



LE JARDIN DU GOÛT
traiteur

Bienvenue dans les fourneaux du Jardin du Goût

Chef à domicile

Le restaurant à la maison



www.lejardindugout.com

01 60 63 77 61

contact@lejardindugout.com

LE JARDIN DU GOUT vous propose ses services culinaires à domicile.
Au menu : découvertes, partages, échanges et une pointe de folie !



Le chef s'occupe de toute la cuisine pour vous.
Il vous transmettra son savoir-faire et toutes ses astuces dans la joie et la bonne humeur.

QUI SOMMES NOUS ?

Plus qu'un simple Chef à domicile, un savoir-faire et une accessibilité à tous.

LE JARDIN DU GOUT est un **artisan culinaire** qui met à votre disposition une équipe de professionnels pour répondre à vos attentes et de vous régaler dans la réalisation de recettes créatives.

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

Notre chef Sébastien Tasset, après un parcours de 17 ans dans les grands restaurants gastronomiques, est toujours à la pointe des nouvelles tendances. Il aime travailler des produits du terroir, naturels et bio.

BIO et LOCAVORE

Circuits courts, produits de saison et agriculture BIO sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits et légumes frais. 60 % de nos produits sont aujourd'hui Bio et/ou locavores.

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

SOUTENIR NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Collaborer avec nous, c'est s'assurer d'échanger avec une entreprise à taille humaine, créative, réactive et proche de vous, ainsi que d'une sélection très stricte comme des maraîchers de proximité et la sélection exclusive de viande française. Ces derniers mois nous nous sommes rapprochés des agriculteurs de l'Île-de-France afin de soutenir notre région avec des produits achetés près de chez nous

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, œufs Bio de la ferme Marc Chauvin - La Tombe 77, pommes et poires de "Vassout" située à Gambais 78, 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, ...

DÉCOUVREZ NOTRE CONCEPT

et réservez votre Chef à domicile. Ce service permet d'organiser un repas chez soi, sans aucune contrainte organisationnelle. Il laisse ainsi pleinement profiter de la compagnie de ses invités, que le repas se déroule en famille, entre amis ou avec des relations professionnelles.

Les formules proposées sont sans service mais comprennent la prestation du Chef de cuisine. Nous vous conseillons en fonction du nombre de personnes et selon le menu d'ajouter une option service.

Choisissez votre formule, le chef s'occupe de tout : achat des ingrédients, préparation du repas sur place, puis rangement de la cuisine avant de s'éclipser.

Vous n'aurez rien d'autre à faire que de déguster avec vos proches ! Recevoir chez soi n'a jamais été aussi simple, plaisant et gourmand.

Ce que comprend la prestation :

L'achat des denrées, la préparation et prestation culinaire, service et la bonne humeur du chef compris en vacation de 5 heures incluant la mise en place, le rangement et le nettoyage de la cuisine pendant 1h30.

Menu Dînatoire

L'ENTRÉE AU CHOIX

Demi sphère de foie gras, melon en 2 textures à la cardamone, , brioche maison
ou
Notre Jardin de saison, cru, cuit, en aigre doux, vinaigrette de radis et crunch d'olive noire

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Filet de merlu côtier rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo ibérique et citron yuzu, jus fumé
ou
Suprême de volaille fermière du Gâtinais poêlé, feuille à feuille de pommes de terre cuites à la graisse de canard, fèves juste tombées, jus de viande

LE FROMAGE OU LE DESSERT AU CHOIX

Brie de Meaux affiné de la fromagerie Ganot
(noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade
ou
Camemberts coupés en deux et fourrés aux pommes revenues au Calvados

*

Belles billes de pomme, mousse coriandre, et léger fromage blanc en quenelle
ou
Pavlova, fruits de saison, chantilly à la coco

PETITS PAINS INDIVIDUELS

Repas et Prestations comprises pour la somme de :

Pour minimum 10 personnes, hors boissons



65,00 €
TTC/pers

Menu Prestige

L'ENTRÉE AU CHOIX

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

ou

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

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Truite de Méréville poêlée, ratatouille gourmande et jus d'une piperade

ou

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

LE FROMAGE AU CHOIX

Mousse de Beaufort esprit d'alpage, caramel de betterave à l'orange, mesclun de salades

ou

Bar à Brie de la fromagerie Ganot (à l'assiette ou au buffet), mesclun de salades

Le Brie est un fromage onctueux que tout le monde connaît, mais l'avez-vous déjà testé avec de la moutarde, du pavot, du poivre, de la ciboulette ou du sésame grillé ?

LE DESSERT AU CHOIX

Entremet au chocolat, croustillant praliné, riz soufflé caramélisé

ou

Finger fraise de Chailly en Bière, gel de roquette et son crémeux

PETITS PAINS INDIVIDUELS

Repas et Prestations comprises pour la somme de :

Pour minimum 8 personnes, hors boissons



76,00 €

TTC/pers

Menu Dégustation

LA MISE EN BOUCHE

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

L'ENTRÉE AU CHOIX

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

ou

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

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Filet de Galinette poêlée, sur un riz façon paella, jus d'un piquillos et chorizo

ou

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

LE FROMAGE AU CHOIX

Brie de Meaux de la fromagerie Ganot truffé maison, mesclun de salade

ou

Neige D'ossau Iraty, confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette, mesclun de salades

LE DESSERT AU CHOIX

Baba verveine, ganache montée au cassis

ou

Tartelette croustillant chocolat au lait, sésame et crémeux citron

PETITS PAINS INDIVIDUELS

Repas et Prestations comprises pour la somme de :

Pour minimum 6 personnes, hors boissons

Avec ses accords mets et vins



130,00 €
TTC/pers



98,00 €
TTC/pers

Cocktail

SPÉCIALITÉS SALÉES FROIDES

- Briochin de daurade fumée, concombre
- Rouleau de saumon farci, fromage crémeux, citron
- Macaron de foie gras pomme
- Pic de pomme caramélisée et magret de canard
- Croc feta végétal (végé)
- Crêpe en spirale, crémeux de cèpes (végé)
- Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella (végé)
- Clafouti de légumes confits et pesto (végé)
- Makis saumon avocat, citron yuzu
- Maki concombre et yuzu (vegan)
- Parfait d'avocat, algue de Wakamé (vegan)
- Macaron, crème de menthe et salicorne, algue de wakamé (vegan)
- Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)
- Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon (végé)
- Tartelette d'oignons confits, petits pois à la menthe (végé)
- Tartare de saumon à la mangue et soja
- Verrine de quinoa au citron et pamplemousse (végé)
- Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-ciboulette)

SPÉCIALITÉS SALÉES CHAUDES

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

PIÈCES D'EXCEPTION

en supplément de 1,85 € TTC par pièce

- Bonbon de foie gras truffé
- Poireau pomme de terre sur pain de mie toasté (végé)
- Saumon fumé maison, guimauve à la fleur de jasmin, confit de mangue, chips de perle de chia
- Saint Jacques, bavarois de chou-fleur, caviar d'Aquitaine
- Pomme grenailles et œuf de caille (végé)
- Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée (pièce chaude)
- Gyoza de homard et sa bisque (pièce chaude)
- Perle de foie gras passion sur une brioche
- Maki foie gras truffe

4 pièces : 10,00 € TTC /pers 6 pièces : 13,50 € TTC /pers 8 pièces : 17,50 € TTC /pers 10 pièces : 21,30 € TTC /pers



Boissons qui accompagnent votre cocktail

Le minimum de commande est 3 litres

COCKTAILS ALCOOLISÉS FAITS MAISON 1L

Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)	16,95 € TTC
Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)	16,95 € TTC
Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier, tranches d'oranges)	19,50 € TTC
Caïpirinha (Cachaça, jus de citron, sucre, citron vert)	29,50 € TTC
Soupe champenoise (Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse)	15,90 € TTC
Sangria blanche (Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle)	14,50 € TTC
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)	13,50 € TTC
Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche)	14,50 € TTC

COCKTAILS SANS ALCOOL FAITS MAISON 1L

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

ALAIN MILLIAT 1L

Jus de pomme 1L	7,00 € TTC	Jus de raisin blanc Cabernet 1L	9,00 € TTC
Jus d'orange 1L	9,00 € TTC	Citronnade BIO Citron-Passion 1L	8,50 € TTC



Les Planches



Planche de charcuterie

57,75 € TTC

Pour environ 15 personnes

- Jambon cru de pays
- Jambon blanc
- Saucisson sec
- Chorizo

Accompagnées de cornichons, oignons grelots, beurre d'Echiré, pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Planche de charcuterie fine

90,75 € TTC

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 pinces en bois.

Planche de jambon blanc Truffé

70,95 € TTC

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 et sans sucres ajoutés. Absence de gluten.

Planche de saumon fumé

70,95 € TTC

Pour environ 15 personnes

Tranches de saumon fumé et sa sauce crémée au citron
Accompagnée de pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Planche de foie gras 16 parts

74,25 € TTC

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

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

Accompagnée de pain de campagne tranché et de pinces en bois.

Les Box à partager

Box apéritif

Poids net : environs 1 kg
Sablés salés, saucisson sec,
olives provençales, Beaufort



35,75 € TTC

Box légumes

Poids net : 1 environs 1 kg
Crudités selon légumes de saison
accompagnés de leurs sauce cocktail



41,25 € TTC

Box fruits découpés

Poids net : 1 environs 1 kg
Fruits de saison selon arrivage
de nos producteurs



46,75 € TTC

Bar à bonheur

Poids net : environs 1 kg
Mini financier, mini macarons,
Mini brownies, mini cannelés



51,26 € TTC

Box moelleux

Poids net : environs 1 kg
Financier chocolat, moelleux pistache,
cannelés, madeleines aux agrumes



48,95 € TTC

Bar à chouquettes

40 chouquettes au sucre



28,60 € TTC

La sélection de notre Cave

Pour que l'expérience gustative soit absolue, nous sélectionnons pour vous des vins qui s'accordent avec chaque saveur.

Toutefois, nous ne pratiquons pas de droit de bouchon si vous souhaitez vous en occuper.

VINS BLANCS 75cl

Gewurztraminer Rittersberg Demeter	20,16 € TTC
Valençay Domaine Bardon	14,34 € TTC
Pouilly Fumé Domaine Saget	20,16 € TTC
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	15,42 € TTC
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	22,50 € TTC

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	14,22 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine Depeyre	16,68 € TTC
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	16,68 € TTC
Rasteau Domaine Chapoutier	21,60 € TTC
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	20,28 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	20,34 € TTC

VIN ROSÉ 75cl

Pays d'Oc I.G.P. Gérard 6ème Sens	13,68 € TTC
-----------------------------------	-------------

CHAMPAGNE 75cl

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

JUS PÉTILLANT 75cl

Pomme Poire	11,00 € TTC
-------------	-------------

Bière

Bière blanche et blonde La Briarde – 33cl	5,04 € TTC
Artisanale brassée en 77 a Courpalay, Brasserie Rabourdin	
Bière italienne Birra Oppale – 75cl	14,40 € TTC

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

Le Personnel

L'effectif compris dans notre prestation : 1 Chef Cuisinier pour 6-15 convives (selon le menu choisi). Nos prix sont établis pour une vacation de 5 heures. Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées. Heure supplémentaire jour : 52,50 € TTC. Heure supplémentaire nuit : 65,60 € TTC.

Notre brigade de maitres d'hôtels se tient à votre Entière disposition au prix de 48 € TTC/heure pour une vacation de minimum 5 heures. Discrète et efficace notre équipe de professionnels s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous Puissiez pleinement profiter de votre évènement.

Pour les dimanches et jours fériés le supplément sera appliqué.

Les Frais de Déplacement

Le cout de déplacement à votre adresse sera évalué en fonction de la distance.

Tarifs :

- Périmètre de 20 kms Forfait de 31,20 € TTC
- Périmètre de 40 kms Forfait de 45,60 € TTC
- Périmètre de 60 kms Forfait de 57,60 € TTC

Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif x 4.

Les Options

Vaisselle classique 5,55 € TTC/pers
(tasses et sous tasses, verrerie, assiettes en porcelaine, couverts en inox)

Nappes et serviettes en tissu blanc 3,70 € TTC/pers

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

Notre service commercial est à votre disposition de 9h-12h et 13h-18h du lundi au vendredi.

QUALITÉ : Chaque dossier est étudié individuellement afin de s'assurer que tous les ingrédients de la réussite sont réunis. De la réalisation du repas jusqu'au service SAS Le Jardin du Goût met tout en œuvre pour vous assurer une prestation de qualité. Tous nos plats sont faits maisons et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts. Par conséquent, certains plats pourraient être remplacés à certaines périodes de l'année. Les achats des produits frais de qualité sont effectués la veille ou le jour même de votre réception. Dans votre cuisine, seul l'équipement de base est nécessaire, à savoir : une cuisinière à gaz, électrique ou induction, ainsi qu'un four ; le chef fournit son matériel de cuisine : couteaux, casseroles, etc... Les dernières préparations de cuisine se font chez vous, toutefois il est possible dans certain cas qu'une préparation soit faite dans notre laboratoire pour une raison technique particulière.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT : Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat. Le devis est valable sur une période de 30 jours à compter de la date de son envoi.

Un acompte de 30 % du montant total TTC vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins. **Le solde sera à régler 3 jours calendaires avant la date de la prestation.** Une annulation de dernière minute (moins de 72 heures avant l'évènement) entraînerait la perte des arrhes. La suppression de convives réservés sera facturée. Le prix par personne comprend le repas et la prestation du Chef : achats, préparation, cuisine, service, remise en état du lieu de confection.

NOMBRE : Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, **un effectif définitif nous sera donné 5 jours calendaires avant la date de la prestation.** Ce nombre sera celui facturé, même en cas de défection importante, tous nos frais ayant été engagés (marchandises, logistique, personnel...). Toute somme non payée dans les délais impartis sera majorée de plein droit et sans rappel de l'indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement et de pénalités de retard calculées aux taux appliqués par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majorée de 10 points de pourcentage (article L441-6C.com). En cas de retard de paiement SAS Le Jardin du Goût se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé.

RESPONSABILITÉ : Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée. SAS Le Jardin du Goût ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du client (mauvaises conditions de conservation, consommation des denrées au-delà de la date de manifestation, congélation des denrées, ...). Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client. SAS Le Jardin du Goût engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

RETARD : Le Jardin du Goût ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES : SAS Le Jardin du Goût s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre à Le Jardin du Goût est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. A ce titre, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations personnelles le concernant qu'il peut exercer à tout moment en faisant la demande directement via la rubrique Contact du Site ou par courrier.