PLANCHE DE TRUTTE D'ESSONNE : 69 € HT

Pour environ 15 personnes

Truite d'Essonne fumée maison blinis & sauce tzatziki

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

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DÉCOUPÉS : 69 € HT

Pour environ 15 personnes

La sélection de la Maison BORDIER

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



PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ : 76 € HT

Pour environ 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, sans sucres ajoutés, sans gluten.

PLANCHE DE JAMBON D'AGNEAU : 65 € HT

Pour environ 15 personnes

Jambon de haute qualité, équivalent à un jambon ibérique

Livré avec un pain de campagne tranché, beurre Bordier et de pincés en bois.

TARTE AUX POMMES 39 € HT

Poids net : environ 1 kg

Tarte entière aux différentes variétés de pommes

Livré avec des serviettes. Couteau non fourni.



TARTE AUX NECTARINES : 39 € HT

Poids net : environ 1 kg

Tarte entière

Livré avec des serviettes. Couteau non fourni.

COCKTAIL FINGER FOOD



39,50€

HT PAR PERSONNE

MEZZÉ

pour minimum **10 PERSONNES**
et par **MODULE** de 10 personnes

LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1 HEURE

Pour les commandes
du MARDI au VENDREDI :
48 heures ouvrées avant midi

Le tzatziki, le houmous, la tapenade, la bruschetta ...

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 à l'œuf de la maison Bordier

La quiche, la salade, le pâté en croûte ...

Salade de chou, noix, pommes, skyr à l'ail

Quiche aux épinards, feta et oignons

Pâté en croûte maison, cornichons basques

Le volaille et poisson

Aiguillette de volaille croustillante

Beignet de poisson

La planche

Planche de fromages affinés de la maison Bordier

Les desserts

Un chou, un chou ... un Chai Latte chou !

Et paf ... ça fait un Coco-Choc !

LES BUFFETS CONVIVIAUX



MINIMUM de commande 10 PERSONNES

LIVRAISON

Créneaux de livraison : 1 HEURE

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour les commandes du MARDI au VENDREDI : 48 heures ouvrées avant midi

BUFFET

Le Gourmand

32,00€

HT PAR PERSONNE

Les entrées

Lentilles de la Brie en salade, sauce verte et biscotti

Velouté de potiron et potimarron à la châtaigne grillée et graines de courge

Les viandes, poissons et accompagnements

Parmentier de Volaille maison, salade gourmande

Cabillaud en vapeur aux condiments, croustillant de polenta au cheddar et salade

Les fromages variés

Plateau de fromages affinés par la maison Bordier, salade et confiture

Les desserts pâtissés

Un chou, un chou ... un Chaï Latte chou !

La meringue est aussi légère que le tutu de la danseuse Anna, la pointe est aussi gracieuse que notre crème qui accompagne l'ananas

Buffet accompagné de pains, sauces et condiments

BUFFET

Le Gourmet

36,00€

HT PAR PERSONNE

Les entrées

Endive en salade, bonbon de brie, et sauce Chimichurri

Soupe à l'oignon, raviole au comté de la maison Bordier

Les viandes, poissons et accompagnements

Volaille marinée aux épices comme une basquaise, riz safrané

Dorade grise, curry rouge de légumes de saison

Les fromages variés

Plateau de fromages affinés par la maison Bordier, salade et confiture

Les desserts pâtissés

Notre Brin de l'Âme du Jardin, Poire et Réglisse

La goutte de mascarpone qui fait déborder le tiramisu

Buffet accompagné de pains, sauces et condiments

Le Gastronomes

39,50€

HT PAR PERSONNE

Les entrées

Carpaccio de betteraves de Seine et Marne, scamorza, persillé d'île de France, gel d'agrumes et mâche

Terrine de poisson au saumon et courgettes, cresson des fontaines en salade

Les viandes, poissons et accompagnements

Faux filet de bœuf blonde d'Aquitaine façon bœuf carottes, ratte rôtie aux aromates et ciboulette

Saint Jacques rôties, purée de topinambour, jus crémeux de la mer

Les fromages variés

Plateau de fromages affinés par la maison Bordier, salade et confiture

Les desserts pâtissés

Le thé noir rencontre la bergamote

La friabilité d'un sablé, le crémeux d'un chocolat, la fraîcheur d'une orange

Buffet accompagné de pains, sauces et condiments

LES Sandwiches Lunch

PLATEAU DE SALADES : 39 € HT

10 pièces

Endive en salade, bonbon de brie, et sauce Chimichurri

Carpaccio de betteraves de Seine et Marne, scamorza, persillé d'île de France, gel d'agrumes et mâche

PLATEAU DE BURGERS VÉGÉTAUX : 53 € HT

10 pièces

TERRE ~ 5 Burgers à la viande végétale, faux mage, mayonnaise vegan, roquette & concombre

MER ~ 5 Burgers au Zalmou – saumon végétal – mâche & sauce crémeuse comme un tzatziki

PLATEAU DE BURGERS : 49 € HT

10 pièces

TERRE ~ 5 Burgers filet de poulet, fromage frais, pickles, basilic & concombre

MER ~ 5 Burgers thon, tomates confites, artichauts marinés, roquette

PLATEAU BAGUETTE A LA FRANCAISE : 49 € HT

15 pièces

Rillettes de volaille au piment d'Espelette & condiments, cornichons maison

Rosbif, pickles de légumes maison, mayonnaise & comté Bordier

Jambon blanc, beaufort & beurre au sarrasin de la maison Bordier

PLATEAU DE DESSERTS : 45 € HT

10 pièces

La goutte de mascarpone qui fait déborder le tiramisù

On ne pousse pas le pâtissier dans le riz puisqu'il le fait gourmand à la vanille

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

BOISSONS et Petits Plus

LES EAUX

Eau d'Evian minérale plate – 0,50 L : 2,40 € HT

Eau d'Evian minérale plate – 1,5 L : 3,20 € HT

Eau Badoit minérale gazeuse – 0,33 L : 2,60 € HT

Eau Badoit minérale gazeuse – 1 L : 3,60 € HT

LES SOFTS

Jus de fruits Allain Milliat 1L : 9,00 € HT

Coca cola, zéro, light – 1,25 L : 5,50 € HT

LES BOISSONS CHAUDES

Café **Loutsa** bio et fraîchement torréfié, issu du commerce équitable : 29,00 € HT

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

Thé (10 sachets de thé **Damman** & eau chaude) : 29,00 € HT

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

LES VINS

ROUGE – Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine Depeyre – 75 cl : 14,90 € HT

BLANC – Valençay Domaine Bardou – 75 cl : 12,90 € HT

ROSÉ – Pays d'Oc I.G.P. Gérard Bertrand 6ème Sens – 75 cl : 11,90 € HT

LES BULLES

Champagne brut Veuve Pelletier – 75 cl : 29,00 € HT

Citronnade Alain Milliat BIO Citron-Passion 1 L : 9,00 € HT

Jus pomme poire pétillant 75 cl : 10,00 € HT

LA BIÈRE

Bière artisanale (blonde ou blanche) La Briarde de la Brasserie Rabourdin – 33 cl : 4,60 € HT

Bière artisanale La Bouledogue d'ÎDF – 33 cl : 9,90 € HT

Bière artisanale Birra Oppale, province de Trévise (Italie) – 75 cl : 14,00 € HT

LES PETITS PLUS

Gobelets kraft 10 pièces : 3,80 € HT

Tire-bouchon : 13,00 € HT

Serviettes cocktail 100 pièces : 3,95 € HT

Kit couverts et assiettes pour 10 personnes. : 22,00 € HT



FRAIS LOGISTIQUES



LIVRAISON

Frais de Livraisons du mardi au samedi avant 18h :

ZONE 1 : 29,90 € HT

ZONE 2 : 39,90 € HT

ZONE 3 : 49,90 € HT

Frais de Livraisons du mardi au samedi après 18h :

ZONE 1 : 42 € HT

ZONE 2 : 57 € HT

ZONE 3 : 72 € HT

Créneaux de livraison : 1h00
Avec contact sur place à préciser

ZONE 1 > Périmètre de 20 km

ZONE 2 > Périmètre de 40 km

ZONE 3 > Périmètre de 60 km

Minimum de commande

ZONE 1 > 150 € HT

ZONE 2 > 250 € HT

ZONE 3 > 400 € HT

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

CONTACT

TÉLÉPHONE : 01 60 63 77 61

MAIL : contact@lejardindugout.com

SITE : lejardindugout.com



N'HÉSITEZ PAS À NOUS SUIVRE :



<https://domainedesjardins.com>



[LeJardinDuGout](#)

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

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

1. DISPONIBILITÉ des PRODUITS : Nos recettes sont conçues pour être consommées froides,. Ils doivent être maintenus à une température entre 1 et 4° C. Certains de nos plateaux sont micro-ondables, à réchauffer sans couvercle 1,30 min à 500W. Si les commandes sont passées selon les délais impartis les produits sont, sauf exception, disponibles. En cas d'indisponibilité, nous proposons d'autres types de produits.

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

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

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

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

Toute commande d'un montant supérieur ou égal à 2500 € HT, doit être accompagnée d'un acompte de 30%, afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning. Le solde doit être réglé à 30 jours, date de réception de facture.

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

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

