

PLATEAUX REPAS • OFFRES À PARTAGER • COCKTAILS



ON DÉJ'  
AU BUREAU

# Printemps Été 2022



# 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.

### Nos engagements RSE

Lutte contre le gaspillage alimentaire,  
salariés en CDI au sein de l'entreprise,  
démarche zéro déchet et zéro  
plastique : Le Jardin du Gout est  
engagée pour l'Homme et la planète  
depuis ses débuts.

### 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"- Pécly 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.

### 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.

# SOMMAIRE

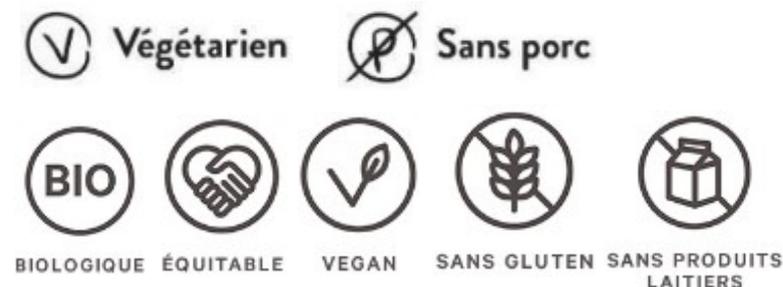
## LES OFFRES INDIVIDUELLES

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



# INFORMATIONS



C'EN ROUTE

Livraison 6j/7,  
de 7h à 20h



C'MON DEVIS

Votre devis détaillé en  
4h (jours ouvrés)



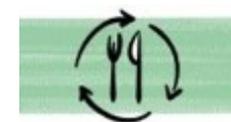
C'SUR MESURE

Laissez vos invités  
choisir leur menu sur  
[lejardindugout.com](http://lejardindugout.com)



SERVICE  
CONSOMMATEUR

À votre écoute de 9h à 18h  
au 01 60 63 77 61



RECYCLAGE

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

**DERNIÈRE  
MINUTE**

Commandes la veille après 18h  
ou le jour même jusqu'à 10h  
pour une livraison à partir de  
12h30 (sous réserve de  
disponibilités). Supplément 10%



SERVICE SOIGNÉ

Maîtres d'hôtel et  
animateurs culinaires  
sur demande



ACCESSOIRES

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



# Les offres Individuelles

Partagez un moment de détente avec vos collègues ou vos clients autour d'un savoureux plateau repas écoresponsable.

Locavore et  
Bistronome

# Plateaux Repas Bistronome Terroir



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.



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



### Saucisse maison

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

SANS GRAS RAJOUTÉ

- Tarte croquante aux asperges, crème de noisettes, jeunes pousses de salade
- Saucisse au couteau maison grillée, purée de pomme de terre au beurre noisette
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Tartelette croustillant chocolat au lait, sésame et crémeux citron



BIOLOGIQUE



ÉQUITABLE



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC



### Boeuf grillé

36,00 € HT  
par personne  
39,60 € TTC

- Tartine de foie gras râpé, confiture de fraise
- Bœuf grillé, câpres, olives, courgettes et poireaux grillés
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Pavlova, fruits de saison, chantilly à la coco



Sans porc



BIOLOGIQUE



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

Bouteille  
75 cl  
18,00 € HT  
21,60 TTC



## Saumon au barbecue

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

- Pâté en croute maison, condiment kumquat et « cornichons basques »
- Saumon au barbecue, tombée de petits pois, haricots verts et sauce tomate
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Baba verveine, ganache montée au cassis



Le conseil du sommelier  
Valençay  
Domaine Bardon  
minéral  
aux arômes fumés

Bouteille  
75 cl  
11,95 € HT  
14,34 TTC



## Dorade rôtie

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

- Bulots, moules et coques sur un pain toasté, mayonnaise maison
- Dorade rôtie au four, écrasé de pommes de terre aux olives et aneth
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade et sa confiture
- Macaron, marmelade de pêche et diplomate mûre



Le conseil du sommelier  
Petit Chablis  
Domaine Valentin Vignot  
robe jaune, nez franc  
et minéral, mûre, incisif

Bouteille  
75 cl  
12,85 € HT  
15,42 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 m<sup>2</sup> 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 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.



Responsable  
et gourmand !

Notre  
gamme  
authentique  
et engagée

Une démarche  
écoresponsable

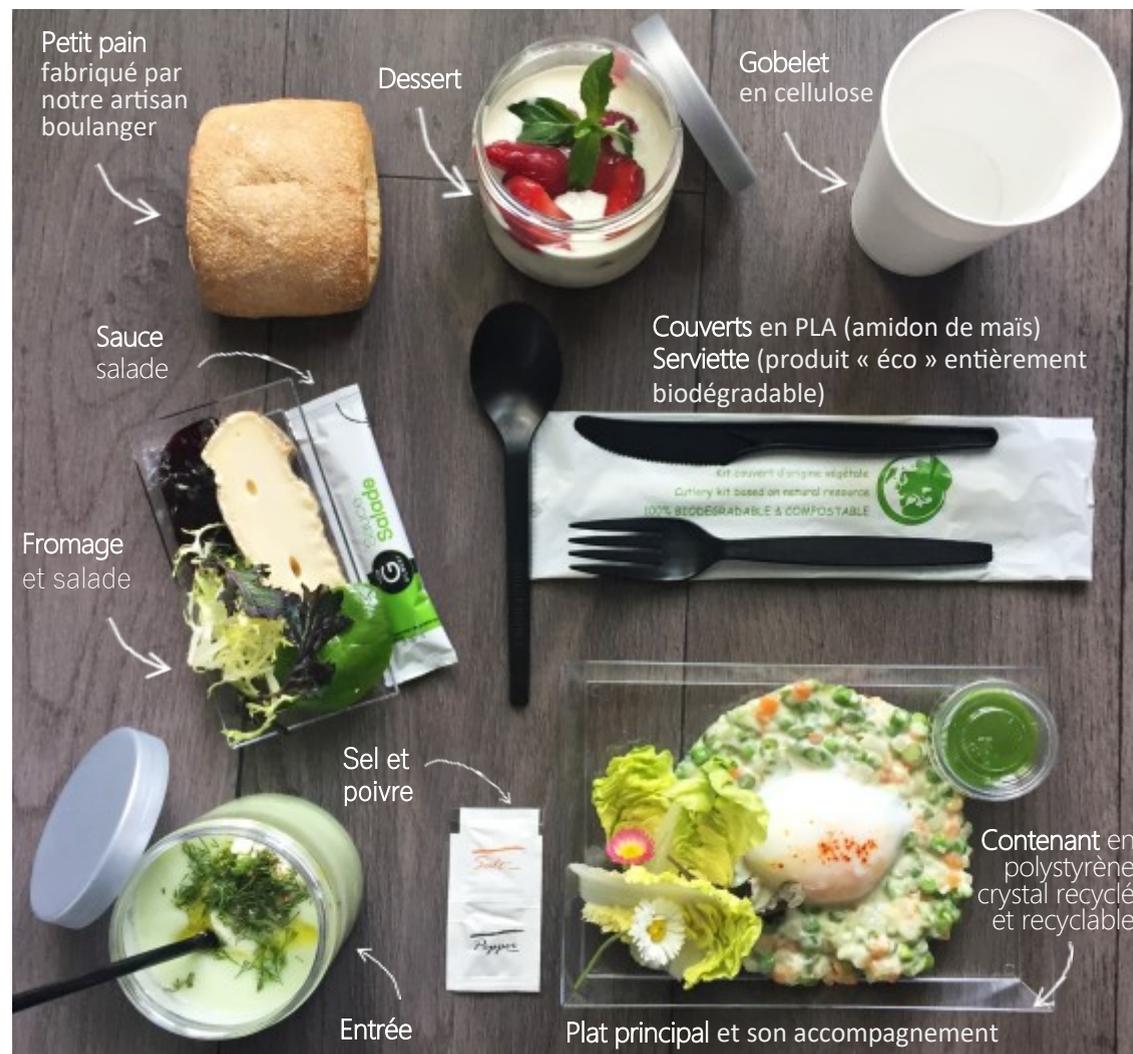
Au quotidien, nous avons  
à cœur de réduire notre  
empreinte carbone.

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



### Crustillant de Volaille

27,20 € HT  
par personne  
29,92 € TTC

- Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraîcheur de fraises, émulsion de maïs et fleur de saison
- Croustillant de volaille panée au granola, purée de pomme de terre à la crème fraîche
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Entremet au chocolat, croustillant praliné, riz soufflé caramélisé



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC



### Tomate farcie

25,90 € HT  
par personne  
28,49 € TTC

- Poireau de printemps, sauce gribiche
- Notre tomate farcie gourmande et son riz de cuisson
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Finger fraise, gel roquette



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC



## Fish & Chips

27,50 € HT  
par personne  
30,25 € TTC

- Bouchée croquante d'asperge blanche, cuisinée de la tête au pied
- Beignet de poisson, écrasé de pomme de terre à l'aneth, sauce aux câpres
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Belles billes de pomme, mousse coriandre, et léger fromage blanc en quenelle



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC



## Jardinière

VÉGÉTARIEN

26,90 € HT  
par personne  
29,59 € TTC

- Melon de Mamie Arlette (Gaec de Guiraudel), pastèque et feta en salade
- Ballotine de pomme de terre, aneth et mascarpone fumée
- Sélection de fromages affinés par un MOF, salade
- Panacotta de fruits de saison et son coulis



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC



## Vegano

VÉGAN / VÉGÉTALIEN

26,90 € HT  
par personne  
29,59 € TTC

- Houmous de pois chiches de Seine et Marne, petit pois et épeautre
- Zaalouk d'aubergine, tomate et coriandre
- Ricotta aux noix de cajou, radis, échalotes, concombres, ail et ciboulette
- Financier macha fraise



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC



## Le Primeur

SANS GLUTEN / SANS LACTOSE / VÉGÉTALIEN

26,90 € HT  
par personne  
29,59 € TTC

- Radis, avocat et maïs, au Leche de tigre végétal
- Tomate ancienne rôtie aux herbes de saison, légumes croquants
- Ricotta de noix de cajou, aux radis, échalotes, concombres, ail, ciboulette
- Notre Flan Framboise



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

Bouteille  
75 cl  
13,90 € HT  
16,68 TTC

Santé et  
développement  
durable

# les Bowls équilibre

PRIX UNIQUE  
23,50 € HT  
par personne  
25,85 € TTC

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.

UN REPAS COMPLET EN 2 CONTENANTS



## L'italien

- Le cœur de l'Italie en salade, courgettes, aubergines, poivrons, tomates, cecina et mozzarella
- Finger fraise, gel roquette
- Evian 33 cl

 Sans porc



## LES BOWLS EQUILIBRE

## Fichon

- Saumon poêlé à l'unilatérale, wok de riz grillé, petits pois, asperges et oignons cébette
- Belle billes de pomme, mousse coriandre, et mousse de fromage blanc en quenelle
- Evian 33 cl

 Sans porc



## Veggie

- Tous les légumes de la méditerranée au piment d'Espelette et thym grillés, sauce tomate poivrons et coriandre
- Notre Flan Framboise
- Evian 33 cl

 Végétarien  Sans porc



Envie de liberté,  
un déjeuner  
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

Box  
100%  
recyclable

# Lunch Box

## Box volaille

- Salade de légumes grillés, coulis de poivron, cerfeuil frais
- Burger de volaille, fromage frais, concombre, pickles et basilic
- Panacotta de fruits de saison et son coulis
- Evian 33 cl

 Sans porc

## Box saumon

- Salade d'haricots verts, parmesan, tomates
- Burger saumon fumé, crème Philadelphia, citron et coriandre
- Macaron, marmelade de pêche et diplomate mûre
- Evian 33 cl

 Sans porc

## Box légumes

- Salade de penne aux légumes de saison
- Burger garni d'une ratatouille gourmande
- Financier macha fraise
- Evian 33 cl

 Végétarien



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 pré-  
sentés dans un étui  
recyclé et recyclable.

les Buffets  
pour 10  
et plus

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

# les Buffets



## le Gourmand

- Salade César à notre façon
- Salade de penne, tomates, olives et pesto
- Saumon poêlé à l'unilatérale, salade de pommes de terre aux herbes fraîches
- Suprême de volaille pané à la chapelure japonaise panko
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Panacotta de fruits de saison et son coulis
- Financier macha fraise

28,00 € HT  
par personne  
30,80 € TTC



Sans porc



BIOLOGIQUE

## LES BUFFETS

## le Gourmet

- Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraîcheur de fraises, émulsion de maïs et fleur de saison
- Salade toute verte : asperges, fèves et petit pois
- Dos de lieu rôti au thym, confit de légumes de saison
- Epaule d'agneau confite au romarin, tajine de légumes
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Baba verveine, ganache montée au cassis
- Belle billes de pomme, mousse coriandre, et mousse de fromage blanc en quenelle

32,00 € HT  
par personne  
35,20 € TTC



Sans porc



BIOLOGIQUE

## le Gastronomique

- Marbré de foie gras mi-cuit de canard au melon Charenté, copeaux de jambon de pays
- Salade de crevettes roses à l'huile d'olives, poivrons trois couleurs, persil
- Filet de bœuf grillé en carpaccio, linguinis aux champignons et parmesan
- Filet de dorade rôti au chorizo à l'origan, fricassé de légumes verts du marché
- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison
- Macaron, marmelade de pêche et diplomate mûre
- Entremet au chocolat, croustillant praliné, riz soufflé caramélisé

38,00 € HT  
par personne  
41,80 € TTC



BIOLOGIQUE

# les Planches

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.

52,50 € HT  
57,75 € 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.

82,50 € HT  
90,75 € 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 nitré et sans sucres ajoutés. Absence de gluten.

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

64,50 € HT  
70,95 € 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.

64,50 € HT  
70,95 € TTC



## Planche de Fromages affinés découpés

Pour environ 15 personnes

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

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

57,00 € HT  
62,70 € 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.

67,50 € HT  
74,25 € 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



## 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 clubs lunch

15 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Dinde, œuf, laitue, tomate, mayonnaise
- Saumon, pousses d'épinards, fromage frais

40,50 € HT  
44,55 € TTC

## Plateau de croissants

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- 5 croissants au saumon fumé, fromage frais, concombre et aneth
- 5 croissants au tomates confités, basilic, olives noires, ricotta

35,00 € HT  
38,50 € TTC

## Plateau de burgers

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- 5 burgers : filet de poulet, fromage frais, pickles basilic concombres
- 5 burgers : thon, tomates confites, artichauts marinés, roquette

35,00 € HT  
38,50 € TTC

## LES BUFFETS A LA CARTE

Les plateaux sont livrés avec couverts et serviettes à usage unique  
en coffret écoresponsable (matériau carton)



## Plateau de salades

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Taboulé à la libanaise et menthe fraîche
- Salade toute verte aux asperges, fèves et petits pois

37,00 € HT  
40,70 € TTC



## Plateau de desserts

10 PIECES - EN CONTENANT INDIVIDUEL

- Panacotta de fruits de saison et son coulis
- Belle billes de pomme, mousse coriandre, et mousse de fromage

34,00 € HT  
37,40 € TTC



# nos Boxes

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 tartes à partager, de gâteaux gourmands accompagnés de fruits et légumes découpés, sans oublier l'instant plaisir avec les boîtes de gourmandises.

à partager !



## Tarte salée

35,40 € HT  
38,94 € TTC

PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS, Poids net : environ 1 kg

Tarte à la feta, oignons rouges et tomates confites

*Livrée avec assiettes et serviettes à usage unique*



## Box apéritif

32,50 € HT  
35,75 € TTC

Poids net : environ 1 kg

Sablés salés, saucisson sec, olives provençales, Beaufort

*Livré avec pics et serviettes à usage unique*

28

## BARSET BOX A LA CARTE



## Box légumes

37,50 € HT  
41,25 € TTC

Poids net : environ 1 kg

Crudités selon légumes de saison accompagnés

de leur sauce cocktail

*Livré avec pics et serviettes à usage unique*



## Box moelleux

44,50 € HT  
48,95 € TTC

Poids net : environ 1 kg

Financiers chocolat, moelleux pistache, cannelés, madeleines aux agrumes



## Bar à chouquettes

26,00 € HT  
28,60 € TTC

40 chouquettes au sucre

*Livré avec des serviettes à usage unique*



## Bar à sandwiches XXL

59,50 € HT  
65,45 € TTC

Poids net : environ 1 kg

briochins au jambon blanc-émmental 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

29



## Bar à bonheur

46,60 € HT  
51,26 € TTC

Poids net : environ 1 kg

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

*Livré avec serviettes à usage unique*



## Box bonbons

37,00 € HT  
40,70 € TTC

Poids net : environ 1 kg

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



## Box fruits découpés

42,50 € HT  
46,75 € 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*



## mon buffet Individuel

- Salades individuelles : haricots verts, parmesan, tomates
- Brochettes de taille XXL : jambon, chèvre, tomates confites, carottes, mozzarella, tomates
- Brochettes de légumes taille XXL
- Briochins : thon, tomates confites, artichauts marinés, roquette
- Clubs : caviar de tomates, courgettes marinées, crème de chèvre, pousses d'épinards, citron confit
- Plateau de volaille sauce mayonnaise moutardée
- Brochettes fromagères XXL
- Panacotta de fruits de saison et son coulis
- Notre Flan Framboise

Accompagnements inclus :

**Pain, sauces, condiments.**

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

28,90 € HT  
par personne  
31,79 € 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 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

### Pic à pic

- Foie gras mangue pain d'épices
- Poulet crème au thym
- Courgette, concombre, chèvre, menthe
- Truite de Méréville, condiment, ail

69,90 € HT  
40 PIÈCES  
76,89 € TTC



Sans porc



### Voyage en Asie

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

68,00 € HT  
40 PIÈCES  
74,80 € TTC

Sans porc

### Révélation de saveurs

- 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

76,00 € HT  
40 PIÈCES  
83,60 € TTC



Sans porc

## Le bar à soupe

- Gaspacho de tomates jaunes
- Gaspacho de tomates rouges
- Soupe froide de courgette chèvre
- Petit pois et menthe de Milly la Forêt

34,00 € HT  
20 PIÈCES  
37,40 € TTC



## Verrines

- 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

33,00 € HT  
20 PIÈCES  
36,30 € TTC

## 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

49,90 € HT  
40 PIÈCES  
54,89 € TTC



## Tourbillon de sablés

- Tartelette saumon passion
- Parfait d'avocat acidulé sablé breton
- Tartare de tomate courgette grillée mozzarella
- Sablé parmesan crème fromagère pomme et magret de canard

68,00 € HT  
40 PIÈCES  
74,80 € TTC



## COCKTAIL SALE A LA CARTE



## Mini burgers

43,20 € HT  
24 PIÈCES  
47,52 € TTC

- Le Crousti-fish
- Tartare de bœuf à notre façon
- Saumon concombre, crème wasabi
- Jambon, emmental et sauce gribiche

## Saumon fumé

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

69,90 € HT  
48 PIÈCES  
76,89 € TTC



## Houmous aux pois chiches

DE SEINE-ET-MARNE VEGAN / VÉGÉTARIEN

- Houmous courgette
- Houmous carotte origan
- Houmous traditionnel
- Houmous poivrons et oignons rouges

ACCOMPAGNÉ DE PAINS CRUSTILLANTS

37,00 € HT  
20 PIÈCES  
40,70 € TTC



VEGAN



# Cocktails Sucrés

Printemps-été 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

45,60 € HT  
24 PIÈCES  
50,16 € TTC

- Citron meringué
- Chocolat
- Abricot
- Fruits rouges

### Printemps sucré

45,60 € HT  
24 PIÈCES  
50,16 € TTC

- Pavlova framboise
- Madeleine agrumes
- Tartelette abricot romarin
- Entremet aux fruits de saison



### Plaisir fruités

45,60 € HT  
24 PIÈCES  
50,16 € TTC

- Chou crémeux mûre
- Macaron pêche verveine
- Tartelette fraise, crémeux yuzu
- Verrine de pomme, purée de gingembre et coriandre



## COCKTAIL SUCRE A LA CARTE

### Les foli'choux

Choux pistache, chocolat, praliné, clémentine, thé matcha

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



### Prochettes de fruits frais de saison

46,20 € HT  
28 PIÈCES  
50,82 € TTC



Cocktails  
Sucrés



# 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

73,60 € HT  
80,96 € TTC

9,20 € 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 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



## Pause café

32,80 € HT  
36,08 € TTC

LIVRABLE UNIQUEMENT AVEC  
COMMANDE DE DEJEUNER  
ET COCKTAIL  
PAR MODULE DE 8 PERSONNES

- Un thermos de café
- Un thermos d'eau chaude

## Instant chocolat

17,50 € HT  
19,25 € TTC

LIVRABLE UNIQUEMENT AVEC COMMANDE DE DEJEUNER ET COCKTAIL

- Un thermos de chocolat chaud, livré avec des gobelets

## Café joyeux

PRÉDÉCOUPÉ EN 10 PARTS

10 parts de Brioche  
ou Cake du moment  
Livré avec des serviettes

29,00 € HT  
31,90 € TTC



## Bar à chouquettes

40 chouquettes au sucre  
Livré avec des serviettes

26,00 € HT  
28,60 € TTC



## Mini viennoiseries classiques

20 PIÈCES

Mini-croissants, mini-pains au  
chocolat, mini-pains aux raisins  
Livré avec des serviettes

21,00 € HT  
23,10 € 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.



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 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
Coca-Cola zéro 1,25L	4,90 € HT

## LES JUS ALLAIN MILLIAT

Jus de Raisin Blanc Chardonnay 1L	8,18 € HT
Jus de pomme 1L	6,36 € HT
Jus d'orange 1L	8,18 € HT
Citronnade BIO Citron-Passion 1L	8,97 € 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 du 77 blanche ou blonde 33cl	4,20 € 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	5,00 € HT
Rouleau de nappe épaisse 10m	25,00 € 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)	18,33 € HT
Glaçons 10kg	15,90 € HT
Nappe buffet de 3m en tissu	12,80 € HT
Table de buffet, cocktail (200 x 90 cm)	19,90 € HT
Table de buffet, cocktail (150 x 90 cm)	18,20 € HT
Table ronde (Ø 150 cm, pour 8-10 pers)	19,90 € HT
Table ronde (Ø 180 cm, pour 10-12 pers)	28,00 € HT
Chaise Apolline pliante	5,89 € HT
Chaise Napoléon III	8,50 € HT
Mange debout H:105cm + housse	42,90 € HT

## ACCESSOIRES

et

## ALIMENTAIRE FESTIF

Fontaine de fête	2,99 € HT
Tire-bouchon limonadier double	11,90 € HT
Macaron avec l'impression (logo, texte)	2,50 € HT
Pièce montée, gâteau d'anniversaire entreprise - nous consulter	



LE JARDIN DU GOÛT

traiteur

## 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](mailto: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 18h 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](mailto:contact@lejardindugout.com)

Site : [lejardindugout.com](http://lejardindugout.com)

## TARIFS DE LIVRAISONS

<b>ZONE 1</b>	<b>26,00 € HT</b>
Périmètre de 20 km	31,20 € TTC
<b>ZONE 2</b>	<b>38,00 € HT</b>
Périmètre de 40 km	45,60 € TTC
<b>ZONE 3</b>	<b>48,00 € HT</b>
Périmètre de 60 km	57,60 € 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 18h 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.

