LE JARDIN DU GOÛT

traiteur

Une réception importante à organiser ?

Anniversaire
Fiançailles, Pacs
Baptême, Naissance, Communion
Enterrement de vie célibataire
Réunion de famille
Départ à la retraite
Soirée entre amis

01 60 63 77 61
contact@lejardindugout.com
www.lejardindugout.com

Artisan Culinaire

Présentation

Qui sommes-nous

LE JARDIN DU GOUT est un artisan culinaire qui met à votre disposition une équipe de professionnels proposant différents types de repas, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.

Afin de rendre ce jour mémorable, nous créons une réception sur-mesure, à votre image.
Chaque dossier est étudié individuellement afin de s'assurer que tous les ingrédients de la réussite sont réunis.

Tous nos plats sont 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.

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

Soyez tranquilles - pas de droit de bouchon

Le mobilier sera fourni par le lieu de réception. Pour la décoration de vos tables, vous pouvez récupérer les nappes et serviettes en amont. Notre équipe viendra avec tout le matériel de cuisine et de service nécessaire et se chargera de sa mise en place le jour J.

Si vous avez parmi vos convives une personne ayant des allergies, merci de nous en informer afin que nous prenions le maximum de précautions.

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.

Précurseurs sur ce sujet, depuis de nombreuses années, notre chef sillonne la France à la recherche de produits pouvant sublimer sa cuisine.

Nous nous sommes rapprochés des agriculteurs de l'Ile-de-France afin de soutenir notre région avec des produits achetés près de chez nous :
salades, herbes, fleurs comestibles, tomates, fraises cultivées à Chailly-en-Bière 77,
pommes de terre de Thoiry 78,
œufs Bio de la ferme Marc Chauvin- La Tombe 77, produits laitiers Bio de La Fromentellerie-Pécy 77,
…

Etudier votre réception

Nous vous proposons :

Repas à l'assiette, Buffet repas,
Cocktail dînatoire, Livraisons

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.

Notre équipe s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez accueillir vos invités avec quiétude.

Ce présent document vous permettra de découvrir nos propositions. Vous trouverez d'ores et déjà les tarifs de chaque prestation que nous vous proposons. Au fil des pages suivantes, vous trouverez nos menus, cocktails et buffets.
Ce ne sont que des suggestions pouvant être adaptées à vos souhaits. Confiez-nous vos désirs et nous vous aiderons à les réaliser.

Garden barbecue party, plats à partager, menu sans entrée, 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 !

Dans l'attente de notre rencontre
composez votre instant …

Toutes les photos dans la brochure sont issues de nos prestations

SOMMAIRE :

LES GOURMANDISES 3
COCKTAIL 4
BOISSONS pour votre cocktail 5
ANIMATIONS culinaires 5
COCKTAIL déjeunatoire ou dînatoire 6
ATELIERS sucrés 6
PRÉLUDES mise en bouche 7
REPAS à l'assiette 7
BUFFETS 10
FROMAGES 10
MENU ENFANT 11
DESSERTS 11
CAVE et OPTIONS 13
PERSONNEL et FRAIS de déplacement 14
LOCATION mobilier et LOGISTIQUE 14
CANDY BAR 15
CONDITIONS GÉNÉRALES de vente 16

Les gourmandises

Bar à Bonheur

52,80 € TTC
Bar à gourmandises est composé de : mini-financiers, mini-macarons, mini-brownies, mini-cannelés
(env. 1kg)

Box fruits découpés

48,40 € TTC
Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs
(env. 1kg)

Box Légumes

42,90 € TTC
Crudités selon légumes de saison accompagnés de leur sauce cocktail,
(env. 1kg)

Bar à Sandwichs

67,32 € TTC
Briochins jambon blanc-emmental, moutarde, briochins saumon fumé, citron, ciboulette, briochins poulet sauc façon Caesar, parmesan et roquette, tomates cerise

Quiche

PRÉDÉCOUPÉE EN 12 PARTS

42,24 € TTC
Tome de Savoie au piment d'Espelette de Bordier, épinard et saucisse de Morteau

Box Huitres

89,76 € TTC
24 huitres Tarbouriech n°3 en réserve, vinaigre aux échalotes et citron

Bar à Cookies

48,95 € TTC
Pépite de chocolat, 100% chocolat, pistache, noisettes et chocolat façon Gianduja
(env. 1kg)

Corbeille de Fruits

42,90 € TTC
Assortiment de fruits frais de bouche de saison *(env. 2kg)*

Bar à Chouquettes

30,80 € TTC
40 chouquettes au sucre

Bar Crispi

46,20 € TTC
Aiguillette de volaille croustillante, sauce gribiche
(850g)

Cocktail

SPÉCIALITÉS SALÉES FROIDES

Croc feta végétal (végé)
Briochin de daurade fumée, concombre
Rouleau de saumon farci, fromage crémeux et citron
Macaron de foie gras pomme
Pic de pomme caramélisée et magret de canard
Crêpe en spirale, crémeux de cèpes (végé)
Mini bagel de saumon fumé, Saint Morêt et roquette
Cookie à la farine de sorbo, sardine et olives de Kalamansi
Crémeux de houmous sur un cracker
Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella (végé)
Clafouti de légumes confits et pesto (végé)
Maki concombre et yuzu (vegan)
Parfait d'avocat, algue de Wakamé (vegan)
Verrine de crème vichyssoise à boire (vegan)
Macaron, crème de menthe et salicorne, algue de wakamé (vegan)
Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement pimenté, sur un sablé (végé)
Panna cotta fenouil, anis, saumon fumé maison
Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-ciboulette)
Makis saumon avocat, citron yuzu
Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)
Mini burger tartare de rumsteak
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)
Coffret de légumes crus, terre d'olive noire, accompagnés de trois sauces (végé)
Tomate d'amour au sésame (vegan)

SPÉCIALITÉS SALÉES A SERVIR CHAUDES

Mignonette de caille
Chouquette au Comté (végé)
Pastilla de volaille fumée au romarin
Croustillant de chorizo, crème de poivrons
Mini burger bagnat de poulet provençal
Sucette de rouget en chemise de pomme de terre
Cromesquis de Comté, confiture de Yuzu (végé)
Crevette pannée à la chapelure japonaises Panko, sauce aigre-douce

PIÉCES D'EXCEPTION

en supplément de **1,90 €** 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
- Maki foie gras truffe
- Tataki de thon, crémeux de carottes au agrumes
- Pomme grenailles et œuf de caille (végé)
- Oursin, café et émulsion au lait d'amande
- Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée *(pièce chaude)*
- Gyoza de homard et sa bisque *(chaude)*
- Perle de foie gras passion sur une brioche
- Passion langoustine, vanille de Tahiti
- Gaspacho de brocolis, éclat de morilles aux herbes

6 pièces :	**14,00 €** TTC	/pers (4 pièces froides, 2 pièces chaudes)
8 pièces :	**18,00 €** TTC	/pers (5 pièces froides, 3 pièces chaudes)
10 pièces :	**22,00 €** TTC	/pers (6 pièces froides, 4 pièces chaudes)
12 pièces :	**26,00 €** TTC	/pers (7 pièces froides, 5 pièces chaudes)
14 pièces :	**29,50 €** TTC	/pers (8 pièces froides, 6 pièces chaudes)

Combien de pièces doit-on prévoir ?

Il n'y a pas de règle..., tout dépend de vos convives et de leur appétit !
Cependant, grâce à notre expertise, voici le nombre de pièces que nous suggérons par rapport à la durée du cocktail et par personne : • Pour un cocktail d'1h30, un choix de **8 à 12 pièces** /pers, • Pour un cocktail long & dîner court, compter **12 à 14** pièces, • Pour un cocktail déjeunatoire et dinatoire de plus 2h, un choix de **20 à 24 pièces.**

Boissons qui accompagnent votre cocktail

Le minimum de commande est 3 litres

COCKTAILS ALCOOLISÉS FAITS MAISON

Servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour 4-5 personnes

Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)	16,95 € TTC le litre
Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)	16,95 € TTC le litre
Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier, tranches d'oranges)	19,50 € TTC le litre
Caïpirinha (Cachaça, jus de citron, sucre, citron vert)	29,50 € TTC le litre
Soupe champenoise (Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse)	15,90 € TTC le litre
Sangria blanche (Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle)	14,70 € TTC le litre
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)	13,90 € TTC le litre
Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraiche)	14,70 € TTC le litre
Atelier Mojito au verre	16,50 € TTC le litre

COCKTAILS SANS ALCOOL FAITS MAISON

Servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour 5-6 personnes

Mocktail à la fraise (jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier fraise, feuilles de basilic frais, fraise fraiche)	9,95 € TTC/ litre
Mocktail au citron (jus de citron vert, sirop d'agave, Perrier citron vert, gingembre et concombre frais)	9,95 € TTC/ litre
Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)	5,95 € TTC/ litre
Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)	5,85 € TTC/ litre
Virgin Mojito (citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraiche)	7,95 € TTC/ litre
Thé froid à la menthe (menthe, basilic, citronnelle, cardamome)	5,60 € TTC/ litre

ALAIN MILLIAT

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

Animations culinaires

Elles sont là pour animer ce début de réception, attirer l'attention sur des préparations minute, compléter et dynamiser le cocktail. Nous préconisons 2 à 3 animations si vous souhaitez supprimer l'entrée.

Saint Jacques poêlée aux zestes d'orange puis fumée sous une cloche en cristal	4,90 € TTC /pers
Cromesquis de **Foie Gras** frit	4,90 € TTC /pers
Dos de **Saumon** juste snacké sur une plaque de sel rose d'Himalaya, poire à la cannelle	4,80 € TTC /pers
Barbecue de **Foie Gras** et **Magret Canard** flambés à l'alcool de poivre	4,90 € TTC /pers
Brochette de **Bœuf** marinée aux épices et juste poêlée	4,90 € TTC /pers
Bar à **Truffe** Brouillade de truffes préparées devant les convives saupoudrée de pelure de truffe et servie dans une verrine en forme d'œuf (végé)	5,80 € TTC /pers
Bar à **Mozzarella** Tomates cerises en grappe, avec Mozzarella classique et fumée d'île de France de chez Ottanta (végé)	4,80 € TTC /pers
Plateau de **Huîtres n°2 spéciale Tarbouriech,** échalote, vinaigre, citron, glace pailletée	5,80 € TTC /pers
Brochette de **Légumes** grillée puis fumée (végé)	4,50 € TTC /pers
Cromesquis de **Petit Pois** à la menthe poivrée (végé)	4,50 € TTC /pers
Découpe de **Jambon Ibérique,** de Bellota, Serrano, Cébo, Pata negra	*nous consulter*

Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

18 pièces : **38,00 €** TTC /pers
20 pièces : **42,00 €** TTC /pers
24 pièces : **49,90 €** TTC /pers

SPÉCIALITÉS SUCRÉES

• Verrine crémeux chocolat, crumble amande et chantilly vanille, • Cannelé bordelais, • Carré feuilletine chocolat café, • Dôme façon tatin, • Cake à la carotte, • Sphère chocolat framboise, • Assortiment de macarons, • Brochette de fruits frais, • Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées, • Panna cotta de saison, • Mousse au chocolat, • Mini baba au rhum, • Chou craquelin ou chou thé matcha, • Tartelette citron meringuée ou aux fruits de saison.

Les prix comprennent : Pièces salées et sucrés au choix.
En supplément : Nappage, boissons, verrerie, tables des buffets, service (calculé généralement sur la base d'une vacation de 8h, selon lieux et conditions, mise en place et débarrassage compris). **Spécialités salées voir page 4.**

Pour remplacer un repas compter 18 à 24 pièces/pers. Nous préconisons 18 à 20 pièces salées et 2 à 4 sucrées/pers + les

Cocottes Gourmandes

réalisées devant vos convives (équivalent à environ 4 pièces)

Houmous au pois chiche — **7,80 €** TTC /pers
de Seine et Marne, petit pois d'Île de France à l'huile d'olive, épeautre croustillant

Risotto de fregola, — **9,90 €** TTC /pers
champignons retour de cueillette juste tombés, sauce crémeuse au Parmesan

Saint Jacques poêlées, — **11,70 €** TTC /pers
crémeux de choux fleur au beurre noisette et ses copeaux, vinaigrette asiatique

Poulpe grillé au barbecue Japonais, — **15,20 €** TTC /pers
mayonnaise au piment, riz rond au shiso rouge et algues

Ceviche de merlu côtier, — **15,50 €** TTC /pers
lait de Tigre, coriandre, huile d'olive, citron vert et condiments

Truite de Méréville cuite à l'unilatérale, — **10,80 €** TTC /pers
écrasé de pomme de terre de Seine et Marne à l'huile d'olive et aneth

Confit de Canard du Pays basque, — **11,85 €** TTC /pers
siphon de pomme de terre fumée et croustillant de quinoa noir

Effiloché de porc d'Île de France et ses 12h de cuisson à la braise, — **10,95 €** TTC /pers
pain Ciabatta, salade de chou blanc et sauce barbecue épicée

Véritable Carbonara au lard de Colonnata, dans une meule de Parmigiano — **13,60 €** TTC /pers

Faux filet de bœuf Wagyu français, — **59,00 €** TTC /pers
cuisson sur notre barbecue Japonais dans son état brut d'excellence

Ateliers sucrés

Pourquoi ne pas jouer la carte de l'originalité afin de composer un buffet qui vous correspond. Pouvant être réalisés qu'avec un cuisinier en supplément. et pour min 50 personnes.

Bar à fraises — **5,90 €** TTC /pers
Pour les amoureux de fraises, retrouvez
la fraise dans tous ses états en glace, en fruit,
en bonbon, en tartelette

Bar à panna cotta — **4,80 €** TTC /pers
Préparation de délicieuses panacotta
à accompagner de coulis de fruits de saisons

Bar à barbe à papa — **4,50 €** TTC /pers
Barbe à papa préparées sous les yeux
des convives accompagnées de lanières de guimauve

Bar à crêpe — **4,80 €** TTC /pers
Assortiment de 3 confitures, de nutella, sucre, miel

Bar à flammes — **4,60 €** TTC /pers
Trio de crèmes brulées
saveur vanille, pistache et citron

Bar à gaufre — **4,80 €** TTC /pers
Confiture de saison,
chocolat Valrhona, chantilly et fruits frais de saison

Bar à smoothies — **4,50 €** TTC /pers
Préparation minute de 4 smoothies
de saveurs différentes composés de fruits de saison

Candy bar - *page 15*

Fontaine de chocolat ou **Cascade de fruits frais** - *page 12*

Planches

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS MOF

64,50 € TTC / pour environs 15 pers

La sélection du chef Xavier THURET, Meilleur Ouvrier de France fromager, accompagnés de beurre d'Echiré, de pain de campagne tranché et de confiture.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

59,50 € TTC / pour environs 15 pers

Jambon cru de pays, Jambon blanc, Saucisson sec, Chorizo accompagnée de cornichons, oignons grelots, beurre d'Echiré et de pain de campagne, pinces en bois.

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE

93,50 € TTC / pour environs 15 pers

Jambon de Cebo Iberico 24 mois, Jambon blanc truffé, Saucisson sec et Chorizo du pays basques de Pierre Oteiza.

PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ

75,90 € TTC / pour environs 15 pers

BUFFET DE CAFÉ 3,00 € TTC /pers

Mise à disposition de café, vaisselle, sucre, dosettes de lait

Mise en Bouche pouvant remplacer l'entrée

Gourmandise aux deux saumons et ses condiments, salade de pousses — 5,50 € TTC /pers

Royal de foie gras, porto et émulsion de parmesan reggiano — 6,80 € TTC /pers

Raviole de langoustine et sa bisque — 7,80 € TTC /pers

Toast aux champignons et jambon ibérique, crème fromagère, oignons confits — 6,60 € TTC /pers

Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraicheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan et fleur d'ail — 4,90 € TTC /pers

Menu Végétarien à l'assiette

LE POTAGER AU CHOIX

Tomate Mozzarella d'île de France, confites aux agrumes, herbes, Straciatella et basilic

ou

Velouté de petit pois rafraichissant, girolles, truffe et fleurs

ou

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

LA JARDINIERE AU CHOIX

Le tout est un légume grillé, jus d'un poivron, tomate à la coriandre

ou

Beignet de légumes, asperge, brocoli, courgette et leurs fleurs

ou

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

ou

Risotto de fregola, champignons et fleur de courgette

ou

Céleri en croute de sel, crémeux de yaourt fumé maison, fricassée de légumes

Repas et Prestations comprises pour la somme de : 54,90 € TTC/pers

Livraison repas pour min. 10 pers, petits pains individuels inclus : 28,90 € TTC/pers

NOS TARIFS DE REPAS A L'ASSIETTE ET BUFFET INCLUENT :

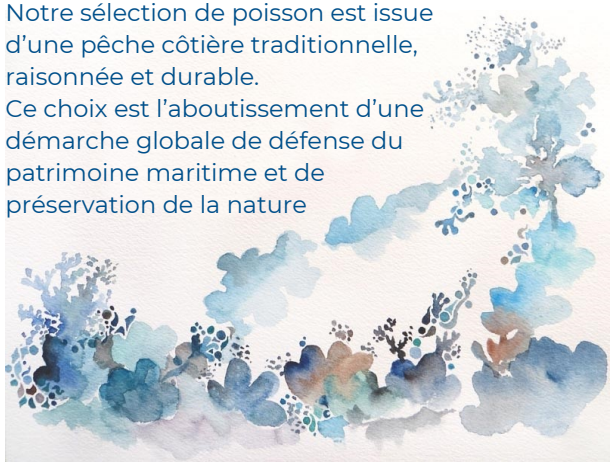
BOISSONS : Eaux minérales plate et gazeuse (bouteilles en verre), en illimité le temps de votre repas ainsi le café et thé (servi après le dessert).

PETITS PAINS boules individuels fabriqué par notre artisan boulanger.

PRESTATIONS DE SERVICE : Nappage et serviettes en tissu blanc, porcelaine blanche, couverts en inox lourd et verrerie cristal, matériel de cuisine.

PERSONNEL de service compris en **vacation de 9 h** incluant la mise en place pendant 2h30. La remise en état des offices mis à notre disposition. Le balayage de la salle de réception et l'enlèvement des bouteilles vides que nous n'aurions pas vendues, ne sont pas inclus dans nos tarifs.

Notre sélection de poisson est issue d'une pêche côtière traditionnelle, raisonnée et durable.
Ce choix est l'aboutissement d'une démarche globale de défense du patrimoine maritime et de préservation de la nature



Demandes personnalisées : menu mixtes, recettes sans allergènes, menus végétaliens, ... peuvent être proposés. Pour toute demande personnalisée une étude de faisabilité sera réalisée, un léger supplément peut s'appliquer.

Options Vins : (voir page 13), pour le vin blanc nous préconisons 1 btl pour 4 personnes, pour le vin rouge 1 btl pour 3 personnes.

Tarifs : pour min. 20 adultes, dégressifs à partir de 100 personnes et en basse saison.

Menu à l'assiette n° 1

L'ENTRÉE AU CHOIX

Demi sphère de **foie gras**, melon en 2 textures à la cardamone, brioche maison

ou

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

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

Mulet sauvage noir poêlé, risotto de légumes verts, émulsion de persil

ou

Croustillant de canard confit aux épices d'Orient et coriandre, légumes sautés, jeunes pousses et jus de viande

ou

Filet mignon de porc glacé, fondue de poireaux, jus perlé à la noisette

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

Repas et Prestations comprises pour la somme de : 55,00 € TTC/pers

Livraison repas pour min. 10 pers, petits pains individuels inclus : 29,10 € TTC/pers

Menu à l'assiette n° 2

L'ENTRÉE AU CHOIX

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

ou

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

ou

Tartare de Saint Jacques, huitres et poires, chantilly de citron au curry

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

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

ou

Lieu jaune poêlé, jeunes poireaux grillés, crémeux de courgettes et tomates, jus iodé

ou

Epaule d'agneau confite sept heures, crémeux de carottes et sa polenta d'agrumes, aquarelle de carottes rôties

ou

Joue de bœuf braisé, purée de pomme de terre « Hommage à Monsieur Robuchon », fèves juste tombées et soubise d'oignons

ou

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

Repas et Prestations comprises pour la somme de : 61,00 € TTC/pers

Livraison repas pour min. 10 pers, petits pains individuels inclus : 33,10 € TTC/pers

Menu à l'assiette n° 3

L'ENTRÉE AU CHOIX

Chair de tourteau sur une fraicheur d'avocat et Granny Smith, rouille végétale

ou

Terrine de lapin « maison », ravigote végétale, oignons rouges en pickles

ou

Tartelette aux asperges vertes de notre région, croustillant aux noisettes, mesclun de salades au parmesan

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Filet de maigre côtier poêlé, écrasé de pomme de terre aux olives taggiasche, échalotes et persil

ou

Gambas panées à la chapelure japonaise Panko, purée de carottes à l'orange, petits pois et algue Wakame

ou

Suprême de poularde de Bresse, risotto de fregola et sot-l'y-laisse

ou

Selle d'agneau rôtie au thym, tombée de courgette et tomates, jus d'agneau au romarin

ou

Magret de canard poêlé, navets glacés et pomme de terre farcie à la duxelles de champignons

Repas et Prestations comprises pour la somme de : 68,00 € TTC/pers

Livraison repas pour min. 10 pers, petits pains individuels inclus : 38,10 € TTC/pers

Menu à l'assiette n° 4

LES DEUX ENTRÉES AU CHOIX

UN SOUFFLE DE FRAICHEUR...

Céviché de bar, fraicheur de mangue au shiso, sauce ponzu

ou

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

UNE BRISE DE CHALEUR...

Tournedos de homard à la duxelles de champignons, lard de Colonnata et bisque crémée

ou

Fricassée des sous-bois, l'œuf mollet et toast gourmand frotté à l'ail

LA TERRE OU LA MER AU CHOIX

Noix de Saint Jacques poêlées à la citronnelle, purée de chou-fleur caramélisé, beurre noisette

ou

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

ou

Carré d'agneau poêlé, boulgour gros grains, jus à la menthe poivrée et crème de roquette

ou

Pièce de bœuf poêlée, purée de rattes comme un cappuccino, fèves et échalotes confites, sauce bordelaise

ou

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

Repas et Prestations comprises pour la somme de : 89,00 € TTC/pers

Livraison repas pour min. 10 pers, petits pains individuels inclus : 55,10 € TTC/pers

Buffet Gourmand accompagné de plats chauds

LES TROIS ENTRÉES AU CHOIX

Terrine de lapin « maison », ravigote végétale, oignons rouges en pickles
ou
Crevette rose bouquet, huile d'olive, ail, persil et poivrons hachés
ou
Salade verte aux légumes de saison, cœur de sucrine et pickles d'oignons rouges
ou
Gaspacho de tomates de Chailly en Bière 77, fraicheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan, fleur d'ail
ou
Céviché de merlu, au lait de Tigre, coriandre, huile d'olive, citron vert et condiments

LA MER AU CHOIX

Mulet sauvage noir poêlé, écrasé de pommes de terre au citron Yuzu et chorizo ibérique
ou
Truite de Méréville poêlée, poêlée, ratatouille gourmande et jus d'une piperade

LA TERRE AU CHOIX

Epaule d'agneau confite sept heures, crémeux de carottes et sa polenta d'agrumes, aquarelle de carottes rôties
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
ou
Croustillant de canard confit aux épices d'Orient et coriandre, légumes sautés, jeunes pousses et jus de viande

Repas et prestations comprises pour la somme de : **59,00 €** TTC/pers

Livraison repas pour min. 10 pers, petits pains individuels inclus : **38,10 €** TTC/pers

Livraison du buffet froid

pour min. 10 personnes — **28,00 €** TTC /pers

- Assortiment de **3 salades** : duo de melon et pastèque ou salade de pâtes, ou taboulé oriental ou salade de concombre avec crème fraiche et aneth
- **Poulet rôti** froid découpé • **Terrine** de campagne • **Rosbif** accompagné de cornichons, moutarde, mayonnaise, ketchup
- **Brie** de Meaux sur paille • **Pain** de campagne tranché
- **Tartes** aux fruits de saison

Les Fromages

À L'ASSIETTE

Brie de Meaux affiné de la fromagerie Ganot spécialité de la maison — **5,50 €** TTC /pers
noix, échalote, ciboulette, piment d'Espelette, crème fouettée, fleur de sel, mesclun de salades

Chantilly de Brie à la vanille de la fromagerie Ganot, — **6,50 €** TTC /pers
pain gourmand, confiture et frisée

Neige D'ossau Iraty, confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette, mesclun de salades — **6,50 €** TTC /pers

Mousse de Beaufort esprit d'alpage, caramel de betterave a l'orange, mesclun de salades — **5,95 €** TTC /pers

Camembert — **5,50 €** TTC /pers
coupé en deux et fourré aux pommes et oignons revenues au Calvados, mesclun de salades

Bar à Brie de la fromagerie Ganot *(à l'assiette ou au buffet)*, — **5,95 €** TTC /pers
mesclun de salades
Brie est un fromage onctueux que tout le monde connait, mais l'avez-vous déjà testé avec de la moutarde, du pavot, du poivre, de la ciboulette ou du sésame grillé ?

BUFFET DE FROMAGES

de Xavier Thuret, Meilleur Ouvrier de France Fromager et Maison Bordier

Buffet de 3 fromages — **6,90 €** TTC /pers
(Brie, Comté, Ste Maure,...), mesclun de salades

Buffet de 5 fromages — **10,50 €** TTC /pers
(Brie, Comté, Ste Maure, Morbier, Cantal,...), mesclun de salades

Pièce montée de fromages — *(sur demande nous consulter)*

Pause Glacée

4,50 €
TTC/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

Préconisé avant le fromage ou après le plat

Menu enfant 4 - 12 ANS

25,00 €
TTC/enfant

L'ENTRÉE AU CHOIX

Fraicheur de tomate et son mesclun de salade, huile d'herbe au basilic et sa vinaigrette
ou
Carpaccio de melon et copeaux de jambon de pays
ou
Assiette de charcuteries de nos régions et ses crudités

LE PLAT AU CHOIX

Suprême de poulet fermier poêlé, feuille à feuille de pommes de terre, jus de viande
ou
Steak haché poêlé, purée de pommes de terre et son jus de viande

LE DESSERT des adultes

Buffet froid enfant pour min. 10 enfants

15,00 €
TTC/enfant

Une salade composée, charcuterie, chips, petits pains, Babybel, dessert identique à celui des adultes.

Plateau repas prestataire

28,50 €
TTC/pers

baby-sitter, DJ, photographe, ...

Les Desserts

Entremet pour min. 10 personnes

Notre pâtissier reste à l'écoute de vos envies et suggère pour exemple, l'association des saveurs suivantes selon saison :

Hiver :	Chocolat, pralin et caramel	5,30 € TTC /la part
	Mangue, passion et noix de coco	5,50 € TTC /la part
	Poire, jasmin et amandes	6,40 € TTC /la part
Été :	Fraisier (fraises gariguette, mara des bois)	6,80 € TTC /la part
	Framboisier	5,60 € TTC /la part
	Pêche, mûre, verveine	6,80 € TTC /la part

Entremet individuel

Entremet individuel **au chocolat** (Valrhona Guanaja 70%)	5,00 € TTC /pers
Entremet individuel **aux fruits** (fruits rouges, passion, ...)	5,00 € TTC /pers
Personnalisation au thème couleur de votre réception	0,80 € TTC /pers

La Pièce Montée

Les macarons artisanaux et les choux caramélisés constituent votre faiblesse ? Laissez-vous tenter par les cônes ou pyramides, de choux et/ou de macarons dans ce cas ! Le choix du nombre d'étages vous appartient.
Choux est un produit dit Traditionnel, mais son pouvoir de séduction auprès de vos invités est Intemporel, à la crème pâtissière. Nous préconisons 2 à 3 choux par personne selon le contenu de la prestation intégrale et éventuels autres desserts.

Cône avec roses en sucre tiré et de nougatine, à partir de 80 choux :

80 choux	**296,00 €** TTC	160 choux	**445,00 €** TTC
100 choux	**340,00 €** TTC	180 choux	**489,00 €** TTC
120 choux	**384,00 €** TTC	200 choux	**535,00 €** TTC
140 choux	**413,00 €** TTC	220 choux	**583,00 €** TTC

Pyramide de nougatine avec roses en sucre tiré, chou et/ou macaron :

4 étages – 60 pièces	**325,00 €** TTC	8 étages – 210 pièces	**798,00 €** TTC
5 étages – 80 pièces	**365,00 €** TTC	9 étages – 270 pièces	**996,00 €** TTC
6 étages – 110 pièces	**469,00 €** TTC	10 étages – 350 pièces	**1260,00 €** TTC
7 étages – 160 pièces	**635,00 €** TTC		

Macaron, un nom tout doux, très rond pour une bouchée vite attrapée et sans culpabilité. Nous vous proposons les macarons en Pyramide ou en Bonbonnière. Nous préconisons 2 à 3 pièces par personne selon le contenu de la prestation intégrale et éventuels autres desserts. Il est possible de choisir les couleurs de vos macarons.

« **A thème** » personnalisée de **choux et nougatine** /pers — à partir de **12,00 €** TTC /pers

Bonbonnière de 50 macarons — **115,00 €** TTC

Cascade de fruits frais de saison pour min. 50 pers — **5,00 €** TTC /pers

Cascade de Champagne pour min. 50 pers — **49,00 €** TTC /pers
Support lumineux, montage des verres. Servi avec le champagne du client, sans droit de bouchon.

Buffet de desserts

Buffet de 3 desserts : **9,60 €** TTC /pers • **Buffet de 4 desserts** : **12,00 €** TTC /pers

Tartelette aux fruits de saison, Crémeux poire jasmin, croustillant aux amandes, Mini crème brulée, Chou craquelin cappuccino, Macarons, Mousse au chocolat, Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées, Tiramisu verveine citron vert et fraise, Mini baba au rhum, Tartelette crémeux chocolat, mousse chocolat au lait et caramel, pignons de pin caramélisés.

Wedding Cake

Pour ce qui est des Wedding Cake, notre Chef a la particularité de les avoir revisités « à la française » en retirant la pâte à sucre et la crème au beurre. Il propose ainsi des « gâteaux à étages » avec différentes possibilités pour l'intérieur et l'extérieur (flocage de chocolat à la couleur de votre choix, crème montée mascarpone ...). Cette version offre d'après nous, une approche gustative plus intéressante pour une fin de repas.

Wedding Cake min. 20 parts pour 2 étages, min. 45 parts-3 étages — à partir de **8,50 €** TTC /pers

Naked Cake

Naked Cake min. 20 parts pour 2 étages, min. 45 parts pour 3 étages — à partir de **8,20 €** TTC /pers

Concernant le Naked Cake, il s'agit littéralement d'un Wedding cake « classique » à base de génoise et de crème au beurre afin de le maintenir, mais sans la couverture de pâte à sucre, afin de le laisser « nu ». Notre pâtissier réalise des crémeux, la couleur de celui-ci définira donc l'apparence extérieur de votre Naked Cake selon le parfum choisi. La liste des parfums est non exhaustive et notre Chef pâtissier est à votre disposition pour toute demande de personnalisation en fonction de vos goûts. Pour exemple : amande poire & jasmin, yuzu & framboises, comme un fraisier, pêche mûre & verveine, coco mangue & passion, 3 chocolats, etc... En fonction de votre souhait veuillez noter que la présence de fruits frais en plus du crémeux peut engendrer un supplément tarifaire.

Fontaine de chocolat Valrhona, une machine en prêt, assortiment de fruits de saison et chamallows, pour min. 80 pers — **5,90 €** TTC /pers

Douceurs pour la soirée 3 mignardises assorties — **6,30 €** 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 6éme Sens	13,68 € TTC

CHAMPAGNE 75cl

Veuve Pelletier Brut	23,00 € TTC

JUS PÉTILLANT 75cl

Pomme Poire	11,00 € TTC

Bar à bière

Tireuse à bière mise à disposition

Tireuse + 1 fût de 6 litres + 25 gobelets éphémères	143,50 € TTC
Fût supplémentaire de 6 litres + 25 gobelets éphémères	68,50 € TTC

Choix de bière : Leffe 6,6°, Stella Artois 5.0°, Hoegaarden blanche 4,9°

Bière blanche et blonde La Briarde – 33cl — 4,99 € TTC

Une bière artisanale brassée en Seine-et-Marne 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.

Les options

Cocktail Enfant

11,00 € TTC /enfant
6 pièces

- tomate-mozzarella
- chouquette au comté
- allumettes au fromage
- croque-monsieur
- mini quiche à notre façon
- rouleau de jambon de pays et fromage de chèvre

Les plus pour la nuit

Buffet de softs *sur une base de 60% du nombre de convives au diner* — 4,50 € TTC /pers

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

Barman / Maitre d'Hotel / Cuisinier de nuit — 85,00 € TTC /heure

Mise à disposition de personnel pour la nuit

Open Bar de nuit — *sur demande nous consulter*

Whisky, Vodka, Rhum, Jet 27 avec les softs associés

Pour les gourmands nocturnes

Le réveil des endormis - **Soupe à l'oignon** *pour min 50 pers* — 3,80 € TTC /pers

accompagnée des croûtons de pain, gruyère ou Roquefort, marmite et vaisselle en porcelaine

Prise en charge de vos boissons livrées à notre laboratoire

Uniquement vins et champagne de 50 à 100 pers	240,00 € TTC
Uniquement vins et champagne de 101 à 200 pers	480,00 € TTC

Récupération de vos bouteilles vides en verre à notre départ — 90,00 € TTC

Si vous fournissez toutes les boissons ou simplement une partie, comme les vins, nous aurons le plaisir de vous assurer le service sans droit de bouchon. Merci de nous indiquer toutes vos boissons fournies afin d'adapter la verrerie.

Location de mobilier et matériel

Verres tumblers (par 49). 28,22 € TTC
Flûtes à champagne (par 49). 29,99 € TTC
Verres à vin blanc (par 36). 29,81 € TTC
Verres à vin rouge (par 25). 21,30 € TTC
Nappe en tissu 210 x 210 cm. 14,88 € TTC
Nappe buffet 3m en tissu. 15,36 € TTC
Serviette en tissu. 1,19 € TTC/pers
Mange debout + housse, H:105 cm. 53,00 € TTC
Table ronde Ø 150 cm, pour 8 convives. 24,50 € TTC
Table ronde Ø 180 cm, pour 10 convives. 35,00 € TTC
Chaise Saint Rémy Héritage en bois. 13,50 € TTC
Chaise Napoléon III blanche. 10,80 € TTC
Chaise Napoléon III rouge et or. 10,20 € TTC
Chaise Napoléon III noir, argent. 11,50 € TTC
Housse pour galette chaise Napoléon III (gris, noir, fushia). 2,50 € TTC
Chaise Apolline pliante rouge et or, noir et argent. 7,50 € TTC
Chaise de jardin Miami blanc. 5,00 € TTC
Table de buffet, cocktail ou d'office 200 x 90 cm. 25,00 € TTC
Table de buffet, cocktail ou d'office 150 x 90 cm. 23,50 € TTC
Vasque à champagne inox (6 bouteilles). 24,00 € TTC
Buffet à huîtres inox + glace pailletée. L'ensemble 200,00 € TTC
Barbecue + charbon de bois 50L. L'ensemble 200,00 € TTC.
Charbon de bois 50L. 35,00 € TTC
Glaçons 10 kg. Le sac 18,90 € TTC
Percolateur + café, 100 tasses usage unique. L'ensemble 280,00 € TTC

La réservation ferme de matériel sera à valider au plus tard 14 jours avant la date de votre réception. Le coût de la livraison sera évalué en fonction de la distance.

Vaisselle éphémère (gobelets, tasses, assiettes, couverts, serviettes). 4,85 € TTC/pers
Gobelets à usage unique (module de 10). 4,20 € TTC
Flûtes à champagne (module de 10). 10,80 € TTC
Rouleau de nappe épaisse 10m. 30,00 € TTC
Bougie d'anniversaire. 0,80 € TTC.
Fontaine de fête. 3,80 € TTC

Frais de Déplacement ou Livraison

Le cout de la livraison à votre adresse sera évalué en fonction de la distance. Tarifs :

-Périmètre de 20 kms forfait de 34,80 € TTC
-Périmètre de 40 kms forfait de 46,80 € TTC
-Périmètre de 60 kms forfait de 58,80 € TTC

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

Le coût de déplacement sera évalué en fonction de la distance et du nombre de véhicules nécessaires à la réalisation de votre prestation. Tarif par camion :

- 0 à 50 kms Forfait de 350 € TTC
- 50 à 100 kms Forfait de 450 € TTC

Personnel

Notre brigade de maitres d'hôtels et cuisiniers se tient à votre entière disposition au prix de 55,20 € TTC/heure pour une vacation de minimum 5 heures. Tarif valable du lundi au samedi. Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif multiplié par 4. Discrète et efficace notre équipe de professionnels s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez pleinement profiter de votre évènement. Pour la réussite de votre réception, nous comptons par exemple 1 Maître d'Hôtel pour environ 20-27 convives incluant 1 Premier Maître d'Hôtel Responsable et 1 Cuisinier pour environ 35-45 convives incluant 1 Chef Cuisinier Responsable, pour un menu servi à table.

Logistique

Afin de vous satisfaire au mieux, voici ce que nous préconisons (sous réserve d'ajustement selon les détails de votre évènement) :

- Un plan d'accès du lieu de la réception, distance entre le camion et la salle/tente, caractéristiques du terrain
- Le barnum ou la salle de réception doit être suffisamment grande (ex. 1m²/pers pour un dîner)
- Espace cuisine ou tente office traiteur (0,3 m²/convive avec un minimum de 12m²)
- Si barnum, l'office traiteur se doit d'être accolé à la tente principale et pourvu d'un point d'eau, d'électricité et de lumière. Les deux espaces sont composés d'un plancher autoportant au sol.
- Une puissance électrique minimale de 12kW est préconisée afin de supporter nos besoins
- Tables ou plan de travail dans l'espace cuisine (4m linéaire pour 25 convives)
- Tables buffet (si repas en buffet) 3m pour 25 convives, Tables cocktail : 2m linéaire pour 25 convives

Nous vous conseillons vivement de prévoir un abri pour votre cocktail.

A notre arrivée les tables et chaises devront être montées et positionnées selon votre plan de table et l'emplacement souhaité pour le cocktail.

Les Gourmandises à consommer sans modération ! Pour le bonheur des petits et des grands, le bar à bonbons fera sensation à votre réception !

Candy Bar

Apportez une touche de fantaisie et d'originalité à votre réception en optant pour un Bar à Bonbons, véritable star des fêtes.
Nos tables sucrées enchanteront les pupilles et les papilles de vos convives et vous laisseront un souvenir sucré.

Le Candy Bar a l'avantage de plaire aux petits comme aux grands gourmands. Avec une décoration complète et personnalisée, selon votre thème et couleurs, tout sera mis en œuvre pour surprendre vos invités.

Candy Bar n°1

pour un événement de moins de 50 invités

- 4 bonbonnières remplies des bonbons, guimauves, ...
- les sucettes et les colliers en bonbons
- popcorn sucré

Tarif : 300 € TTC

Candy Bar n°2

pour un événement entre 50 et 100 invités

- 6 bonbonnières remplies des bonbons, guimauves, ...
- les sucettes et les colliers en bonbons
- popcorn sucré

Tarif : 350 € TTC

Candy Bar n°3

pour un événement de plus de 100 invités

- 8 bonbonnières remplies des bonbons, guimauves, ...
- les sucettes et les colliers en bonbons
- popcorn sucré

Tarif : 400 € TTC

Inclus dans les tarifs : nappe en tissu blanc, ruban et étiquettes sur les contenants pour indiquer ce que vous proposez à vos convives, pelles et sachets pour les invités. Livraison et installation sont offertes uniquement avec commande de réceptions avec service. A notre arrivée la table devrait être positionnée à l'emplacement souhaité pour le Candy Bar. Il restera tout le long de la soirée, c'est un jour où tout le monde doit se faire plaisir ! La **restitution des bonbonnières** laissées à disposition **se fera le lundi avec le nappage.**

* en supplément des signes Candy Bar ou Bar à Bonbons, guirlandes, ballons, serviettes, caisse en bois, etc...

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

REPAS TEST : Afin de concevoir au mieux votre évènement, 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. Nous serons ravis de vous accueillir dans nos locaux pour l'heure du déjeuner du mardi au jeudi de préférence. Les frais de participation à ce repas test sont de 55 euros TTC par personne pour tous les participants. Si nous avons le plaisir de vous accompagner, il est offert pour deux personnes. Les places étant limitées pour chaque date, nous vous demandons de réserver le plus tôt possible.

MATÉRIEL ET VAISSELLE : 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. Merci de nous indiquer l'implantation, le style, dimension, quantité de tables de votre cocktail, repas, office afin de vous fournir le nappage correspondant. Les tables et chaises ne sont pas incluses, mais peuvent être fournies par nos soins selon votre demande en supplément. La perte, casse et dégradation est à la charge du client et sera détaillée sur la facture finale. Un chèque de caution vous sera demandé lors de la mise à disposition du nappage pour votre événement. Prendre garde à votre décoration (les scintillants, les cierges magiques, les bougies sans support, les agrafes, punaises, objets ayant déteint). Fin de service : après le service du dessert et du café, l'équipe de service quitte le lieu de réception en laissant sur place un minimum de matériel (nappes, verrerie, selon accord établi au préalable). La restitution se fera impérativement le lundi avant 11h, faute de quoi, nous serons dans obligation de vous facturer des frais supplémentaires de manutention. 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 ou non restitué sera facturé au client à sa valeur de remplacement à neuf, augmentée d'une indemnité destinée à couvrir l'indisponibilité du matériel. Toutes prestations marchandise et boisson, service non inclus dans le devis, feront l'objet d'une facturation pour le matériels et service traiteur. Si vous souhaitez fournir vos boissons soft et/ou alcoolisées (livrées et rafraîchies par vos soins), aucun droit au bouchon ne vous sera demandé. Les Fromages fourni par le client (service & matériel traiteur : 3 euros TTC/pers). Les Desserts fourni par le client (service & matériel traiteur & présentoir & feu de Bengale : 5 euros TTC/pers).

TARIFS : Le devis est valable sur une période de 60 jours à compter de la date de son envoi.
Nos tarifs s'appliquent pour minimum 20 personnes adultes. Nos tarifs ne comprennent pas le mobilier de votre réception ni la décoration de vos tables. 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.

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.
UNE RECEPTION : un premier 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. 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. Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques (électricité, eau…). Notre offre de service devient définitive après la visite de repérage effectuée avec le client sur le site où la réception doit se dérouler.

UNE LIVRAISON : livraison pourra être effectuée dès réception de votre règlement ainsi que du devis signé avec la mention « bon pour accord ».

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 appliqué par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majoré 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, entraine la perte de l'acompte versé.

NOMBRE : Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, 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. En deçà de ces 10% tolérés, nous nous réservons le droit de vous facturer un supplément de 26,50€ HT par adulte manquant.

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 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.

A …… Le ……

Signature précédée de la mention
lu et approuvé – bon pour accord