

SÉMINAIRE,
SOIRÉE D'ENTREPRISE, JOURNÉES D'ÉTUDE,
FORMATIONS, COCKTAILS, CONFÉRENCES,
REPAS D'AFFAIRES, ASSOCIATIONS ...



LE JARDIN DU GOÛT

traiteur

188 Allée du Bois Gaillard
77190 Dammarie les lys

01 60 63 77 61

contact@lejardindugout.com



SAISONNALITÉ et PROXIMITÉ

LE JARDIN DU GOUT, 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" - Péczy 77, des herbes aromatiques comme persil, menthe, coriandre, ciboulette, aneth, et des fleurs comestibles chez "Chevet" à Fontenay-Trésigny 77, ...

LE TRAITEUR

Circuits courts, produits de saison et agriculture bio sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais. Une stratégie pour un avenir plus Green !

Toujours
+ BIO et LOCAVORE

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.

SE RÉUNIR, CÉLÉBRER, PARTAGER

Grâce à le traiteur de prestige « Le Jardin du Goût » vous avez tous les arguments d'une pause déjeuner gourmande et d'un dîner chic. La signature du chef formé en Maisons étoilées, catapulte les papilles en apesanteur.

Façonnez votre projet selon vos envies ...

SOYONS
ENGAGÉS

MENU AFFAIRE

42,00 € HT / personne, 46,20 € TTC

servi à l'assiette pour minimum 10 personnes

LES ENTRÉES

- Avocat en deux textures, crémeux et grillé, œuf 7 minutes, pain toasté et oignons nouveaux **ou**
- Velouté de petit pois rafraichissant, girolles, truffe d'été et fleurs **ou**
- Terrine de lapin au romarin, ravigote végétale et salade qui croc et crac

LES PLATS

- Volaille panée au granola, feuille à feuille de pomme de terre cuite à la graisse canard, fèves et jus de viande **ou**
- Merlu côtier en escalopine, févete, épinard, petits pois et haricot vert juste poêlés **ou**
- Légumes grillés sur un zaalouk d'aubergines, jus d'une piperade (vegan-végé)

LES DESSERTS

- Belles billes de pomme, mousse de coriandre et léger fromage blanc en quenelle **ou**
- La fraise et son crémeux de roquette sur un fond sablé, sorbet végétal **ou**
- Le flan façon tarte, chantilly végétale et fruits rouges (vegan-végé)

Pain, Eaux minérales & Vin à discrétion, Café & Thé,
Personnel de service

Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf si besoin de menu végétarien ou sans allergènes)

Non inclus : vaisselle, verrerie, tables, chaises, nappage,
frais de déplacement.

RENCONTREZ LE CHEF QUI RAVIRA VOS PAPILLES



SAISON - printemps / été

MENU PRESTIGE

48,00 € HT / personne, 52,80 € TTC

servi à l'assiette pour minimum 10 personnes

LES ENTRÉES

- Tartelette aux asperges vertes de notre région croustillant noisettes et mesclun de salade au parmesan **ou**
- Gaspacho de tomate de Chailly en Bière, crémeux de fraise et son écume de maïs (végé) **ou**
- Gourmandise aux deux saumons, mi-cuit mi-fumé, condiments et aneth, baguettine toastée à l'huile d'olive, piment d'Espelette, yaourt acidulé et concombre

LES PLATS

- Steak de champignons retour de cueillette, béarnaise d'avocat (vegan-végé) **ou**
- Epaule d'agneau confite 7 heures au romarin, grosse carotte rôtie, jus de cuisson **ou**
- Truite de Méréville poêlée et ratatouille gourmande

LES DESSERTS

- Baba Verveine ganache montée au cassis **ou**
- Pavlova fruits de saison et chantilly à la coco **ou**
- Monochrome de charbon végétal et sésame, crémeux citron (vegan-végé)

Pain, Eaux minérales & Vin à discrétion, Café & Thé,
Personnel de service

Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf si besoin de menu végétarien ou sans allergènes)

Non inclus : vaisselle, verrerie, tables, chaises, nappage,
frais de déplacement.

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE

59,00 € HT / personne, 64,90 € TTC, pour minimum 30 personnes

20 pièces : 12 pièces salées froides, 4 pièces salées chaudes ou 1 petit plat gourmand, 4 pièces sucrées

FRAICHEUR

- Makis saumon avocat, citron yuzu
- Briochin de daurade fumée, concombre
- Crackers aux céréales maison, rillettes de sardines
- Macaron foie gras pomme
- Mini burger tartare de rumsteak
- Pic de pomme caramélisée et magret de canard
- Roll de feta courgette et sésame (végé)
- Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement pimenté, sur un sablé (végé)
- 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)
- Assortiment verrines de douceurs salées :
 - foie gras-pomme,
 - chèvre-miel-ciboulette,
 - tomate-mozzarella-pesto,
 - saumon-citron-ciboulette

DÉLICIEUSEMENT CHAUD

- Mini burger bagnat de poulet provençale
- 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

ou au choix, nos PETITES CASSOLETTES

- Parmentier de canard confit ou
- Brouillade d'œufs saupoudrée de pelure de truffe ou
- Risotto de Fregola aux champignons et sot-l'y-laisse ou
- Purée de chou-fleur caramélisé au beurre noisette, noix de Saint Jacques poêlée à la citronnelle

PLAISIR SUCRÉ

- Brownie, chantilly tonka, noix de pecan caramélisées
- Panna cotta de saison
- Chou craquelin
- Tartelette aux fruits de saison

Eaux minérales & Vin à discrétion, Café & Thé,
Personnel de service

Choix unique pour l'ensemble des convives (sauf si besoin de pièces sans allergènes)

Non inclus : tables, nappage, frais de déplacement.



BUFFET LE GOURMET

56,50 € HT / personne, 62,15 € TTC

pour minimum 10 personnes

LES 2 ENTRÉES

- Gaspacho de tomate de Chailly en Bière, crémeux de fraise et son écume de maïs (végé)
- Pâté en croute de volaille, purée d'un kumquat légèrement acidulé pickles du moment

LA TERRE ET MER

- Mulet côtier sauvage, riz façon paella et jus d'un piquillos
- Volaille fermière grillée au barbecue farci d'une mozzarella d'île de France, mini penne crémeuse et asperges
- Steak de champignons retour de cueillette, béarnaise d'avocat (vegan-végé)

LE FROMAGE

- Plateau de fromages affinés par un MOF, salade et la confiture maison

LES 2 DESSERTS

- La framboise, estragon Mexicain et meringue
- Sablé breton, crémeux au thé noir et pêche blanche à la cardamome

Pain,

Eaux minérales & Vin à discrétion, Café & Thé,

Personnel de service

Choix unique pour l'ensemble des convives
(sauf si besoin de menu végétarien ou sans allergènes)

Non inclus : vaisselle, verrerie, tables, chaises, nappage, frais de déplacement.

La gourmandise se célèbre à toutes les sauces, avec des produits frais et de saison. Nos cuisiniers sont tous les jours aux fourneaux pour vous offrir des buffets, repas à table ou snacks exclusivement « faits maison ».

Parce que nos invités méritent le meilleur, et que rien ne vaut le plaisir partagé.



Je vous attends auprès de la cuisine pour vous faire partager mon amour de la gastronomie et des produits de saison.

Chef TASSET Sébastien

NOS OPTIONS

PAUSE MATIN et APRÈS-MIDI

LE PETIT DÉJEUNER FRENCHY 9,00 € HT / personne,
9,90 € TTC

3 Mini Viennoiseries
Jus d'orange Alain Milliat
Café & thé
Evian

LE PETIT DÉJEUNER HEALTHY 15,45 € HT / personne,
17,00 € TTC

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 detox pressé à froid
Café & thé

L'ACCUEIL CAFÉ 8,00 € HT / personne,

8,80 € TTC
Accueil café à votre arrivée dans votre espace réunion
(café, thé, jus d'orange, bonbonne d'eau, mini viennoiseries)

LA PAUSE SUCRÉ après-midi 7,50 € HT / personne,

8,25 € TTC
Mini pâtisseries ou brochettes de fruits (2 pièces par personne)
Café & thé



APÉRITIF ou COCKTAIL DE FIN

SOUPE CHAMPENOISE 13,25 € HT le litre
Champagne, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse

SAGRIA BLANCHE 12,08 € HT le litre
Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle

PUNCH PLANTEUR 11,25 € HT le litre
Rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne

BELLINI ITALIEN 14,12 € HT le litre
Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne

BELLINI À LA FRAMBOISE 14,12 € HT le litre
Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne

MOJITO 12,08 € HT le litre
Rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche

Servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour 4-5 personnes.
Le minimum de commande est 3 litres.

CHAMPAGNE 75cl prix selon le choix

BIÈRE 33cl prix selon le choix

Droit de bouchon vin ou champagne, alcool dur : 7€50 HT/btle





FROMAGE

ASSIETTE DE BRIE AFFINÉ

noix, échalote, ciboulette, piment d'Espelette,
crème fouettée, fleur de sel, mesclun de salades

4,50 € HT / personne,
4,95 € TTC

ASSIETTE ou BUFFET DE 3 FROMAGES DE XAVIER THURET

Meilleur Ouvrier de France Fromager

(Brie, Comté, Ste Maure, Morbier, Cantal, ...), mesclun de salades

5,73 € HT / personne,
6,30 € TTC

BAR À BRIE À L'ASSIETTE ou au BUFFET

mesclun de salades

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 ?

5,41 € HT / personne,
5,95 € TTC

APÉRITIF

PIÈCES COCKTAIL SALÉES

3 PIÈCES

5,85 € HT / personne, 6,44 € TTC

4 PIÈCES

7,80 € HT / personne, 8,58 € TTC

5 PIÈCES

9,75 € HT / personne, 10,73 € TTC

6 PIÈCES

12,27 € HT / personne, 13,50 € TTC



Si notre offre vous intéresse, merci de nous contacter afin de poser une option dans notre agenda.

Votre option sera définitive à réception de l'acompte, correspondant à 50 % du devis, ainsi que de la signature de celle-ci et des conditions générales de ventes et de réservation, apposée de la mention « bon pour accord ». Le devis est valable sur une période de 60 jours à compter de la date de son envoi.

Les présentes Conditions Générales de Vente, désignées ci-après par CGV, s'appliquent aux prestations fournies par LE JARDIN DU GOÛT, pour l'organisation de réunions, séminaires ou banquets. Les CGV sont adressées au client avec le devis, et l'acceptation de ce dernier par le Client implique l'acceptation des CGV. Dans le cas où elles différeraient, les dispositions figurant sur le devis sont seules applicables.

ARTICLE 1

Toute réservation ne sera définitive qu'après réception du devis et des présentes CGV acceptés et signés, accompagnée d'un chèque d'acompte ou virement bancaire correspondant à 50% du montant total TTC de la prestation. La non-réception du règlement de l'acompte de 50% du montant total dans un délai de 7 jours à compter de l'enregistrement de la réservation entraînera la caducité de celle-ci.

ARTICLE 2 : ORGANISATION DE LA RESERVATION

1/ Restauration :

Le Client doit confirmer par écrit au plus tard 10 jours avant la date prévue, son choix de restauration (menu, buffet, cocktail...). Au-delà, LE JARDIN DU GOÛT se réserve le droit d'imposer un choix dans la catégorie retenue au devis par le client. La Restauration non consommée ne peut donner lieu à minoration du prix.

2/ Couverts

Le Client doit préciser par écrit (email ou courrier) le nombre exact de couverts prévus pour chaque repas 7 jours calendaires avant la date de début de la manifestation. Ce nombre servira de base pour la facturation.

ARTICLE 3 : MODIFICATION DES PRESTATIONS

Toute demande de modification des prestations par rapport au devis accepté doit être adressée à LE JARDIN DU GOÛT par écrit. Faute d'acceptation écrite de dans les 8 jours de la réception de la demande, la demande n'est pas prise en compte et le contrat est réputé perdurer selon les termes et conditions déterminés dans le devis accepté par le client. L'augmentation du nombre de participants ne sera confirmée qu'après confirmation par LE JARDIN DU GOÛT des disponibilités correspondantes et réception du complément d'acompte correspondant à la différence de montant de la réservation.

ARTICLE 4 : ANNULATION

La facturation étant faite sur la base des prestations réservées, le Client est invité à prêter la plus grande attention aux conditions d'annulation ci-après : Les annulations, de tout ou partie de la réservation initiale, doivent être adressées par écrit.

1/ Conditions d'annulation totale :

Avant le premier jour de la manifestation et en cas de notification d'annulation reçue

- * Avant J-3 mois : pas de frais d'annulation, l'acompte est restitué
- * Avant J-30 : 50 % du montant total prévu
- * Entre J-30 et J-15 : 75 % du montant total des prestations réservées
- * Annulation moins de 15 jours avant l'arrivée prévue : frais d'annulation égaux à 100% du montant total des prestations réservées.

2/ Conditions d'annulation partielle : Jusqu'à 10 % de l'effectif :

- * Annulation avant J-3 (jours ouvrés) : sans frais
- * Annulation de J-2 à J (jours ouvrés) : 100 % du montant des prestations annulées.

Conditions d'annulation partielle : Entre 10 et 20 % de l'effectif :

- * Annulation avant J-30 : sans frais
- * Annulation de J-30 à J-15 : 50% du montant des prestations annulées.
- * Annulation de J-14 à J : 100 % du montant des prestations annulées.

Conditions d'annulation partielle : Plus de 20% de l'effectif : Les conditions d'annulation totale s'appliquent.

ARTICLE 5 : HEURES SUPPLEMENTAIRES

La vacation horaire est fixée sur le devis. Au-delà de cette période, des frais supplémentaires seront appliqués sur la base des tarifs en vigueur.

Pour les repas, après 15h00 pour le déjeuner et 23h00 pour le dîner, des frais de personnel seront facturés à raison de 80 € TTC par heure et par serveur (sur la base de 1 serveur pour 30 personnes servies), toute heure commencée étant due.

ARTICLE 6 : MODALITÉ DE PAIEMENT

Les tarifs indiqués sont en Euros et tiennent compte de la TVA applicable au jour de la réservation. Tout changement du taux applicable, ou toute modification ou instauration de nouvelles taxes légales instaurées par les autorités compétentes, sera répercuté automatiquement sur les prix indiqués à la date de facturation.

Un acompte d'un montant de 50% calculé sur le montant TTC du devis est versé au moment de la réservation. Le solde de la prestation est à régler à réception de la facture.

Le montant de l'acompte est déduit de la facture finale (solde).

Toutes prestations et consommations supplémentaires pourront être réglées individuellement par les participants. A défaut de règlement par un ou plusieurs participants de prestations réclamées en sus des prestations incluses au devis (extras, repas, ...), la facture sera adressée au Client qui s'engage à la régler à réception.

ARTICLE 7 : FORCE MAJEURE

LE JARDIN DU GOUT 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.

ARTICLE 8 : RECLAMATIONS ET LITIGES

Toute contestation et réclamation ne pourront être prises en compte que si elles sont formulées par écrit et adressées à LE JARDIN DU GOUT maximum de 8 jours après la fin de la manifestation. En cas de litige, l'attribution de compétence sera faite au tribunal de commerce de Melun.

« Bon pour accord » + Date et Signature