



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 17h afin d'avoir accès à l'intégralité des menus

BUFFETS ET FINGER FOOD

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 17h

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" - Pécy 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.

65 %

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	1
PLATEAUX REPAS BOWLS ÉQUILIBRE	1
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







BIOLOGIQUE ÉQUITABLE





VEGAN





SANS GLUTEN SANS PRODUITS LAITIERS

INFORMATIONS



Livraison 6j/7, de 7h à 20h

C'EN ROUTE



Votre devis détaillé en 4h (jours ouvrés)

C'MON DEVIS



Laissez vos invités choisir leur menu sur lejardindugout.com



À votre écoute de 9h à 17h au 01 60 63 77 61

SERVICE CONSOMMATEUR



Service gratuit de récupération de verres, couverts, bocaux, thermos

RECYCLAGE



Commandez la veille après 17h ou le jour même jusqu'à 10h pour une livraison à partir de 12h30 (sous réserve de disponibilités). Supplément 15€.



Maîtres d'hôtel et animateurs culinaires sur demande



Déco, vaisselle, matériel... Il n'y a qu'à demander



Les offres Individuelles

ou vos clients autour d'un 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 Développement 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.

Rateaux 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



Croque au jambon truffé

35,00 € HT par personne 38,50 € TTC

- Tataki de saumon fumé maison, pomme de terre, sauce à la crème crue fermière et ciboulette
- Le Croc'plateau au jambon truffé, comté d'Alpage et salade gourmande
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- La Madeleine à la noisette du Chef et son chocolat gianduja, encore meilleur juste tiédi





ÉQL

Le conseil du sommelier Côtes de Rhône Syrius V

Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel note de fruits rouges, frais, souple et profonde Bouteille 75 cl **13,00 € HT** 15,60 TTC



Poeuf de Seine et Marne

36,00 € HT par personne 39,60 € TTC

- La vraie fausse salade César à notre façon, à vous de nous le dire!
- La crique Ardéchoise rencontre le bœuf de Seine et Marne, jus de viande
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Entremet ananas, biscuit amande et chocolat dulcey







ÉQUITAB



Le conseil du sommelier Rasteau Domaine Chapoutier fin et puissent, note de fruits très mûres

Bouteille 75 cl **17,25 € HT** 20,70 TTC

PLATEAUX BISTRONOME TERROIR



Saint Jacques poêlées

35,00 € HT par personne 38,50 € TTC

- Cannelloni farci aux légumes d'hiver
- Saint Jacques poêlées, purée de panais, sauce d'une brioche toastée
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Mille-feuille à croquer, chocolat et caramel beurre salé









Bouteille 75 cl **11,00 € HT** 13,20 TTC



Truite de Méréville

34,00 € HT par personne 37,40 € TTC

- Le poireaux vinaigrette de Meaux
- Eclat de truite de Méréville sous la flamme d'un chalumeau, qui rencontre le cresson de Méréville en curry vert et chou-fleur
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- La poire belle Hélène de mon enfance









Le conseil du sommelier Petit Chablis Domaine Valentin Vignot robe jaune, nez franc et minéral, mûre, incisif Bouteille 75 cl **12,20 € HT** 14,64 TTC

PARTENAIRES PRODUCTEURS DE NOS RÉGIONS



Ferme de la Cour des Lions

est une exploitation d'agriculture biologique familiale de 28 hectares gérée par Afsa et Marc Chauvin en Seine et Marne à La Tombe. Ils produisent œufs et poulets de chair, pommes de terre, lentilles et céréales.

Afsa et Marc élèvent leurs poules et poulets dans une démarche de bien-être animal en préservant espace et qualité de l'alimentation.

Les poules ont accès à un parcours de 7000 m2 pendant la journée et sont nourries avec le blé et le maïs Bio de la ferme.



Nous achetons nos tomates, concombres et fraises à Chailly-

en-Bière 77 chez **Les Saveurs de Chailly**.

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 demihectare 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.



Responsable et gourmand!

Notre gamme authentique et engagée

Une démarche écoresponsable

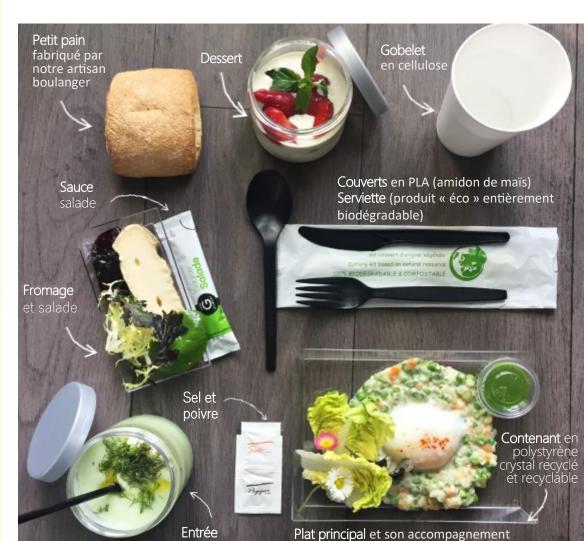
Au quotidien, nous avons à cœur de réduire notre empreinte carbone.

Nos conditionnements sont tous étudiés dans une démarche d'éco-conception pour être recyclés ou

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.

Rateaux Repas



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



Planguette de

25.30 € HT par personne 27,83 € TTC

- Cric, croc, crac de laitue, comté, noix et gésier de canard
- Blanquette de volaille du gâtinais au riz Tilda et champignons de Paris
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Tarte citron cédrat et coco





Le conseil du sommelier Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel note de fruits rouges, frais, souple et profonde

Bouteille 75 cl 13,00 € HT 15,60 TTC



Pormentier de Joue de Poeuf

28.50 € HT par personne 31,35 € TTC

- Rosace de Morteau et pomme de terre, vinaigrette de Meaux et oignon cébette
- Parmentier de joue de bœuf, salade qui croc et crac, jus de viande
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Entremet biscuit chocolat aux épices d'hiver, crémeux vanille, orange sanguine et passion





Le conseil du sommelier

Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel note de fruits rouges, frais, souple et profonde

Bouteille 75 cl 13,00 € HT 15,60 TTC

P L A T E A U X N A T U R E



Saumon fumé aux

27,50 € HT par personne 30.25 € TTC

- L'avocat qui rencontre l'endive rouge et le pamplemousse en salade, vinaigrette de Tosazu et wasabi
- Eclat de saumon poêlé puis fumé aux aiguilles de pin et fenouil
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Le flan tonka vanille à notre façon





Sans porc



Le conseil du sommelier

Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel note de fruits rouges, frais, souple et profonde

Bouteille 75 cl 13,00 € HT 15,60 TTC



Velouté de carotte à Vorange végétarien

26.70 € HT par personne 29,37 € TTC

- Velouté de carotte à l'orange, croutons de pain
- Le pâté de pomme de terre Annabelle, salade de mâche et vinaigrette de noix
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Gâteau de semoule à la clémentine



Végétarien







14

Le conseil du sommelier Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel note de fruits rouges, frais, souple et profonde

Bouteille 75 cl 13.00 € HT 15,60 TTC

PLATEAUX NATURE



Chou - fleur rôti au koin végétalien / végan

26,70 € HT par personne 29,37 € TTC

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

- Le chou-fleur rôti au foin, jus de raifort et sauce de sésame noir
- Ricotta de lupins affiné et salade
- Cake citrouille et chocolat noir





Domaine Clavel

note de fruits rouges,

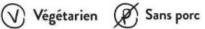
frais, souple et profonde

Le conseil du sommelier

Côtes de Rhône Syrius Villages









Bouteille

75 cl

13,00 € HT

15,60 TTC



15

SANS PRODUITS

de yaourt skyr et herbes fraiches

• Ricotta de lupins affiné et salade

Croquette de lentilles

• Taboulé d'avocat, coriandre et citron vert





COTOIL SANS GLUTEN / SANS LACTOSE / VÉGÉTALIEN

• Croquette de lentilles corail au cumin, sucrine grillée, crème

• Carpaccio de mangue, ananas au sirop de rhum et vanille





26,70 € HT

par personne

29.37 € TTC

Le conseil du sommelier Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel note de fruits rouges, frais, souple et profonde

Bouteille 75 cl 13.00 € HT 15,60 TTC

Sartéet développement durable

Notre gamme Tendance

LES BOWLS:

1 plat unique

1 dessert

1 Evian 33 cl

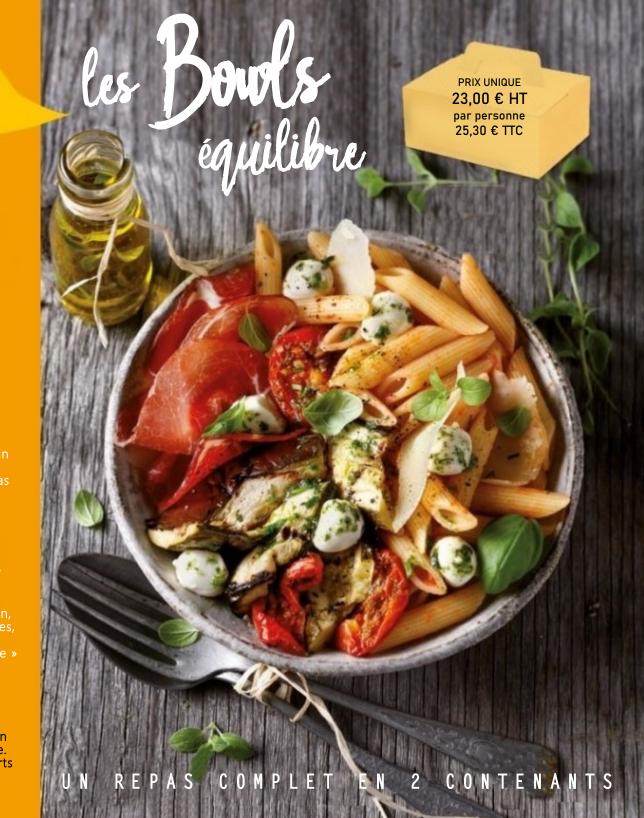
1 boule de pain

Un repas gourmand et sain (entre 400 et 450g) soit le poids d'un plateau repas

Couleurs appétissantes, saveurs naturellement

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 EQUILIBRE

Fermier

- Bourguignon de joue de bœuf, billes de pomme de terre, carottes et courgettes
- Entremet biscuit chocolat aux épices d'hiver, crémeux vanille, orange sanguine et passion
- Evian 33 cl





Fichon

- Dos de cabillaud rôti au thym et laurier, embeurrée de chou vert, sauce beurre blanc
- Tarte citron cédrat coco
- Evian 33 cl

• Le flan tonka vanille à notre

• Riz sauté façon thaï, légumes

de saison selon les trouvailles

• Evian 33 cl

du Chef

façon







(V) Végétarien



Envie de liberté, un déseuner sur le pouce

NOTRE GAMME TENDANCE VOUS ACCOMPAGNE À TOUTE HEURE

PRIX UNIQUE

18,50 € HT par personne 20,35 € TTC

Au choix 3 box comportant

1 salade 1 bagel 1 dessert 1 Evian 33 cl

Un repas équilibré, sain et nomade



Lunch Box Pox saumon

Pox volaille

- Salade de coquillettes, billes de mozzarella, tomates confites, courgettes grillées et sauce italienne
- Burger volaille pistou, Brie de Meaux, tomates et mâche
- Baba au rhum et chantilly
- Evian 33 cl

- Taboulé de guinoa multicolore et lentilles, menthe poivrée
- Burger saumon fumé, crème Philadelphia, citron et coriandre
- Salade de fruits exotiques, sirop de mangue épicé
- Evian 33 cl

Pox légumes

- Salade de concombre à la crème crue de Seine et Marne, aneth
- Burger au tartare de légumes marinés à l'huile d'olive et grillés
- Gâteau de semoule à la clémentine
- Evian 33 cl





Sans porc



(V) Végétarien



Chaque box est livré avec un gobelet en cellulose.

18

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 évènements professionnels

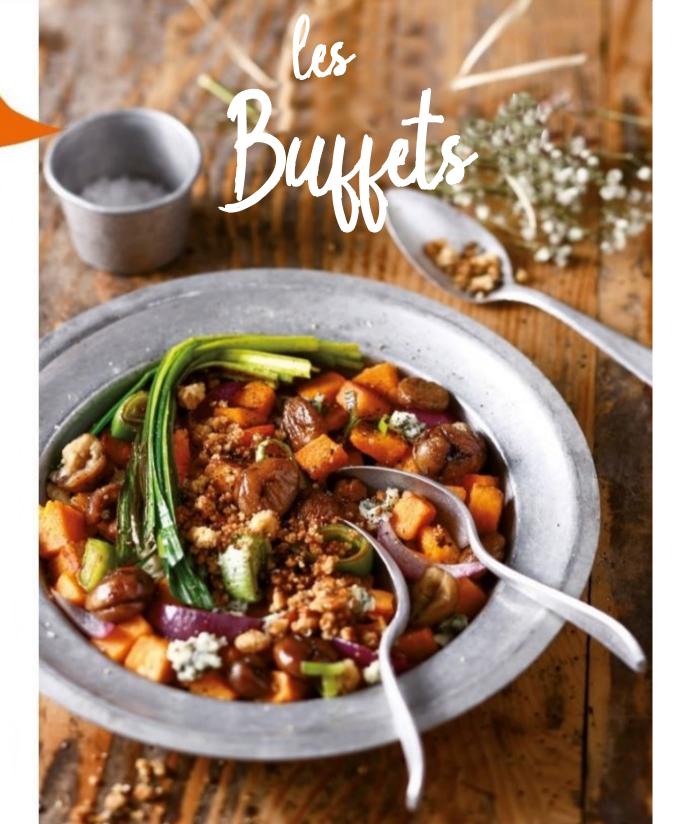
Nos buffets sont accompagnés de pains, sauces et condiments.

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 et plus

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



le Gourmand

- Cric, croc, crac de laitue, comté, noix et gésier de canard
- Velouté de carotte à l'orange, croutons de pain
- Eclat de saumon poêlé puis fumé aux aiguilles de pin et fenouil
- 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 cédrat et coco
- Gâteau de semoule à la clémentine

27,00 € HT par personne 29,70 € TTC





LESBUFFETS

le Govrnet

- 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
- Filet de lieu jaune, purée de panais, sauce d'une brioche toastée
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Entremet biscuit chocolat aux épices d'hiver, crémeux vanille, orange sanguine et passion
- La Madeleine à la noisette du Chef et son chocolat gianduja, encore meilleur juste tiédi

31.00 € HT par personne 34.10 € TTC



BIOLOGIQUE

le Gastronome

- Terrine de foie gras et pigeon, chutney de fruits de saison et brioche gourmande
- 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
- Cabillaud poêlé, purée de patate douce et vinaigrette charcutière
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Mille-feuille à croquer, chocolat et caramel beurre salé
- La poire belle Hélène de mon enfance

36,00 € HT par personne 39,60 € TTC



LES BUFFETS A LA CARTE

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

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.

> 51.73 € HT 56,90 € 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.

> 81,36 € HT 89,50 € 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.

Planche de Saumon funé

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.

62,73 € HT 69,00 € TTC



56,40 € HT 62,04 € TTC







Planche de Framages affinés découpés

Pour environs 15 personnes

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

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

54,09 € HT 59,50 € TTC



Planche de Foie Gras

16 parts

Foie gras de canard de la maison Masse travaillé maison et son chutney de fruits de saison

Foie gras de la maison « Masse » spécialiste du foie gras et de la truffe depuis 1884

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

48,40 € HT 53,24 € TTC



Planche de Crêpes sucrées

16 pièces

Assortiment de :

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

Livré avec des serviettes

29,60 € HT 32,56 € TTC



Planche de Tarte aux pommes

16 parts

Assortiment de 16 parts de tarte aux différentes variétés de pommes

Livré avec des serviettes

54,95 € HT 60,45 € 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 clubs lunch

39,00 € HT 42,90 € TTC

15 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Volaille, œuf, laitue, tomate, mayonnaise
- Saumon, pousses d'épinards, fromage frais
- Légumes grillés, poivrons, courgette, caviar d'aubergine

Plateau de croissants aux céréales

35,00 € HT 38.50 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- 5 croissants au saumon fumé, fromage frais, concombre et aneth
- 5 croissants au tartare de légumes de saison grillés

Plateau de pain bagnat

35,00 € HT 38,50 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

26

- 5 bagnat : filet de poulet, brie de Meaux, mâche et pistou
- 5 baignat : saumon fumé, Philadelphia, coriandre et citron

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

33,00 € HT 36,30 € TTC

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Salade de fruits exotiques, sirop de mangue épicé
- Baba au rhum et chantilly





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.





Quiche

36.27 € HT 39,90 € TTC

PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS, Poids net : 1 kg

Tome de Savoie, épinards et saucisse de Morteau Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique



Pox apéritif

31,45 € HT 34,60 € TTC

Poids net: 850 g

Sablés salés, saucisson sec, olives provençales, Beaufort Livré avec pics et serviettes à usage unique

28

BARS ET BOX A LA CARTE



Pox légumes

Poids net : 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés de leur sauce cocktail Livré avec pics et serviettes à usage unique

37,36 € HT

41,10 € TTC

42,27 € HT

46,50 € TTC



Pox moelleux

Poids net : environ 1 kg

Financiers chocolat, moelleux pistache, cannelés, madeleines aux agrumes



Por à chouquettes

27,18 € HT 29.90 € TTC

40 chouquettes au sucre

Livré avec des serviettes à usage unique



Par à sandwichs

54,45 € HT 59.90 € TTC

Poids net : environ 1 kg 12 briochins au jambon blanc-emmental et moutarde à l'ancienne, 12 briochins saumon fumé, citron et ciboulette, 12 briochins au poulet sauce façon Caesar, parmesan et roquette, 200 g de tomates cerise

BARS ET BOX A LA CARTE



Par à bonheur

N MOTHICAN I

Poids net : 850 g

Bar à gourmandises composé de mini-financiers, minimacarons, mini-brownies, mini-cannelés *Livré avec serviettes à usage unique*



Pox bonbons

37,36 € HT 41,10 € TTC

42.64 € HT

46,90 € TTC

Poids net : environ 1 kg

Caramels au beurre salé, guimauves, rouleaux de réglisse, bouteilles de cola, Michoko



Pox fruits découpés

41,68 € HT 45,85 € 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

37,90 € HT 41,69 € TTC

Poids net : environ 2 kg

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs *Livrée avec serviettes à usage unique*



Finger Food

- Salades individuelles : coquillettes, billes de mozzarella, tomates confites, courgettes grillées et sauce italienne
- Brochettes de taille XXL : gressins, beurre à la tomate et au comté, magret fumé
- Brochettes de légumes taille XXL
- Club saumon fumé, courgette, crème de fromagère et laitue
- Quiche Savoyarde : Tome de Savoie, épinards et saucisse de Morteau
- Brochettes fromagères XXL
- Salade de fruits exotiques, sirop de mangue épicé
- Entremet biscuit chocolat aux épices d'hiver, crémeux vanille, orange sanguine et passion

Accompagnements inclus:

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

28,50 € HT par personne 31.35 € TTC

Le finger food est la manière de manger directement avec les doigts sans ustensiles comme la fourchette ou le couteau. Nous vous proposons une version revisitée à la française de ce concept anglo-saxon avec le buffet déjeunatoire livré « prêts à l'emploi ».

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 PIÉCES ?

TYPE D'ÉVÈNEMENT

NOMBRE DE PIÈCES PAR PERSONNE

APÉRITIF 1h
COCKTAIL 1h30
DÉJEUNER 1h30-2h
DINER 1h30-2h30
UNE PAUSE 0h30

DURÉE

5 salées / 3 sucrées 9 salées / 3 sucrées 13-15 salées / 5-6 sucrées 15-18 salées / 4-5 sucrées

32

3-4 sucrées

les Cocktails

Cocktail dînatoire, déjeuner festif... L'incontournable pour réussir votre évènement.

COCKTAIL SALE A LA CARTE

Fines bouchées à l'italienne



- Conchiglioni à la duxelles de cèpes
- Clafouti à la tomate et parmesan
- Bouchée à l'italienne, jambon sec et sésame

69,60 € HT 40 PIÈCES 76,56 € TTC







Voyage en Asie

62,00 € HT 40 PIÈCES 68.20 € TTC

- Maki foie gras truffe
- Sushi chèvre tomate
- Maki frit, saumon concombre
- Roll végétal, vermicelle et coriandre



Révélation de saveurs

Velvas 40 PIÈCES 81,40 € 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





COCKTAIL SALE A LA CARTE

COCKTAIL SALE A LA CARTE



Verrines

31.10 € HT 20 PIÈCES 34,21 € 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



Mini clubs

- Poulets tikka sur pain aux épinards
- Tzatzikis sur pain nordique
- Poivrons tomates sur pain aux noix
- Avocats tomates sur pain à la tomate



49,00 € HT

40 PIÈCES

53,90 € TTC



Tourbillon de sablés

67,20 € HT 40 PIÈCES

- 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





Saumon fumé

• Plateau de saumon fumé en chiffonnade et fromage frais sur pain au seigle

67,20 € HT 48 PIÈCES 73,92 € TTC

Sans porc



42,00 € HT 24 PIÈCES 46.20 € TTC

- Poulet coleslaw
- Tartare de bœuf à notre façon
- Saumon concombre
- Jambon, emmental et sauce gribiche





Végétarien Sans porc

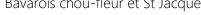
37,00 € HT 20 PIÈCES 40.70 € TTC

Mini bocaux Vegan

VEGAN / VÉGÉTARIEN

- Bolognaise de lentilles
- Le guinoa multicolore, pamplemousse
- Tartare d'avocat grillé, yaourt de soja acidulé
- Crème de menthe et salicorne, alque de wakamé





- de canard



COCKTAIL SUCRE A LA CARTE

45,60 € HT 24 PIÈCES 50,16 € TTC

Cocktails

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.



Mini tortelettes

45,60 € HT 24 PIÈCES 50,16 € TTC

- Citron meringuée
- Chocolat café
- Clémentine
- Exotique chocolat blanc vanille

Passion d'autonne

- Mini baba au rhum
- Cheese cake passion
- Comme une tatin
- Chou praliné



Douceurs d'hiver

45,60 € HT 24 PIÈCES 50,16 € TTC

- Macaron chocolat passion
- Tartelette à l'ananas rôti
- Tarte praliné noisette, poire pochée à la fève de tonka
- Entremet chocolat caramel, façon barre enrobée et éclats de noisette

COCKTAIL SUCRE A LA CARTE

Les foli 'choux

Choux pistache, chocolat, praliné, clémentine, thé matcha

54,25 € HT 35 PIÈCES 59,68 € TTC





Mini macarons

33,60 € HT 24 PIÈCES 36,96 € TTC

Assortiment de parfums selon la sélection du pâtissier



46,00 € HT 40 PIÈCES 50,60 € TTC

Mini éclairs au café et chocolat





Prochettes de fruits frais de saison

44,80 € HT 28 PIÈCES 49,28 € TTC



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

71,90 € HT 79,09 € TTC

8,99 € 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

Fresh

Petit déjeuner détox

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 détox pressé à froid

Sont inclus:

- gobelet en cellulose
- cuillère
- serviette en papier



12,45 € HT 13,70 € TTC



12,45 € HT 13,70 € TTC



PETIT DEJEUNER ET PAUSE CAFE

Pauses calé

31,95 € HT 35.15 € 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

> 19.00 € HT 20,90 € TTC



LIVRABLE UNIQUEMENT AVEC COMMANDE DE DEJEUNER ET COCKTAIL

Thermos de chocolat chaud

Livré avec des gobelets

17.50 € HT 19,25 € TTC

27,18 € HT 29.90 € TTC

40 chouquettes au sucre

Livré avec des serviettes





Par vitalité

Poids net: 850 g

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

37,90 € HT 41.69 € 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 michemin 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 défen-

seur 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.



Livré avec des serviettes

PRÉDÉCOUPÉ EN 10 PARTS

10 parts de Brioches

ou Cakes du moment

29.00 € HT

31,90 € TTC

BOISSONS ET PETITS PLUS

BOISSONS FRAICHES	
Evian 50cl	2,10 € HT
Evian 1,5L	2,90 € HT
Badoit 33cl	2,10 € HT
Badoit 1L	2,90 € HT
Coca-Cola 1,25L	4,90 € HT 4,90 € HT
Coca-Cola zéro 1,25L	4,30 € □1
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
LES NECTAIRS ALLAIN MILLIAT	0.05.611
Nectar de framboise 1L Nectar de pêche de vigne 1L	9,05 € HT 8,18 € HT
Nectar de peche de vigne 12 Nectar d'abricot 1L	7,73 € HT
1,656.6. 6. 6.5.1.5.	.,
VINS ROUGES 75 CL	
Bordeaux supérieur Domaine des Justices	10,67 € HT
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	13,58 € HT
La Ciboise Domaine Chapoutier	10,67 € HT
Rasteau Domaine Chapoutier	17,92 € HT
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	16,58 € HT
Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine Depeyre	13,67 € HT
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	16,54 € HT
Costières de Nîmes BIO Domaine Chapoutier	15,42 € HT
VINS BLANC 75cl	
Valençay Domaine Bardon	11,50 € HT
Pouilly Fumé Domaine Saget	16,50 € HT
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	12,46 € HT
Granges de Mirabel BIO Domaine Chapoutier	16,60 € HT
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	18,33 € HT
VIN ROSE 75 CL	
Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc	10,92 € HT
LESBULLES	
Champagne Veuve Pelletier 75cl	19,17 € HT
Bière La Briarde artisanale du 77 blanche ou blonde 33cl	4,08 € HT

MATERIEL

à usage éphémère

2,50 € HT
8,75 € HT
5,00 € HT
25,00 € HT
1,00 € HT

LOCATION

de matériel

uc mucci ici	
Verres tumblers (par 49)	23,00 € HT
Flûtes à champagne (par 49)	24,55 € HT
Verres à vin blanc (par 36)	24,56 € HT
Verres à vin rouge (par 25)	17,33 € HT
Vasque à champagne inox (6 bouteilles)	18,33 € HT
Glaçons 10kg	15,27 € HT
Nappe buffet 3m en tissu	12,38 € HT
Table de buffet, cocktail (200 x 90 cm)	19,17 € HT
Table de buffet, cocktail (150 x 90 cm)	17,08 € HT
Table ronde (Ø 150 cm, pour 8-10 pers)	18,33 € HT
Table ronde (Ø 180 cm, pour 10-12 pers)	26,67 € HT
Chaise Apolline pliante	5,67 € HT
Chaise Napoléon III	8,17 € HT
Mange debout H:105cm + housse	41,25 € HT

ACCESSOIRES

t.

ALIMENTAIRE FESTIF

Fontaine de fête	2,92 € HT
Tire-bouchon limonadier double	11,00 € HT
Macaron avec l'impression (logo, texte)	2,50 € HT
Pièce montée, gâteau d'anniversaire	
entrenrise - 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 17h, 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 17h 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 26,00 € HT Périmètre de 20 km 31,20 € TTC

ZONE 2 36,00 € HT Périmètre de 40 km 43,20 € TTC

ZONE 3 46,00 € HT Périmètre de 60 km 55,20 € TTC

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 17h 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'1h00**, 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.



facebook.com/lejardindugout