



le jardin du gout  
traiteur

# Repas Noel et Nouvel An



*Pour que ce jour soit une réussite le chef vous propose, après une sélection de foie gras supérieur de nos régions françaises,*

*le foie gras « maison » à 95 / kg et le saumon fumé « maison » à 49 € / kg.*

## *Menu Noël n°1*

### *L'Entrée*

---

Terrine de foie gras de canard mi- cuit, chutney de fruits de saison, brioche « maison »

### *Le Plat*

---

Suprême de chapon et sa cuisse confite, fricassée des sous-bois et marrons, jus de viande

### *Le Fromage*

---

Brie de Melun affinée (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade

### PETITS PAINS INDIVIDUELS

### *Le Dessert*

---

Bûche de Noël chocolat framboise

**Repas compris pour la somme de 48,90 €<sup>TTC</sup> par personne**

Pour minimum 8 personnes



*Le conseil du sommelier*

Clos Colette Macon rouge, Domaine Abélanet 2015 Bourgogne  
arôme de merrain, équilibré, savoureux

Bouteille

75 cl

14,90 TTC



*Le conseil du sommelier*

Tariquet blanc, Première Grive moelleux 2015  
fin, élégant et typé, exotique et gourmand

Bouteille

75 cl

9,20 TTC

Vin rouge nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes

Vin blanc nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes

## Menu Noël n° 2

### L'Entrée

---

Terrine de foie gras de canard mi- cuit, chutney de fruits de saison, brioche « maison »

### La Mer

---

Noix de Saint Jacques lutées et truffées à la normande

### La Terre

---

Chapon farcie aux croutons de pain et foie gras, fricassée des sous-bois, jus de viande

### Le Fromage

---

Brie de Meaux aux brisures de truffe, jeunes salades


### PETITS PAINS INDIVIDUELS

### Le Dessert


---

Bûche de Noël chocolat framboise

**Repas compris pour la somme de 58,80 €<sup>TTC</sup> par personne**  
Pour minimum 8 personnes

 **Le conseil du sommelier**  
Clos Colette Macon rouge, Domaine Abélanet 2015 Bourgogne  
arôme de merrain, équilibré, savoureux


Bouteille  
75 cl  
14,90 TTC

 **Le conseil du sommelier**  
Valençay blanc, Domaine Bardon 2015  
minéral, aux arômes fumés

Bouteille  
75 cl  
9,60 TTC

Vin rouge nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes

Vin blanc nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes

 **Le conseil du sommelier**  
Tariquet blanc, Première Grive moelleux 2015  
fin, élégant et typé, exotique et gourmand

Bouteille  
75 cl  
9,20 TTC

# Menu Noël n° 3

## L'Amuse-Bouche

---

Crème de choux fleur à l'huile de truffe

## L'Entrée froide

---

Terrine de foie gras de canard aux truffes mi- cuit, chutney de fruits de saison, brioche « maison »

## L'Entrée chaud

---

Noix de Saint Jacques lutées et truffées à la normande

## La Mer

---

Blanc de bar braisé au champagne, coquillages, pommes de terre à l'huile de truffe

## La Terre

---

Suprême de chapon truffé, légumes et fruits d'hiver, sauce Grand Veneur

## Le Fromage

---

Brie de Meaux aux brisures de truffe, jeunes salades

## PETITS PAINS INDIVIDUELS


## Le Dessert

---


Bûche de Noël chocolat framboise

**Menu dégustation aux truffes compris pour la somme de 89,70 €<sup>TTC</sup> par personne**


Pour minimum 8 personnes

 *Le conseil du sommelier*  
Pouilly Fumé blanc, Domaine Saget 2014  
très gourmande, suave, élégante, raffinée, minérale


Bouteille  
75 cl  
17,90 TTC

 *Le conseil du sommelier*  
Tariquet blanc, Première Grive moelleux 2015  
fin, élégant et typé, exotique et gourmand

Bouteille  
75 cl  
9,20 TTC

 *Le conseil du sommelier*  
Clos Colette Macon rouge, Domaine Abélanet 2015 Bourgogne  
arôme de merrain, équilibré, savoureux

Bouteille  
75 cl  
14,90 TTC

 *Le conseil du sommelier*  
Valençay blanc, Domaine Bardon 2015  
minéral, aux arômes fumés

Bouteille  
75 cl  
9,60 TTC

Vin rouge nous préconisons 1 bouteille pour 3 personnes

Vin blanc nous préconisons 1 bouteille pour 4 personnes

## Le Personnel

Notre brigade de cuisiniers, maître d'hôtel & serveurs se tient à votre entière disposition au prix de 72 €<sup>TTC</sup> /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 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 30 kms Forfait de 34,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 40 kms Forfait de 46,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 50 kms Forfait de 58,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 60 kms Forfait de 70,80 €<sup>TTC</sup>

## La Sélection de Notre Cave

---

### CHAMPAGNE (75cl)

Champagne Veuve Pelletier Brut 20,70 €<sup>TTC</sup>

### VINS

#### VINS ROUGES\* (75cl)

Domaine des Justices Bordeaux supérieur 8,90 €<sup>TTC</sup>

Clos Colette Macon Domaine Abélanet 2015 14,90 €<sup>TTC</sup>

Cotes de Rhone Syrius Villages Domaine Claviel 2014 11,80 €<sup>TTC</sup>

La Ciboise Domaine Chapoutier 12,06 €<sup>TTC</sup>

Rasteau Domaine Chapoutier 17,16 €<sup>TTC</sup>

Côtes du Rhône **BIO** Domaine Chapoutier 16,64 €<sup>TTC</sup>

#### VINS BLANCS\* (75cl)

Tariquet Première Grive moelleux 2015 9,20 €<sup>TTC</sup>

Valencay blanc Domaine Bardon 2015 9,60 €<sup>TTC</sup>

Pouilly Fumé blanc Domaine Saget 2014 17,90 €<sup>TTC</sup>

Marius Viognier IGP OC blanc 2015 8,80 €<sup>TTC</sup>

Petit Chablis blanc Domaine Valentin Vignon 2014 14,00 €<sup>TTC</sup>

Domaine des Granges de Mirabel **BIO** 19,04 €<sup>TTC</sup>

\* les millésimes sont susceptibles de modifications.

Pour votre santé sachez apprécier et consommer avec modération.

## Les Options

---

### VAISSELE, VERRERIE

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

**5,10 €<sup>TTC</sup> par personne**

### NAPPAGE

Nappes et serviettes en tissu blanc.

**3,00 €<sup>TTC</sup> 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 à partir de produits bruts et frais. L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts.**

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.

**RESERVATION ET REGLEMENT** : Le devis est valable sur une période de 30 jours à compter de la date de son envoi. 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 livraison.

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 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.