



le jardin du gout
traiteur

Chef à domicile

SAISON 2016 - 2017



*Chef à domicile - un façon conviviale de se faire plaisir dans votre propre cadre.
Le chef investit votre cuisine avec pour seul moteur : vous satisfaire !*

Menu Dinatoire

Les Entrées au choix

Foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison, brioche « maison »
ou
Salade de légumes « le jardin du goût » en aigre doux, crunch d'olives noires.

La Terre ou La Mer au choix

Filet de daurade royale rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo, jus fumé
ou
Suprême de poulet fermier poêlé, feuille à feuille de pommes de terre au chorizo/aneth et fèves.

Le Fromage ou Le Dessert

Brie affinée (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade
ou
Camemberts coupés en deux et fourrés aux pommes revenues au Calvados.

Entremet aux trois chocolats, glace crème brûlée
ou
Le clafouti de cerise à notre façon, glace vanille.

PETITS PAINS INDIVIDUELS

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

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

Repas et prestations comprises pour la somme de 39,60 €^{TTC} par personne

Pour minimum 10 personnes

NON COMPRIS :

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

BOISSONS ALCOOLISÉES (voir page « Sélection de notre cave »)

Vin blanc nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes.

Vin rouge nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes, si fromage - pour 3 personnes.

Menu Prestige

Les Entrées au choix

Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney de fruits de saison et pain d'épices
ou
Saumon fumé « maison », crème de choux fleur et pomme Granny Smith.

La Terre ou La Mer au choix

Lieu jaune poêlé, écrasé de pommes de terre au citron Yuzu et chorizo
ou
Epaule d'agneau confite, aubergines fondantes et quinoa aux deux poivrons.

Le Fromage

Brie affinée (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade
ou
Camemberts coupés en deux et fourrés aux pommes revenues au Calvados.

Le Dessert

Fine tartelette aux citrons meringué
ou
Le club sandwich framboise/miel.

PETITS PAINS INDIVIDUELS

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

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

Repas et prestations comprises pour la somme de 49,80 €^{TTC} par personne
Pour minimum 8 personnes

NON COMPRIS :

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

BOISSONS ALCOOLISÉES (voir page « Sélection de notre cave »)

Vin blanc nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes.

Vin rouge nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes, si fromage - pour 3 personnes.

Menu Dégustation

L'amuse - bouche

Tartare de thon, sauce soja et mousse de mascarpone à la ciboulette.

Les Entrées

Cévitché de bar, fraîcheur de mangue au shiso, sauce ponzu,
Foie gras en écrin d'artichaut et magret fumé, brioche « maison ».

La Terre et La Mer au choix

Noix de Saint Jacques poêlées à la citronnelle, purée de chou-fleur caramélisé, beurre noisette,
Pièce de bœuf poêlée, purée de rattes comme un cappuccino, fèves et échalotes confites, sauce bordelaise.

Le Fromage

Mousse de Beaufort esprit d'alpage, caramel de betterave, mesclun de salade
ou
Neige D'ossau Iraty, confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette.

Le Dessert

Nems croustillants de banane, citron vert et condiment passion
ou
Fruits rouges juste sucrées, feuillantine croustillante glacée à la crème brûlée.

PETITS PAINS INDIVIDUELS

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Eaux minérales plate et gazeuse.

CE QUE COMPREND LA PRESTATION

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

Repas et prestations comprises pour la somme de 66,90 €^{TTC} par personne
Avec ses accords mets et vins pour la somme de 83,50 €^{TTC} par personne
Pour minimum 6 personnes

NON COMPRIS :

BOISSONS ALCOOLISÉES (voir page « Sélection de notre cave »)

Vin blanc nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes.

Vin rouge nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes, si fromage - pour 3 personnes.

Le Personnel

L'effectif compris dans notre prestation : 1 Chef Cuisinier pour 10-20 convives (selon le menu choisi).

Nos prix sont établis pour une vacation de 5h00.

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées.

Heure supplémentaire jour : 45 €^{TTC}. Heure supplémentaire nuit : 55 €^{TTC}.

Notre brigade de maitre d'hôtel & serveurs se tient à votre entière disposition au prix de 38 €^{TTC} /heure pour une vacation de minimum 5 heures.

Discrète et efficace notre équipe de professionnels s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez pleinement profiter de votre évènement.

Frais de Déplacement

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

Tarifs :

- Périmètre de 20 kms Forfait de 22,80 €^{TTC}
- Périmètre de 30 kms Forfait de 34,80 €^{TTC}
- Périmètre de 40 kms Forfait de 46,80 €^{TTC}
- Périmètre de 50 kms Forfait de 58,80 €^{TTC}
- Périmètre de 60 kms Forfait de 70,80 €^{TTC}

La Sélection de Notre Cave

Pour vous être agréable, nous n'appliquons pas de « droit de bouchon » sur le service de vos boissons alcoolisées.

CHAMPAGNE (75cl)

Champagne Veuve Pelletier Brut 20,70 €^{TTC}

VINS

VINS ROUGES* (75cl)

Domaine des Justices Bordeaux supérieur 8,90 €^{TTC}

Clos Colette Macon Domaine Abélanet 2015 14,90 €^{TTC}

Cotes de Rhone Syrius Villages Domaine Claviel 2014 11,80 €^{TTC}

La Ciboise Domaine Chapoutier 12,06 €^{TTC}

Rasteau Domaine Chapoutier 17,16 €^{TTC}

Côtes du Rhône **BIO** Domaine Chapoutier 16,64 €^{TTC}

VINS BLANCS* (75cl)

Tariquet Première Grive moelleux 2015 9,20 €^{TTC}

Valencay blanc Domaine Bardon 2015 9,60 €^{TTC}

Pouilly Fumé blanc Domaine Saget 2014 17,90 €^{TTC}

Marius Viognier IGP OC blanc 2015 8,80 €^{TTC}

Petit Chablis blanc Domaine Valentin Vignon 2014 14,00 €^{TTC}

Domaine des Granges de Mirabel **BIO** 19,04 €^{TTC}

VIN ROSÉ (75cl)

Marius rosé IGP Pays d'Oc 11,70 €^{TTC}

* Les millésimes sont susceptibles de modifications.

Pour votre santé sachez apprécier et consommer avec modération.

Les Options

VAISSELLE, VERRERIE

Assiettes en porcelaine blanche, couverts en inox lourd, verre à eau, verres à vins.

5,10 €^{TTC} par personne

NAPPAGE

Nappes et serviettes en tissu blanc.

3,00 €^{TTC} par personne

Conditions Générales

QUALITÉ : Chaque dossier est étudié individuellement afin de s'assurer que tous les ingrédients de la réussite sont réunis. De la réalisation du repas jusqu'au service SARL Le Jardin du Goût met tout en œuvre pour vous assurer une prestation de qualité.

Tous nos plats sont faits maisons et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts. Par conséquent, certains plats pourraient être remplacés à certaines périodes de l'année.

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.

Les achats des produits frais de qualité sont effectués la veille ou le jour même de votre réception.

Dans votre cuisine, seul l'équipement de base est nécessaire, à savoir : une cuisinière à gaz, électrique ou induction, ainsi qu'un four ; le chef fournit son matériel de cuisine : couteaux, casseroles, etc...

Les dernières préparations de cuisine se font chez vous, toutefois il est possible dans certain cas qu'une préparation soit faite dans notre laboratoire pour une raison technique particulière.

TARIFS : Le devis est valable sur une période de 30 jours à compter de la date de son envoi.

Le prix par personne comprend le repas et la prestation du Chef : achats, préparation, cuisine, service, remise en état du lieu de confection.

RESERVATION ET REGLEMENT : Particulier / Association / Entreprise : un acompte de 30% à la signature du devis à verser obligatoirement, afin d'en rendre effectif son enregistrement sur notre planning, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins. Le solde sera à régler le jour de la prestation.

Une annulation de dernière minute (moins de 72 heures avant l'évènement) entraînerait la perte des arrhes. La suppression de convives réservés sera facturée.

NOMBRE : Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, un effectif définitif nous sera donné 7 jours calendaires avant la date de la manifestation.

Ce nombre sera celui facturé, même en cas de défection importante, tous nos frais ayant été engagés (marchandises, logistique, personnel...)

L'ÉCO-RESPONSABILITÉ : L'ensemble de nos créations cocktails, menus est réalisé de façon à réduire leur impact environnemental. Cette démarche débute dès le choix de nos produits et des matériaux que nous utilisons pour leur transformation jusqu'aux méthodes de recyclage. Utilisation des produits issus du commerce équitable (café, thé, sucre, quinoa...) ou des produits issus de l'agriculture biologique.

- Réflexion créative de notre carte en tenant compte des saisons.
- Approvisionnement auprès de producteurs locaux.
- Diminution des pertes de matières premières par une gestion en flux tendus.
- Réduction de l'utilisation de vaisselle jetables et des contenants en matière plastique et de l'ensemble des emballages.
- Tri sélectif renforcé sur le lieu de production.

Collaborer avec nous, c'est s'assurer :

- D'une sélection très stricte,
- D'échanger avec une entreprise à taille humaine, créative, réactive et proche de vous,
- De profiter de créations artisanales avec l'exigence industrielle en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire,
- De la traçabilité de l'ensemble de la production.

Notre cadre de travail en pleine verdure, Seine et Marne (77), nous rappelle tous les jours que le respect de notre environnement est aussi une priorité.

CONCLUSION : Vous remerciant par avance à toute l'attention portée à la lecture de notre offre de service. Croyez en notre dévouement pour satisfaire comme il se doit votre réception.