

Mariage Clé en main



Votre mariage Clé en main

LE CONCEPT : Vous offrir une organisation sans faille et un savoir-faire dans tous les corps de métier. Tout est compris ! Pas de mauvaise surprise coté budget.

NOTRE SECRET : Avant votre réception, en un rendez-vous, vous pouvez faire le point sur :

* Le lieu * Le traiteur * Les boissons * Les serveurs qualifiés présents pendant 8 heures

Pas besoin de multiples rendez-vous et trajets, pas de risque de quiproquos entre les différentes prestations, pas d'oublis. Pendant votre mariage, vous n'aurez pas de stress pour gérer tout cela.

Nous nous occupons de tout. Profitez de vos invités, du repas, de vos animations... Bref, de votre journée !

NOTRE OBJECTIF : Vous offrir une journée inoubliable. Nous optimisons le temps de service, en effet, un service rapide vous laisse le temps pour d'autres activités (dîner, danser, profiter des jeux ou surprises...).

Nous servons le gâteau vers 23 heures maximum. Pour se faire, nous prévoyons 1 serveur pour environs 25 convives, ainsi nos plats sont étudiés pour un dressage élégant et rapide. Le service sera donc rapide.

VIN D'HONNEUR & MENU :

Nous servons le vin d'honneur sur la terrasse. Nous y installons un bar et nos maîtres d'hôtel servent les mises en bouches et boissons.

Notre chef vous propose des amuses bouches originales qui séduiront vos convives.

POUR BÉNÉFICIER D'UN AVANT GOUT DE NOS SERVICES une dégustation des pièces cocktail, entrées, plats et desserts vous est offerte si nous avons le plaisir de vous accompagner.

NOS SERVICES INCLUS :

* La salle de réception et son parking privé * La terrasse et pelouse * Les tables et chaises de jardin * Le traiteur * Les nappes et serviettes et tissu blanc * Les tables rondes et chaises blanches en bois de hêtre * La verrerie, les couverts et les assiettes pour votre repas * Le personnel de service.

NOS CONSEILS : Avec une grande expérience depuis 12 ans de plus de 1 000 réceptions, l'équipe saura vous donner les meilleurs conseils pour que votre journée soit magique et inoubliable.

QUI SOMMES NOUS : LE JARDIN DU GOUT est un **artisan culinaire** qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant les plats **faits maison** et élaborés à partir de **produits bruts et frais**.

Circuits courts, produits de **saison** et **agriculture bio** sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais. Menus **végétariens**, **végans**, **sans gluten** ou **lactose**, ... nous répondons à toute restriction alimentaire religieuse ou allergique.

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. Nous nous sommes rapprochés des **agriculteurs de l'Île-de-France** afin de soutenir notre région avec des produits achetés près de chez nous.

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

Découvrez nos propositions et suggestions, pouvant être adaptées à vos souhaits.

Plats à partager ou un produit en particulier que vous souhaitez intégrer dans votre réception, n'hésitez pas à nous faire part de vos envies afin que notre Chef puisse en étudier la faisabilité, vous suggérez une éventuelle création sur-mesure, et vous établir une proposition personnalisée.



Vin d'honneur & Menu servi à table

2 COCKTAILS au choix :

Sangria Blanche (Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle)

Punch Planteur (Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)

Spritz Saint Germain (Prosecco, Perrier, tranche d'orange)

Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)

Thé froid à la menthe (menthe, basilic, citronnelle, cardamome)

Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)

BOISSONS soft :

Coca-cola

Jus d'orange

Eau minérale plate et gazeuse

Les AMUSES BOUCHES :

8 Pièces cocktail **ou** 6 Pièces et 1 Animation culinaire

Une ENTRÉE au choix :

Gourmandise de saumon mi- cuit mi- fumé aux condiments, baguettine toastée à l'huile d'olive et piment d'Espelette, yaourt acidulé et concombre

ou

Notre Jardin de saison, cru, cuit, en aigre doux, vinaigrette de radis et crunch d'olive noire

ou

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

Un PLAT au choix :

Suprême de volaille fermière poêlé, feuille à feuille de pommes de terre cuites à la graisse de canard, fèves juste tombées, jus de viande

ou

Filet de merlu côtier rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo ibérique (ou aneth) et citron yuzu, jus fumé

ou

Ratatouille gourmande, crème de courgette au thym et coulis de tomate

Pain individuel

Un DESSERT au choix :

Wedding Cake

ou

Pièce montée de Choux en cylindres avec roses en sucre et de nougatine (2 choux par personne)

ou

Entremets selon vos goûts

Café et Thé

Hors Champagne, hors vins.



TARIFS FORFAIT WEEKEND *Clé en main*

Salle MAGNOLIA de 121 m²

Haute Saison : **118 € TTC** par personne

Basse Saison : **102 € TTC** par personne

sur la base de min. 50 personnes

Salle HORTENSIA de 144 m²

Haute Saison : **115 € TTC** par personne

Basse Saison : **100 € TTC** par personne

sur la base de min. 80 personnes

Salle CAMÉLIA de 171 m²

Haute Saison : **112 € TTC** par personne

Basse Saison : **98 € TTC** par personne

sur la base de min. 100 personnes

Pour les mariages de samedi, le domaine se loue uniquement en formule Week-end pour 3 jours du vendredi 15 heures au dimanche 15 heures.

Forfait ménage si la salle est nettoyée par nos soins : 350 € TTC

Haute saison du 1er Avril au 31 Octobre

Basse saison du 1er Novembre au 31 Mars

Location en semaine : de 10 heures à 7 heures le lendemain, sur devis.



Options

ENFANTS de 4 à 12 ans :

35 € TTC - Cocktail et Dîner

25 € TTC - Dîner

15 € TTC - Dîner Buffet froid

REPAS PRESTATAIRE : 25 € TTC

PAUSE GLACÉE - TROU NORMAND : 4,90 € TTC par pers.

Mini Mojito

Sorbet citron bio, vodka

Sorbet ananas bio, rhum ambré

Sorbet cassis bio, Pineau Charente

Sorbet cerise bio, liqueur fruits rouges

Sorbet orange bio, Grand Marnier ou Cointreau

BUFFET DE FROMAGES, mesclun de salades : 5,50 € TTC par pers.

BRIE DE MEAUX AFFINÉ servi A L'ASSIETTE, mesclun de salades : 6,10 € TTC par pers.

BAR A BRIE servi A L'ASSIETTE ou au BUFFET, mesclun de salades : 6,80 € TTC par pers.



CASCADE DE CHAMPAGNE pour min. 50 pers. : 49,50 € TTC

Support lumineux et montage des verres, hors Champagne.

CASCADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON pour min. 50 pers. : 5,50 € TTC par pers.

FONTAINE DE CHOCOLAT pour min. 50 pers. : 5,50 € TTC par pers.

BARMAN - MAITRE D'HOTEL - CUISINIER DE NUIT : 85 € TTC / heure

BUFFET DE SOFTS POUR LA NUIT : 4,90 € TTC par pers.

Eaux plate et gazeuse, jus de fruits orange et pomme, Coca-cola, gobelets éphémères.

VINS, CHAMPAGNE - sur devis

BRUNCH DE LENDEMAIN - sur devis

BUFFET FROID DE LENDEMAIN - sur devis



LOCATION DE MOBILIER supplémentaire - sur demande





PIÈCES COCKTAIL SALÉES FROIDES

- Macaron de foie gras pomme
- Briochin de saumon fumé
- Pic apéro champêtre jambon Serrano et bresaola mozza
- Mini empanadas au boeuf
- Pic magret de canard pomme
- Makis truite avocat

VÉGÉTARIENS

- Croc feta végétal
- Tartelette à la confiture de légumes acidulés
- Clafouti olive tomate
- Stick de Cantal, framboises et noisettes
- Tomate d'amour au sésame (végan)

PIÈCES COCKTAIL SALÉES CHAUDES

- Pastilla de volaille fumée au romarin
- Sucette de rouget en chemise de pomme de terre
- Cheeseburger de poulet grillé au barbecue
- Mini croque-monsieur bacon cheddar
- Brochette de poulet tandoori
- Crevette pannée à la chapelure japonaises Panko, sauce aigre-douce

VÉGÉTARIEN

- Chouquette au Comté

ANIMATIONS CULINAIRES CHAUDES

- Truite juste snacké sur une plaque de sel rose d'Himalaya, poire à la cannelle
- Brochette de Bœuf marinée aux épices et juste poêlée

VÉGÉTARIEN

- Brochette de Légumes grillée puis fumée (végan)



CONDITIONS GENERALES DE VENTE

REPAS TEST : Afin de concevoir au mieux votre évènement, SAS Le Jardin du Gout vous propose une dégustation au cours duquel vous dégusterez les deux entrées et deux plats de votre choix, avec les éventuels accords mets et vins si vous souhaitez nous confier ce poste. Le Chef vous présentera également quelques-unes de nos pièces cocktails et animations culinaires afin que vous puissiez vous rendre compte de nos prestations. Les frais de participation à ce repas test sont de 60 € TTC par personne pour tous les participants. Si nous avons le plaisir de vous accompagner, il est offert aux deux mariés.

MATÉRIEL ET SERVICE : Les tarifs de nos repas incluent les frais de personnel, la fourniture du nappage blanc, de la verrerie, de la platerie et de tous les accessoires nécessaires à la prestation. La perte, casse et dégradation est à la charge du client et sera détaillée sur la facture finale. Prendre garde à votre décoration (scintillants, cierges magiques, bougies sans support, agrafes, punaises, objets ayant déteint). Nous prévoyons les nappes et serviettes en tissu sur la base d'une nappe pour 8 personnes et une serviette par personne. Le matériel détérioré sera facturé au client à sa valeur de remplacement à neuf. Nos prix sont établis pour une vacation de 8 heures et valables du lundi au samedi. Ils débutent généralement à 16h00 pour un cocktail à 18h00 et se terminent à 00h00. Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées. Toute heure entamée sera due. Heure supplémentaire jour 60 € TTC, heure supplémentaire nuit 80 € TTC. Pour les dimanches et jours fériés le coût du personnel sera doublé.

TARIFS : Devis est valable sur une période de 90 jours à compter de la date de son envoi. Les tarifs confirmés sur le bon de commande sont fermes pendant une période d'un an, à compter de la date d'envoi de bon de commande. Passé ce délai, les prix pourront être révisés en fonction des cours des produits saisonniers.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT : Le fait de passer commande implique l'acceptation pleine et entière des présentes conditions générales de vente. Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat.

Un premier acompte de 30 % du montant total TTC vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné du devis dûment paraphé et signé par vos soins. A J-60, un acompte complémentaire vous sera demandé afin que le montant versé soit équivalent à 70 % du montant total TTC à cette date.

Le solde sera ensuite à régler 21 jours calendaires avant la date de votre réception. En cas de retard de paiement, nous nous réservons le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action.

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 Domaine des Jardins et SAS Le Jardin du Goût se réservent 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.

Toute annulation à J-30 entraîne la facturation de dommages et intérêts à la hauteur de 80% de la facturation prévue, à J-15 ou moins ce montant est fixé à 90%. Toute annulation, même partielle, doit être faite ou confirmée par écrit.

NOMBRE : Pour des raisons de qualité, d'approvisionnement et d'organisation, un effectif définitif nous sera donné 30 jours calendaires avant la date de la réception. Ce nombre sera le nombre facturé même en cas de défections importantes. Aucune remise ne pourra être réclamée, tous nos frais ayant été engagés à cette date. En revanche, vous pourrez augmenter le nombre de convives jusqu'à 7 jours ouvrés avant la date de votre réception. Nous nous réservons la possibilité de modifier le prix de vente en fonction d'une baisse importante du nombre de couverts. Entre la validation du devis et jusqu'à 30 jours calendaires avant la réception, un écart maximum de 10% en moins du nombre de convives adultes à servir sera toléré.

RESPONSABILITÉ : Les frais de remise en état des dommages causés au matériel et aux installations mis à disposition du client seront à la charge de ce dernier. Par mesure d'hygiène aucune marchandise servie 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.



Date :

Signature précédée de la mention
« Lu et approuvé – bon pour accord »