

Wedding



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 de mariage, afin de faire de ce jour un moment inoubliable.

Notre idée est de **personnaliser votre Mariage** par différentes propositions tout au long de la journée afin de le rendre unique.

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**, ... nous répondons également à toute restriction alimentaire.

Une **dégustation** vous est **offerte** si nous avons le plaisir de vous accompagner.

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 **marâchers 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.

Étudier votre mariage

Nous vous proposons d'étudier votre Mariage parmi trois propositions :

Repas à l'assiette, Buffet, Cocktail dînatoire, ... et sans oublier les enfants.



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. 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 suggère une éventuelle création sur-mesure, et vous établir une proposition personnalisée. Dans l'attente de notre rencontre composez votre instant !

Accueil de vos invités

Pause rafraîchissante mise à disposition des invités.

Une idée pour les faire patienter après la mairie, pendant la session photos et avant le vin d'honneur ou la cérémonie laïque.

Eaux plates et gazeuses	4,50 € TTC par personne avec des gobelets à usage unique
Jus de fruits orange et pomme	
Coca-cola	4,95 € TTC par personne avec de la verrerie

Nappage coton blanc inclus. Les tables des buffets non incluses.



BON A SAVOIR SUR LE VIN D'HONNEUR

Pourquoi prévoir un vin d'honneur ? - Sur le devant de la scène, le vin d'honneur permet aux convives d'échanger entre eux et de se retrouver. Des groupes de discussion vont se former naturellement en fonction des affinités de chacun. D'un point de vue des coulisses, il peut également permettre aux mariés de s'éclipser pour réaliser des photos souvenirs et de faire « patienter » les convives jusqu'au repas pendant leur « absence ».

Le vin d'honneur est le point central qui attirera l'attention des différents groupes. Le choix et la variété des pièces de cocktail et des animations culinaires sont donc essentiels.

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'une heure et demie**, un choix de **8 à 12** pièces/pers.
- Pour un **cocktail long & dîner court**, compter **12 à 14** pièces/pers. Ce concept vous permet de proposer à vos invités un apéritif remplaçant une partie du dîner.
- Pour un **cocktail déjeunatoire et dinatoire** de plus deux heures, un choix de **18 à 24** pièces/pers.

6 pièces : 16,00 € TTC /pers (4 froides et 2 chaudes) ; **8 pièces : 21,00 € TTC** /pers (5 froides et 3 chaudes)
10 pièces : 26,00 € TTC /pers (6 froides et 4 chaudes) ; **12 pièces : 29,50 € TTC** /pers (7 froides et 5 chaudes)
14 pièces : 33,50 € TTC /pers (8 froides et 6 chaudes)

Incluses : **Eaux plate et gazeuse** (bouteilles en verre), **Jus de fruits orange et pomme**, **Coca-cola** (servi dans les carafes).
Nappage coton blanc, serviettes en papier, verrerie, présentoirs, platerie et service.

Les tables des buffets non incluses.

Cocktail vin d'honneur

SPÉCIALITÉS SALÉES FROIDES

- Macaron de foie gras pomme
- Briochin de daurade fumée, concombre
- Rouleau de saumon farci, fromage crémeux et citron
- Pic de pomme caramélisée et magret de canard
- 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
- Panna cotta fenouil, anis, saumon fumé maison
- Makis saumon avocat, citron yuzu
- Mini burger tartare de rumsteak
- Tartare de saumon à la mangue et soja
- Assortiment verrines de douceurs salées
(foie gras - pomme, chèvre - miel - ciboulette, tomate - mozzarella - pesto, saumon - citron - ciboulette)

VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

- Croc feta végétal
- Crêpe en spirale, crémeux de cèpes
- Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella
- Clafouti de légumes confits et pesto
- Tartelette à la confiture de légumes acidulés
- Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon
- Tartelette d'oignons confits, petits pois à la menthe
- Verrine de quinoa au citron et pamplemousse
- Coffret de légumes crus, terre d'olive noire, accompagnés de trois sauces
- Parfait d'avocat, glacé à l'eau de tomate légèrement pimenté, sur un sablé
- Maki concombre et yuzu (végan)
- Tomate d'amour au sésame (végan)
- Parfait d'avocat, algue de Wakamé (végan)
- Verrine de crème vichyssoise à boire (végan)
- Macaron, crème de menthe et salicorne, algue de wakamé (végan)



SPÉCIALITÉS SALÉES CHAUDES

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

VÉGÉTARIENS

- Chouquette au Comté
- Cromesquis de Comté, confiture de Yuzu

PIÈCES D'EXCEPTION FROIDES supplément 2,40 € TTC/pièce

- Maki foie gras truffe
- Bonbon de foie gras truffé
- Passion langoustine, vanille de Tahiti
- Oursin, café et émulsion au lait d'amande
- Perle de foie gras passion sur une brioche
- Tataki de thon, crémeux de carottes au agrumes
- Gaspacho de brocolis, éclat de morilles aux herbes
- Saint Jacques, bavarois de chou-fleur, caviar d'Aquitaine
- Saumon fumé maison, guimauve à la fleur de jasmin, confit de mangue, chips de perle de chia

CHAUDES

- Gyoza de homard et sa bisque
- Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée

VÉGÉTARIENS

- Pomme grenailles et œuf de caille
- Poireau pomme de terre sur pain de mie toasté

Boissons qui accompagnent votre cocktail

COCKTAILS ALCOOLISÉS FAITS MAISON, servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour env. 5 personnes

Bellini italien (Prosecco, purée de pêche, sirop de sucre de canne)	17,60 € TTC le litre
Bellini à la framboise (Prosecco, purée de framboises, sirop de sucre de canne)	17,60 € TTC le litre
Spritz (Aperol, Prosecco, Perrier, tranches d'oranges)	20,00 € 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)	16,50 € TTC le litre
Sangria blanche (Grand Marnier, vin blanc, fleur d'oranger, limonade, cannelle, clou girofle)	16,00 € TTC le litre
Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne)	16,00 € TTC le litre
Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de canne, Perrier, menthe fraîche)	17,50 € TTC le litre
Atelier Mojito au verre	20,00 € TTC le litre

Le minimum de commande est 3 litres

COCKTAILS SANS ALCOOL FAITS MAISON, servi en bonbonne. Nous préconisons 1 litre pour env. 5 personnes

Mocktail à la fraise (jus de citron jaune, sirop de sucre de canne, Perrier fraise, feuilles de basilic frais, fraise fraîche)	11,50 € TTC le litre
Mocktail au citron (jus de citron vert, sirop d'agave, Perrier citron vert, gingembre et concombre frais)	11,50 € TTC le litre
Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat)	8,50 € TTC le litre
Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe)	8,50 € TTC le litre
Virgin Mojito (citron vert, sirop de sucre de canne, Perrier, menthe fraîche)	10,50 € TTC le litre
Thé froid à la menthe (menthe, basilic, citronnelle, cardamome)	7,50 € TTC le litre

Le minimum de commande est 3 litres

ALAIN MILLIAT

Jus de pomme 1L	10,00 € TTC
Jus d'orange 1L	10,00 € TTC
Jus d'orange Sicile 1L	12,10 € TTC
Jus de raisin 1L	10,00 € TTC
Citronnade BIO Citron-Passion 1L	10,00 € 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.

ANIMATIONS CHAUDES

Cromesquis de Foie Gras frit	5,80 € TTC /pers
Barbecue de Foie Gras et Magret Canard flambés à l'alcool de poivre	5,80 € TTC /pers
Brochette de Bœuf marinée aux épices et juste poêlée	5,80 € TTC /pers

VÉGÉTARIENS

Saint Jacques poêlée aux zestes d'orange puis fumée sous une cloche en cristal	5,80 € TTC /pers
Dos de Saumon juste snacké sur une plaque de sel rose d'Himalaya, poire à la cannelle	5,50 € 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 (végan sur demande)	6,80 € TTC /pers



ANIMATIONS FROIDES

Plateau de Huîtres n°2 Spéciale Tarbouriech, échalote, vinaigre, citron, glace pailletée	6,80 € TTC /pers
Découpe de Jambon Ibérique Bellota, Serrano, Cébo, Pata negra	* Selon votre choix

VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

Bar à Mozzarella Tomates cerises en grappe, avec Mozzarella classique et fumée d'île de France de chez Ottanta	5,80 € TTC /pers
Brochette de Légumes grillée puis fumée (végan)	5,20 € TTC /pers
Cromesquis de Petit Pois à la menthe poivrée (végan)	5,20 € TTC /pers

Cocottes Gourmandes

réalisées devant vos convives (équivalent à env. 4 pièces)

- Confit de Canard** du Pays basque,
siphon de pomme de terre fumée et croustillant de quinoa noir 13,00 € TTC /pers
- Effiloché de porc** d'île de France
et ses 12h de cuisson à la braise, pain Ciabatta, salade de chou blanc
et sauce barbecue épicée 12,00 € TTC /pers
- Véritable Carbonara** au lard de Colonnata, dans une meule de
Parmigiano 15,00 € TTC /pers
- Faux filet de bœuf Wagyu** français, cuisson sur notre barbecue
Japonais dans son état brut d'excellence 59,00 € TTC /pers

VÉGÉTARIENS ET VÉGANS

- Saint Jacques** poêlées,
crémeux de chou fleur au beurre noisette et ses copeaux, vinaigrette
asiatique 13,00 € TTC /pers
- Truite de Méréville** cuite à l'unilatérale, écrasé de pomme de terre de
Seine et Marne à l'huile d'olive et aneth 12,00 € TTC /pers
- Risotto de fregola**, champignons retour de cueillette juste tombés,
sauce crémeuse au Parmesan 11,00 € TTC /pers
- Poulpe grillé au barbecue Japonais**, mayonnaise au piment, riz rond au
shiso rouge et algues 16,50 € TTC /pers
- Ceviche de merlu côtier**, lait de Tigre, coriandre, huile d'olive, citron
vert et condiments 17,00 € TTC /pers
- Houmous au pois chiche**, de Seine et Marne, petit pois d'île de France à
l'huile d'olive, épeautre croustillant (végan) 9,00 € TTC /pers



Cocktail déjeunatoire ou dînatoire

PIÈCES DE COCKTAIL SUCRÉES

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

18 pièces : 43,00 € TTC/pers

20 pièces : 47,60 € TTC/pers

24 pièces : 57,00 € TTC/pers

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

Les prix comprennent : Pièces salées et sucrés au choix, serviettes en papier, présentoirs et platerie.

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.



Ateliers Sucrés

Pourquoi ne pas jouer la carte de l'originalité afin de composer un buffet qui vous correspond.
Pour min 50 personnes.

Bar à fraises 6,80 € TTC/pers
Pour les amoureux de fraises, retrouvez la fraise dans tous ses états en glace, en fruit, en bonbon et en tartelette

Bar à crêpe 5,80 € TTC/pers
Assortiment de 3 confitures, de nutella, sucre, miel

Bar à gaufre 5,80 € TTC/pers
Confiture de saison, chocolat Valrhona, chantilly et fruits frais de saison

Barbe à papa 5,50 € TTC/pers
Barbe à papa préparées sous les yeux des convives

Candy Bar – page 24

Bar à churros 5,80 € TTC/pers
Pâte à tartiner maison et caramel beurre salé, ou encore au miel

Bar à panna cotta 5,50 € TTC/pers
Préparation de délicieuses panacotta à accompagner de coulis de fruits de saisons

Bar à flammes 5,50 € TTC/pers
Trio de crèmes brûlées saveur vanille, pistache et citron

Bar à smoothies 5,50 € TTC/pers
Préparation minute de 4 smoothies de saveurs différentes composés de fruits de saison

Fontaine de chocolat ou Cascade de fruits frais – page 19

Planches

PLANCHE DE FROMAGES AFFINÉS DÉCOUPÉS DE LA MAISON BORDIER

76,00 € TTC / pour environ 15 pers

La sélection de la Maison BORDIER, accompagnés de beurre d'Echiré, de pain de campagne tranché et de confiture

PLANCHE DE CHARCUTERIE

65,00 € TTC / pour environ 15 pers

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

PLANCHE DE CHARCUTERIE FINE

98,00 € TTC / pour environ 15 pers

Jambon de Cebo Iberico 24 mois, Jambon blanc truffé de la maison Masse, Saucisson sec et Chorizo du pays basques

PLANCHE DE JAMBON BLANC TRUFFÉ

83,60 € TTC / pour environ 15 pers

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, sans sucres ajoutés, sans gluten

PLANCHE DE TRUITE D'ESSONNE

76,00 € TTC / pour environ 15 pers

Truite d'Essonne fumée maison blinis, sauce tzatziki, pain de campagne tranché



BUFFET DE CAFÉ

3,50 € TTC /pers

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

Repas de Mariage



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 chef pâtissier.

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 9h** 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.

Tarifs : pour min. 50 adultes, dégressifs en basse saison.

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 21), pour le vin blanc nous préconisons 1 btl pour 4 pers, pour le vin rouge 1 btl pour 3 pers.



Mise en Bouche pouvant remplacer l'entrée

Gourmandise aux deux saumons et ses condiments, salade de pousses	6,00 € TTC /pers
Royal de foie gras, porto et émulsion de parmesan reggiano	8,00 € TTC /pers
Raviole de langoustine et sa bisque	8,70 € TTC /pers
Toast aux champignons et jambon ibérique, crème fromagère, oignons confits	7,30 € TTC /pers
Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraîcheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan et fleur d'ail (végétarien, et végan sur demande)	5,50 € 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 (végan sur demande)

ou

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

LA JARDINIÈRE AU CHOIX

Le tout est un légume grillé, jus d'un poivron, tomate à la coriandre (végan sur demande)

ou

Beignet de légumes, asperge, brocoli, courgette et leurs fleurs (végan sur demande)

ou

Ratatouille gourmande, crème de courgette au thym et coulis de tomate (végan sur demande)

ou

Risotto de fregola, champignons et fleur de courgette

ou

Céleri en croute de sel, crémeux de yaourt fumé maison, fricassée de légumes (végan sur demande)

Repas et Prestations comprises pour la somme de :



Menu à l'assiette n° 1



61,00 €
TTC/pers

L'ENTRÉE AU CHOIX

Demi sphère de foie gras, melon en 2 textures à la cardamome, 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



67,50 €
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 céleri, wok de légumes de saison et girolles, jus de viande

Menu à l'assiette n° 3



L'ENTRÉE AU CHOIX

Chair de tourteau sur une fraîcheur 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

Menu à l'assiette n° 4



LES DEUX ENTRÉES AU CHOIX

UN SOUFFLE DE FRAICHEUR...

Céviché de bar, fraîcheur 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

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, fraîcheur 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, 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



Les Fromages

À L'ASSIETTE

Brie de Meaux affiné de la Maison Bordier noix, échalote, ciboulette, piment d'Espelette, crème fouettée, fleur de sel, mesclun de salades	6,10 € TTC /pers
Chantilly de Brie à la vanille de la Maison Bordier pain gourmand, confiture et frisée	7,20 € TTC /pers
Neige D'ossau Iraty , confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette, mesclun de salades	7,20 € TTC /pers
Mousse de Beaufort esprit d'alpage, caramel de betterave à l'orange, mesclun de salades	6,60 € TTC /pers
Camembert coupé en deux et fourré aux pommes et oignons revenues au Calvados, mesclun de salades	6,20 € TTC /pers
Bar à Brie de la Maison Bordier <i>(à l'assiette ou au buffet)</i> , 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 ?	6,80 € TTC /pers

BUFFET DE FROMAGES de la Maison Bordier

Buffet de 3 fromages mesclun de salades	7,80 € TTC /pers
Buffet de 5 fromages mesclun de salades	11,90 € TTC /pers
Pièce montée de fromages	<i>(sur demande nous consulter)</i>

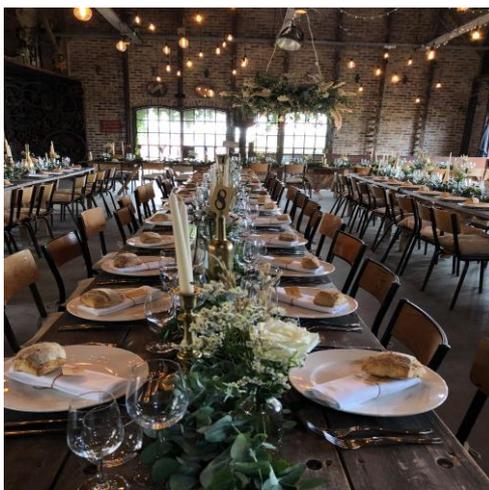


Pause Glacée

4,90 € TTC /pers

Préconisé avant le fromage ou après le plat

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



MENU ENFANT 4 - 12 ans

25,00 € TTC /pers

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 de mariage

BUFFET FROID ENFANT

15,00 € TTC /pers

Une salade composée, charcuterie, chips, petits pains, Babybel, dessert de mariage

PLATEAU REPAS PRESTATAIRE

30,00 € TTC /pers

baby-sitter, DJ, photographe, ...

Les Desserts

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 ou Macaron

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 : 345,00 € TTC
100 choux : 410,00 € TTC
120 choux : 480,00 € TTC
140 choux : 546,00 € TTC
160 choux : 595,00 € TTC
180 choux : 650,00 € TTC
200 choux : 700,00 € TTC
220 choux : 750,00 € TTC

Pièce Montée « **A thème** » de 3 choux et nougatine par pers à partir de 13,50 € TTC /pers

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

4 étages - 60 pièces : 345,00 € TTC
5 étages - 80 pièces : 440,00 € TTC
6 étages - 110 pièces : 550,00 € TTC
7 étages - 160 pièces : 760,00 € TTC
8 étages - 210 pièces : 945,00 € TTC
9 étages - 270 pièces : 1147,50 € TTC
10 étages - 350 pièces : 1400,00 € 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.

Bonbonnière de 50 macarons 130,00 € TTC /bonbonnière



Buffet de desserts

Buffet de 3 desserts 10,50 € TTC /pers
Buffet de 4 desserts 13,80 € TTC /pers

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

Entremet individuel

en forme de Cœur  ou de Cube

Entremet individuel au chocolat 5,90 € TTC /pers
(Valrhona Guanaja 70%)

Entremet individuel aux fruits 5,80 € TTC /pers
(fruits rouges, passion, ...)

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 à partir de **9,30 € TTC /la part**

min. 20 parts pour 2 étages,
min. 45 parts pour 3 étages

Naked Cake

Naked Cake à partir de **9,10 € TTC /la part**

min. 20 parts pour 2 étages,
min. 45 parts pour 3 étages

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 pâtissier est à votre disposition pour toute demande de personnalisation en fonction de vos goûts. Pour exemple : amande poire & jasmin, yuzu & framboises, comme un fraiser, pêche mûre & verveine, coco mangue & passion, trois chocolats, etc... En fonction de votre souhait veuillez noter que la présence de fruits frais en plus du crémeux peut engendrer un supplément tarifaire.



CASCADE DE CHAMPAGNE

49,50 € TTC

Support lumineux et montage des verres.

Servi avec le champagne du client, sans droit de bouchon.

Pour min. 50 personnes.

CASCADE DE FRUITS FRAIS DE SAISON

5,50 € TTC /pers

Pour min. 50 personnes.

FONTAINE DE CHOCOLAT

6,30 € TTC /pers

Chocolat Valrhona, une machine en prêt, assortiment de fruits frais de saison et chamallows

Pour min. 80 personnes.

DOUCEURS POUR LA SOIRÉE

8,00 € TTC /pers

Trois mignardises assorties

Les Options



LES PLUS POUR LA NUIT

COCKTAIL ENFANT

6 pièces

12,00 € TTC /enfant

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

BUFFET DE SOFTS

4,90 € TTC /pers

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

Quantités conseillées sur la base de 60% du nombre de convives au dîner

BARMAN - MAITRE D'HOTEL - CUISINIER DE NUIT

85,00 € TTC /heure

OPEN BAR DE NUIT

Whisky, Vodka, Rhum, Jet 27, ...
avec les softs associés - *nous consulter*

SOUPE A L'OIGNON

4,10 € TTC /pers

Le réveil des endormis pour min. 50 pers, accompagnée des croûtons de pain, gruyère ou Roquefort, marmite et vaisselle en porcelaine

PRISE EN CHARGE DE VOS BOISSONS

livrées à notre laboratoire inclus la manutention et mise en température de vos vins et champagne

de 50 à 100 pers 300,0 € TTC

de 101 à 200 pers 500,00 € TTC

RECUPERATION DE VOS BOUTEILLES VIDES EN VERRE

à notre départ

100,00 € TTC

Si vous fournissez toutes les boissons ou 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

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 75 cl

Gewurztraminer Rittersberg Demeter	21,00 € TTC
Valençay Domaine Bardon	16,20 € TTC
Pouilly Fumé Domaine Saget	21,00 € TTC
Petit Chablis Domaine Valentin Vignot	16,20 € TTC
La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier	23,40 € TTC

VINS ROUGES 75 cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices	14,80 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Corrine Depeyre	18,60 € TTC
Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel	17,40 € TTC
Rasteau Domaine Chapoutier	22,50 € TTC
Clos Colette Macon Domaine Abélanet	21,00 € TTC
Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier	21,20 € TTC

VIN ROSÉ 75 cl

Pays d'Oc I.G.P. Gérard 6ème Sens	14,90 € TTC
-----------------------------------	-------------

CHAMPAGNE 75 cl

Veuve Pelletier Brut	34,80 € TTC
----------------------	-------------

JUS PÉTILLANT 75 cl

Pomme Poire	11,50 € TTC
-------------	-------------

BAR A BIÈRE

Tireuse à bière mise à disposition

Tireuse + 1 fût de 6 litres + 25 gobelets éphémères	155,00 € TTC
---	--------------

Fût supplémentaire de 6 litres + 25 gobelets éphémères	69,50 € TTC
--	-------------

Leffe 6,6°, Stella Artois 5.0°, Hoegaarden blanche 4,9°

Bière blanche et blonde La Briarde – 33 cl	5,80 € TTC
--	------------

Une bière artisanale brassée en Seine-et-Marne, Brasserie Rabourdin

Bière italienne Birra Oppale – 75 cl	16,80 € TTC
--------------------------------------	-------------

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

Personnel et Logistique

Le coût du personnel est inclus dans nos prestations.

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 (homme-orchestre de votre mariage, il est votre interlocuteur unique le jour J), 1 Cuisinier pour environ 35-45 convives incluant 1 Chef Cuisinier Responsable, pour un menu servi à table.

Nos prix sont établis pour une **vacation de 9 heures** et valables du lundi au samedi. Ils débutent généralement à 15h30 pour un cocktail à 18h00 et se terminent à 00h30. 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, ou quadruplé pour un dimanche férié.

Si votre réception demande une vacation supérieure à 9h (exemple : un cocktail prêt à 17h nécessitera 10h de vacation, soit 1h de plus) le coût de l'heure supplémentaire entamée vous sera facturé 60 € TTC de l'heure par Maître D'Hôtel/Cuisinier.

Si votre réception se réalise sur 2 lieux de réception, un supplément de personnel vous sera facturé sur la base de 8,50 € TTC par invité au cocktail (hors enfants/prestataires). En cas de manutention soutenue (mise en place de carcasse, déplacement de mobilier encombrant, lieu de cocktail éloigné du lieu du repas), un repérage sera à programmer. Des heures supplémentaires pourront être nécessaires.

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

- Plan d'accès du lieu de la réception, distance entre le camion et la salle/tente, caractéristiques du terrain
- 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.

Frais de transport

Les frais de transport sont facturés en fonction du nombre de camions nécessaires au transport des marchandises et de la nourriture pour une réception. Tarif par camion selon la distance :

- 0 à 50 kms Forfait de 395 €
- 50 à 100 kms Forfait de 495 €

au-dessus de 100 kms nous consulter.

LOCATION DE MOBILIER ET MATÉRIEL

- Mange debout + housse, H : 105 cm. 59,50 € TTC
- Table ronde Ø 150 cm, pour 8 convives. 29,00 € TTC
- Table ronde Ø 180 cm, pour 10 convives. 40,00 € TTC
- Chaise Saint Rémy Héritage en bois. 19,90 € TTC
- Chaise Napoléon III blanche. 12,50 € TTC
- Chaise Napoléon III rouge et or. 11,80 € TTC
- Chaise Napoléon III noir, argent. 13,40 € TTC
- Housse pour galette chaise Napoléon III (gris, noir, fushia). 2,90 € TTC
- Chaise Apolline pliante rouge et or, noir et argent. 8,70 € TTC
- Table de buffet, cocktail ou d'office 200 x 90 cm. 29,20 € TTC
- Table de buffet, cocktail ou d'office 150 x 90 cm. 27,50 € TTC
- Vasque à champagne inox (6 bouteilles). 29 € TTC
- Buffet à huîtres inox + glace pailletée. L'ensemble 234 € TTC
- Barbecue + charbon de bois 50L. L'ensemble 235 € TTC
- Charbon de bois 50L. 39,90 € TTC
- Chafing Dish inox avec cartouche d'alcool gélifié. L'ensemble 68 € TTC
- Alcool gélifié pour Chafing Dish. La cartouche 8,20 € TTC
- Chafing Dish électrique 220V. 159 € TTC
- Glaçons 10 kg. Le sac 22 € TTC
- Percolateur + café, 100 tasses usage unique. L'ensemble 360 € 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 par notre prestataire en fonction de la distance.



Apportez une touche de fantaisie et d'originalité à votre mariage en optant pour un Bar à Bonbons, véritable star des mariages. 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.

CANDY BAR N° 1

340 € TTC

pour un événement de moins de 50 invités : ● 4 bonbonnières remplies des bonbons, guimauves, ... ; ● sucettes et les colliers en bonbons ; ● popcorn sucré

CANDY BAR N° 2

385 € TTC

pour un événement entre 50 et 100 invités : ● 6 bonbonnières remplies des bonbons, guimauves, ... ; ● sucettes et les colliers en bonbons ; ● popcorn sucré

CANDY BAR N° 3

430 € TTC

pour un événement de plus de 100 invités : ● 8 bonbonnières remplies des bonbons, guimauves, ... ; ● sucettes et les colliers en bonbons ; ● popcorn sucré

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.



Brunch de lendemain

Pour min. 35 adultes, pouvant être livré ou laissé sur place dès la veille (hors boissons chaudes : café, thé, chocolat, lait) si stockage réfrigéré disponible sur votre lieu de réception.

LES BOISSONS

café expresso, thés, chocolat, lait, jus d'orange frais, eaux minérales plate et gazeuse

LA CORBEILLE DU BOULANGER

assortiment de mini viennoiseries chaudes (pain au chocolat, croissant, pain au raisin), baguettine et pain de campagne, beurre et assortiment de confitures

LE STAND DU BOUCHER

assortiment des charcuteries (jambon blanc, jambon fumé, rilette, saucisson de Lyon), assortiment des viandes froides (rosbif, rôti de porc), accompagné d'oignons grelots, cornichons, moutarde, mayonnaise, ketchup

LE BAR À SALADES

assortiment de 3 salades maison
(salade de pâtes, coleslaw, taboulé oriental, salade de concombres crème fraîche aneth)

LE BAR À FROMAGES

assortiment de 3 fromages affinés avec mesclun de salades, fromage blanc et coulis de framboises

LES DOUCEURS

pâtisseries maison,
salade de fruits frais de saison.



Inclus : présentoirs et platerie, couverts de service, nappes en tissus pour le buffet, serviettes en papier, matériel de cuisine, la remise en état des offices mis à disposition. *Non inclus* : vaisselle, tables de buffet, frais de transport, personnel de service (calculé généralement pour une vacation de 9h à 15h pour un début de brunch à 11h, mise en place et débarrassage compris).

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. Tarif dégressif à partir de 100 personnes et en basse saison. Les nappes en tissu de la veille pourront être laissées et utilisées pour votre brunch. Option : Vaisselle à usage éphémère, Vaisselle classique, Nappes et serviettes en tissu.



ATELIER CULINAIRE SERVI PAR UN CHEF DEVANT VOS INVITÉS

ŒUF AU PLAT poêlé dans son pain de mie	3,90 € TTC /pers
ŒUF Bénédicte	6,30 € TTC /pers
CREPE au jambon, fromage et champignons	5,00 € TTC /pers
OMLETTE aux pommes de terre, saucisse fumée et poivrons	4,20 € TTC /pers
PANCAKES à la myrtille ou à la banane et au sirop d'érable	5,85 € TTC /pers



Livraison du buffet froid

Pour min. 10 personnes, pouvant être laissé sur place dès la veille, si stockage réfrigéré disponible sur votre lieu de réception.

- ASSORTIMENT DE TROIS SALADES :

duo de melon et pastèque *ou*
salade de pâtes, *ou*
taboulé oriental *ou*
salade de concombre avec crème fraîche et aneth



- POULET ROTI froid découpé
- TERRINNE DE CAMPAGNE
- ROSBIF

accompagné de cornichons, moutarde, mayonnaise, ketchup

- BRIE DE MEAUX sur paille
- PAIN DE CAMPAGNE tranché
- TARTES AUX FRUITS de saison

Nous déclinons toute responsabilité sur les conditions de conservation des aliments.

Option : Vaisselle à usage unique

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. Nous serons ravis de vous accueillir dans nos locaux du mardi au samedi. 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. 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 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 évènement. Prendre garde à votre décoration (scintillants, cierges magiques, bougies sans support, agrafes, punaises, objets ayant déteint). 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 et 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 et matériel traiteur : 3,60€ TTC/personne). Les Desserts fourni par le client (service et matériel traiteur, présentoir, feu de Bengale : 4,80€ TTC/personne).

TARIFS : Devis est valable sur une période de 60 jours à compter de la date de son envoi.

Du 1er novembre au 31 mars de chaque année, nous appliquons une remise « basse saison » exclusivement sur le prix des repas, dîners et déjeuners.

Nos tarifs s'appliquent pour minimum 50 adultes, moins de 50 personnes, un supplément sera appliqué de 32€ HT/personne. 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. 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 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. En cas de retard de paiement, le Traiteur se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Notre offre de service n'inclut pas d'éventuelles redevances de salle et/ou frais techniques (électricité, eau...), et devient définitive après la visite de repérage effectuée avec le client sur le site où la réception doit se dérouler.

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 Gout 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.

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. En deçà de ces 10% tolérés, nous nous réservons le droit de vous facturer un supplément de 32 € 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 : SAS 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.

LOGISTIQUE : Pour des raisons techniques (lieu avec étage, cave, péniche, etc.), un supplément vous sera facturé en fonction de la difficulté. Nous nous réservons le droit de refuser de travailler dans certains lieux.

Si la cuisine du lieu n'est pas suffisamment équipée (tables, plan de travail, évier, eau potable, électricité, lumière, local fermé et abrité, etc.), un forfait de 390 € HT vous sera facturé en supplément.

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.



LE JARDIN DU GOÛT

traiteur