



le jardin du gout  
traiteur

# Séminaire

Automne / Hiver

du 1er octobre au 31 mars



*Une pause déjeuner ou dîner pas comme les autres... voire le séminaire autrement. Une gastronomie raffinée élaborée par notre chef à partir de produits frais et saisonniers.*

---

Merci de choisir un menu unique pour l'ensemble des participants (sauf si besoin de menu végétarien ou allergie au gluten...), de nous communiquer votre sélection 8 jours avant la réception et le nombre définitif de convives 3 jours avant.

---

## *Menu Séminaire*

Formule : Entrée / Plat / Dessert

### *L'Entrée au choix*

---

Velouté de potimarron, poêlée de champignons braises

ou

Pain perdu de campagne frottée à l'ail, mousse de beaufort et caramel de betterave

ou

Oignon à la carbonara royale fumée et gambas poêlées

ou

Foie gras mi- cuit mariné au porto, brioche « maison »

ou

Rillettes de saumon mi- cuit mi- fumé, condiments, toast à l'huile d'olive

ou

Raviole de gambas et sa bisque

### *La Terre ou La Mer au choix*

---

Suprême de poulet fermier, feuille à feuille de pommes de terre, pois gourmand, jus de viande

ou

Joue de bœuf comme un bourguignon et ses légumes

ou

Râble de lapin, risotto, mousseline de carotte

ou

Noix de Saint Jacques poêlées, déclinaison de choux fleur

ou

Dos de saumon rôti, sucrose juste tombée et tomate mi séchée

ou

Cabillaud poêlé, écrasé de pommes de terre au chorizo, jus fumé

## *Le Dessert au choix*

---

Quatre coings aux pommes, glace caramel beurre salé  
ou  
Club sandwich framboise / miel  
ou  
Nems croustillants de banane, citron vert, condiment passion  
ou  
Clafouti de cerise à notre façon, glace vanille  
ou  
Crème brûlée à la vanille fraîche de Madagascar  
ou  
Fine tartelette au citron meringué

### CE QUE COMPREND LA PRESTATION

Le repas assis comprend entrée, plat, dessert, eaux plate et gazeuse (base ½ bouteille par personne), les petits pains individuels, le déplacement, le forfait 4 heures de service incluant la mise en place pendant 1h00 et le rangement/nettoyage de la cuisine pendant 00h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de

**36,36 €<sup>HT</sup> / 40,00 €<sup>TTC</sup>** par personne

Pour minimum 10 personnes

### FROMAGE

Assiette de Brie affinée « maison » (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel) et son mesclun de salade - **4,09 €<sup>HT</sup>/4,50 €<sup>TTC</sup>** par personne en supplément

### VIN

Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes) et vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes) qui s'accorde avec votre repas - **4,17 €<sup>HT</sup>/5,00 €<sup>TTC</sup>** par personne en supplément

## *Menu séminaire Prestige*

Formule : Entrée / Plat / Dessert

### *L'Entrée au choix*

---

Velouté de Saint Jacques, fondu de poireaux à la noisette

ou

Terrine de champignons, retour de cueillette et sa gambas poêlée

ou

Saumon mi- cuit mi- fumé « maison », crème de choux fleur et pomme Granny Smith.

### *La Terre ou La Mer au choix*

---

Suprême de poulet fermier, cappuccino de pommes de terre, fèves, jus de viande

ou

Epaule d'agneau confite aux oignons et fenouils, quinoa aux trois poivrons

ou

Filet de daurade royale rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo, jus fumé

### *Le Dessert au choix*

---

Crumble d'ananas aux fruits de la passion, coulis de mangue

ou

Cake à l'orange, crème brûlée à la vanille

ou

Club sandwich framboise / miel

### CE QUE COMPREND LA PRESTATION

Le repas assis comprend entrée, plat, dessert, eaux plate et gazeuse (base 1/2 bouteille par personne), les petits pains individuels, le déplacement, le forfait 4 heures de service incluant la mise en place pendant 1h00 et le rangement/nettoyage de la cuisine pendant 00h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de

**40,00 €<sup>HT</sup> / 44,00 €<sup>TTC</sup> par personne**

Pour minimum 10 personnes

### FROMAGE

Assiette de Brie affinée « maison » (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel) et son mesclun de salade - **4,09 €<sup>HT</sup> / 4,50 €<sup>TTC</sup>** par personne en supplément

### VIN

Vin blanc (1 bouteille pour 4 personnes) et vin rouge (1 bouteille pour 4 personnes) qui s'accorde avec votre repas - **4,17 €<sup>HT</sup> / 5,00 €<sup>TTC</sup>** par personne en supplément

## *Menu séminaire Gastronomique*

Formule : Prélude / Entrée / Plat / Dessert / Vin

### *L'Amuse - bouche*

---

### *L'Entrée au choix*

---

Sphère de foie gras de canard mi- cuit, chutney de fruits de saison, pain d'épices « maison »

ou

Pâté pantin maraichère de cœur de salade

ou

Rillettes de saumon mi- cuit mi- fumé, condiments, toast à l'huile d'olive

### *La Terre ou La Mer au choix*

---

Pièce de veau farci au sautoir, artichauts, carottes et oignons nouveaux à la barigoule

ou

Tourte parisienne de canard au foie gras

ou

Dos de cabillaud poêlé, brique croustillant de risotto aux légumes verts

### *Le Dessert au choix*

---

Croustillant aux trois chocolats, glace vanille

ou

Club sandwich framboise / miel

ou

Tranche de brioche perdue, choco framboise, crème fraîche

### CE QUE COMPREND LA PRESTATION

Le repas assis comprend entrée, plat, dessert, eaux plate et gazeuse (base 1/2 bouteille par personne), vin blanc accords mets et vins (base 1/4 bouteille par personne), vin rouge accords mets et vins (base 1/4 bouteille par personne), les petits pains individuels, le déplacement, le forfait 4 heures de service incluant la mise en place pendant 1h00 et le rangement/nettoyage de la cuisine pendant 00h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de

**47,27 € HT / 52,00 € TTC** par personne

Pour minimum 10 personnes

### FROMAGE

Assiette de Brie affinée « maison » (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel) et son mesclun de salade - **4,09 € HT / 4,50 € TTC** par personne en supplément

## Apéritifs (pour un temps de service de 1/2 heure)

---

Apéritif au verre servi à table **10,00 €<sup>HT</sup> / 11,00 €<sup>TTC</sup>** par personne  
Champagne (1 verre/personne)  
Pièces cocktails (2 pièces/personne)

Apéritif servi au buffet **14,55 €<sup>HT</sup> / 16,00 €<sup>TTC</sup>** par personne  
Champagne, Whisky, Rhum, Vodka, jus de fruits, soda, eaux (2 verres/personne)  
Pièces cocktails (2 pièces/personne)

Formules « Apéritifs » comprends 1/2 heure de service et servi uniquement avec la commande de déjeuners et dîners

## Une Pause

---

Mignardises (2 pièces/personne) **1,45 €<sup>HT</sup> / 1,60 €<sup>TTC</sup>**

## Les Options

---

Nappe 150 x 150 cm en tissu **9,90 €<sup>HT</sup> / 11,88 €<sup>TTC</sup>**  
Serviette en tissu **0,95 €<sup>HT</sup> / 1,14 €<sup>TTC</sup>**

## Frais de Déplacement

---

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

- Périmètre de 20 kms Forfait de 19,00 €<sup>HT</sup> / 22,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 30 kms Forfait de 29,00 €<sup>HT</sup> / 34,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 40 kms Forfait de 39,00 €<sup>HT</sup> / 46,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 50 kms Forfait de 49,00 €<sup>HT</sup> / 58,80 €<sup>TTC</sup>
- Périmètre de 60 kms Forfait de 59,00 €<sup>HT</sup> / 70,80 €<sup>TTC</sup>

Sur demande, nous pouvons également vous proposer d'autres formules (cocktail déjeunatoire ou dînatoire, menu haut de gamme, buffet, plateaux repas, etc...)

Nous sommes à votre écoute et restons à votre entière disposition.



POSSIBILITÉ DE MENU BIO OU VÉGÉTARIEN, NOUS CONSULTER

## 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.

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** : 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. Le solde sera à régler dans les 30 jours après la date de réception de facture.

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** : Les tarifs de menus et apéritifs sont pour un minimum de 10 personnes.

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, un effectif définitif nous sera donné 3 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.