

CRÉATEUR D'ÉVÉNEMENTS  
SUR MESURE





**RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET :**





|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| Notre Philosophie             | 3 - 6   |
| Nos Salles                    | 7- 8    |
| Votre réception               | 9 - 18  |
| Les Boissons                  | 19 - 20 |
| Les Cocktails                 | 21 - 24 |
| Les Animations culinaires     | 25 - 26 |
| Le Menu Dégustation           | 27 - 28 |
| Les Enfants                   | 29      |
| Options diverses              | 30      |
| Délices à partager            | 31- 32  |
| Accès                         | 33      |
| Conditions Générales de Vente | 34      |

# SOMMAIRE





# *Notre* HISTOIRE

Fort de 30 années d'expérience et de deux générations dans le monde de la restauration, le Garden Traiteur vous accompagne dans la création de vos événements au sein de notre établissement et au-delà de nos murs.

Notre savoir-faire s'illustre par l'utilisation de produits de qualité, tournés vers le frais et le fait maison. Au travers du professionnalisme de nos équipes, nous mettons tout en œuvre pour satisfaire vos envies.

Du cocktail... aux menus assis... en passant par une offre entièrement personnalisable, nos équipes sont à votre écoute.

*La satisfaction client au cœur  
de nos priorités.*

# Notre ÉQUIPE



---

Notre équipe traiteur est dirigée par Jonathan Paré, chef formé à la culture de la gastronomie française. Il dispose de plus de 10 années d'expérience dans le domaine des réceptions sur mesure.

L'organisation des événements est orchestrée par notre responsable Laure Poirier, formée à l'exigence des codes du Luxe.

Enfin le jour J, fort d'une centaine d'événements gérés chaque année, notre directeur d'établissement Adrien Poirier aura à cœur de vous faire passer un moment unique.

*Notre trio des grands jours à  
votre écoute.*





Nos

# CONVICTIONS

Conscients des nouveaux enjeux du secteur, nous proposons une offre traiteur plus durable et responsable. Notre démarche culinaire va de pair avec une sélection rigoureuse des producteurs, qu'ils soient éleveurs, maraîchers ou viticulteurs.

Notre Chef entreprend une démarche de proximité dans la recherche de nos produits en se rendant de manière hebdomadaire sur le marché de Rungis.

Dans ce sens, nous privilégions les produits de saison, issus de circuit court d'approvisionnement. À titre d'exemple, l'ensemble de notre crèmerie (lait, crème, œuf), ainsi que notre farine est 100% d'origine française.

# NOS PRODUCTEURS *Locaux*

Le Garden Traiteur est une équipe engagée dans une démarche responsable et durable.

Afin de réussir à atteindre nos objectifs et de garantir la fraîcheur et la qualité de nos produits, nous cherchons à nous approvisionner au maximum auprès de petits producteurs français, et si possible d'Ile-de-France, afin de soutenir l'économie locale.





# Nos SALLES

---



## Le Grand Salon & son jardin privatif

Capacité Cocktail : 100 personnes

Capacité Repas assis : 80 personnes \*

Dédié aux événements, Le Grand Salon est un espace privatisé, possédant son propre jardin particulier, idéal pour accueillir vos cocktails.

L'espace est entièrement modulable, séminaires ou mariages, tables rondes ou rectangles, lumières tamisées ou ambiance de soirée,... Le Grand Salon vous offre la possibilité de réaliser toutes vos envies.

Le Grand Salon a une capacité minimale de 30 personnes.

\*Capacité sans piste de danse / Avec une piste de danse capacité de 60 personnes.



# Nos SALLES

---



## Le Salon Gastronomique & son jardin privatif

Capacité Cocktail : 150 personnes

Capacité Repas assis : 100 personnes

Le Salon Gastronomique est la salle principale de notre Restaurant. De part sa cheminée et ses poutres apparentes, la décoration se veut unique, offrant une atmosphère chaleureuse et authentique.

Son Jardin avec sa vue sur les Bords de Marne, apportera une touche bucolique à votre événement.

Le Salon Gastronomique peut être loué pour un événement dont le nombre de convives est au minimum de 50 convives. Derrière les rideaux, les réceptions en dessous de 25 personnes pourront se réaliser avec un côté intimiste.

\*Privatisation sous conditions, voir les Conditions Générales de ventes.



Votre réception



# COMPOSEZ VOTRE MENU

*A vous de choisir....*

Nos Menus sont totalement personnalisables selon vos envies, et doivent être uniques pour l'ensemble de vos convives.

Les prix indiqués s'entendent par personne et incluent l'ensemble des services à table. En fonction de l'évolution des matières premières, certains prix peuvent être amenés à évoluer.



## Dégustation à table

Choisissez les différents mets à la carte pour composer votre repas. Un minimum d'une entrée, un plat, un dessert et une formule boisson sont requis.

- |   |         |   |                  |
|---|---------|---|------------------|
| 1 | Entrée  | 4 | Dessert          |
| 2 | Plat    | 5 | Forfait Boissons |
| 3 | Fromage |   |                  |

## Cocktail

À déguster au Restaurant ou chez vous, les Cocktails sont parfaits pour vos événements.

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| 1 | Les Cocktails         |
| 2 | Animations culinaires |
| 3 | Forfaits Boissons     |



De la finesse dans  
chaque assiette



**Patchwork,**  **18 €**

Légumes marinés à l'huile d'olive, Sainte-Maure de Touraine, olive Kalamata

**Crèmeux de potimarron,**  **19 €**

Siphon de burrata fumée, huile de noisette

**Tarte fine féta,****22 €**

Magret de canard fumé Maison & pickles de légumes

**Haddock,****23 €**

Finement tranché, purée de chou-fleur vanillée, croustille de pain & huile d'herbes

**Gravelax de Maigre,** **25 €**

Coco, citron vert & oeufs de saumon & oxalis

**Saumon fumé par nos soins,****26 €**

Kiwi gold, gelée citron, radis noir, tuile de focaccia & vene cress

**Foie gras de canard Français,****28 €**

Fine gelée de betterave rouge, condiment de pomme et betterave

**Homard cuit Bellevue,** **35 €**

Guacamole avocat & mayonnaise au curry gold



De la finesse dans  
chaque assiette



# LES PLATS

*Le Jardin traiteur*

- Filet de Daurade,** ✂ 27 €  
Huile d'olive vierge, topinambour en texture, soja citron
- Saumon cuit à toute vapeur,** 28 €  
Risotto de crozets et jus d'arêtes
- Lieu jaune,** ✂ 31 €  
Tombée de jeunes pousses d'épinard & panais
- Saint-Jacques snackées,** ✂ 35 €  
Crèmeux de maïs, pleurotes, oxalis pourpre, jus de crustacés

*Le plaisir gustatif dans vos assiettes.*

|                                                                              |             |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Mignon de porc,</b> ✂                                                     | <b>27 €</b> |
| Courge, chorizo ibérico, noisette & graines de courge                        |             |
| <b>Suprême de volaille,</b> ✂                                                | <b>28 €</b> |
| Cuit à basse température, purée de carotte, carotte violette & sauce suprême |             |
| <b>Magret de canard laqué aux épices,</b> ✂                                  | <b>30 €</b> |
| Shiitaké, brocolis & jus de volaille                                         |             |
| <b>Longe de veau,</b> ✂                                                      | <b>32 €</b> |
| Ecrasée de pommes de terre vitelotte & sauce périgueux                       |             |
| <b>Faux filet de Black Angus,</b> ✂                                          | <b>35 €</b> |
| Céleri cuit en crouste de sel, sauce tigre qui pleure                        |             |





Sélectionnés par nos équipes, les fromages ont une appellation d'origine protégée (A.O.P).

À hauteur de 3 fromages par personne, ils sont agrémentés d'accompagnements divers (salade, fruits secs,...).

**Buffet de fromages** 10 €

**Assiette de fromages** 11 €

**Assiette de fromages Gastronomique** 12 €

Uniquement disponible au Salon Gastronomique pour les réceptions de moins de 25 personnes.



Pour des moments  
inoubliables





Afin de terminer votre repas, choisissez votre dessert réalisé avec soin par notre Chef Pâtissier.

|                                                                                |             |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>Entremet aux deux chocolats</b><br><i>Croustillant praliné</i>              | <b>12 €</b> |
| <b>Tarte aux fruits de saison</b>                                              | <b>12 €</b> |
| <b>Entremet poire Spéculoos</b>                                                | <b>13 €</b> |
| <b>Noisetier</b><br><i>Financier noisette, ganache chocolat blanc noisette</i> | <b>14 €</b> |
| <b>Naked cake * ou Number cake *</b><br><i>Saveurs du moment</i>               | <b>14 €</b> |
| <b>Pièce Montée Macarons</b><br><i>4 Macarons par adulte et 3 par enfant</i>   | <b>14 €</b> |
| <b>Pièce Montée Choux</b><br><i>3 Choux par adulte et 2 par enfant</i>         | <b>15 €</b> |
| <b>Wedding cake *</b><br><i>Saveurs du moment</i>                              | <b>16 €</b> |



\* Gâteaux disponibles à partir 20 personnes.



# Les Boissons





# LES FORFAITS BOISSONS

*Le Jardin traiteur*

## **Forfait Vin 25 €**

Kir vin blanc *ou* Planteur *ou* Sangria et Softs  
(Choix unique pour l'ensemble de la table, 1 verre par personne)

2 mises en bouche pour l'apéritif

---

Vin blanc & vin rouge \*

Eaux minérales plates & gazeuses \*\*

---

1 coupe de Champagne pour le dessert (+ 8 €)

Café, thé, infusion

## **Forfait Champagne 45 €**

Champagne Brut Deutz et Softs \*\*\*

5 mises en bouche pour l'apéritif

---

Vin blanc & vin rouge \*

Eaux minérales plates & gazeuses \*\*

---

1 coupe de Champagne pour le dessert

Café, thé, infusion

## **Fût de Bière 6,50 €**

À hauteur de 3 verres par pers.

## **Bar de Nuit 20 €**

Champagne, softs, eaux

Pour une durée de 2 heures

\* À discrétion pendant toute la durée du repas jusqu'au fromage. La consommation des vins s'entend d'une bouteille pour 3 personnes.

\*\* À discrétion pendant tout le repas jusqu'au dessert.

\*\*\* À discrétion jusqu'à l'entrée.



## Les Cocktails



Afin d'accompagner au mieux votre vin d'honneur,  
nos équipes vous proposent sa sélection de mises en bouche.

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| <b>Le bouquet de crudités</b>         | <b>2 €</b>    |
| <b>La pièce cocktail</b>              | <b>2.70 €</b> |
| <b>Les pièces Passion</b> - 6 pièces  | <b>16 €</b>   |
| <b>Les pièces Émotion</b> - 10 pièces | <b>27 €</b>   |

Au sein du Garden, ou chez vous, réalisez votre évènement  
autour d'un Cocktail entièrement personnalisable !

|                                                                                                                                                                                            |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Cocktail Sensation</b> - 16 pièces                                                                                                                                                      | <b>43,20 €</b> |
| <b>Cocktail Prestige</b> - 20 pièces                                                                                                                                                       | <b>54 €</b>    |
| <b>Cocktail Buffet</b> <sup>*</sup><br>Salade de saison, Plateau de viande ou poisson & son<br>accompagnement, La planche de charcuterie, Fromages<br>et ses fruits secs, Douceurs sucrées | <b>58 €</b>    |
| <b>Option Brunch</b><br>Cocktail Buffet + Les viennoiseries de notre Boulanger                                                                                                             | <b>6 €</b>     |

---

**Invitez le Chef à votre évènement,  
grâce aux animations culinaires !**

---



Élégance et raffinement



# LES DOUCEURS

*sucrées*

Une envie de sucré avec votre café ?  
Nos équipes vous confectionnent avec soin des  
mignardises Maison.

## **Mignardises**

**8 €**

*3 pièces sucrées selon le Chef*

## **Pièce Montée Macarons**

**14 €**

*4 Macarons par adulte et 3 par enfant*

## **Salade de fruits**



**12 €**



# Les Animations culinaires





# LES ANIMATIONS CULINAIRES

*Le Garden fait son Show !*

Les animations culinaires\* dynamisent votre Cocktail grâce à notre équipe Traiteur qui cuisine devant vos convives.

**Prix : 150 €/animation + 5 €/pers**

## **Le ScandinaVe**

Découpe des trois saumons : fumé, mariné à la betterave, et gravelax ...

## **Le coin du Boucher**

Le Garden burger Maison *ou*  
Découpe de Jambon Serrano

## **Le coin Italien**

Raviole de saison, Cuisson du risotto *ou* Focaccia sur mesure

## **Un air d'été**

Homard, chips et chantilly salée  
*ou* Buffet de la mer

## **La cuisine du Sud d'Ouest**

Foie gras poêlé et sa mousseline de saison\*\*\* *ou* Magret de canard fumé et chutney

## **Le comptoir du chimiste\*\***

Douceurs sucrées à l'azote liquide

## **L'atelier de vos envies**

Faites nous part de votre créativité, le Chef et ses équipes s'occupent du reste.

\*Les animations culinaires s'entendent pour un minimum de 26 personnes.

\*\* L'animation "Le comptoir du chimiste" sera facturée 230€ + 5€ par pièce au regard de l'utilisation de l'azote liquide.

\*\*\* Animation disponible seulement en extérieur.

# Une table d'exception





# LE MENU DÉGUSTATION

*Le Garden traiteur*

Si vous souhaitez tenter une expérience originale, laissez vous tenter par le Menu Dégustation élaboré par notre Chef en fonction de son inspiration du moment et des produits de saison.

---

## EN 5 CRÉATIONS

Entrée - Plat de poisson - Plat de viande - Fromage -  
Dessert <sup>\*</sup>  
92€

---

Les forfaits boissons vins ou Champagne sont à choisir pour accompagner votre repas. <sup>\*\*</sup>

<sup>\*</sup>Dessert individuel, ou dessert commun. Se référer à la liste des desserts.  
Un supplément peut s'appliquer en fonction du dessert choisi.

<sup>\*\*</sup>Pour le Menu Dégustation, un supplément de 5€ par personne est demandé sur les forfaits boissons.

Nous avons à cœur de proposer des menus adaptés et uniques à vos enfants et bébés.

### Menu Enfant

**26 €**

Assiette de crudités ou Assiette de charcuterie  
Suprême de volaille ou Pavé de saumon &  
Pomme de terre grenaille ou Petits légumes  
*De 5 ans à 11 ans*

### Menu Bébé

**16 €**

Plat au choix selon le Chef, Boisson  
*De 2 ans à 4 ans*

### Forfait Soft 16 €

*pour les moins de 18 ans*

Assortiment de Softs  
2 mises en bouche pour l'apéritif  
Eaux minérales plates & gazeuses  
Boissons chaudes gourmandes





# OPTIONS

*Diverses*

Heures supplémentaires

**250 € / heure**

Housses de chaises blanches

**2 € / chaise**

Package Multimédia

**120 €**

*Lumières de couleur, enceintes et micros, tablette, écran blanc et vidéo projecteur*

Menu prestataire

**65 €**

*Entrée, plat, dessert + boissons*





# Délices à partager





# LES DÉLICES À EMPORTER

*Le Garden chez vous!*

Nos équipes cuisinent également pour vous, à emporter, des mets de qualité, réalisés Maison qui sauront satisfaire vos papilles !

|                            |                   |
|----------------------------|-------------------|
| <b>Plateau de fromages</b> | <b>7 € / pers</b> |
|----------------------------|-------------------|

|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| <b>Plateau de charcuterie</b> | <b>7 €/ pers</b> |
|-------------------------------|------------------|

|                                         |               |
|-----------------------------------------|---------------|
| <b>Pièces cocktail salées / sucrées</b> | <b>1,70 €</b> |
|-----------------------------------------|---------------|

|                                     |             |
|-------------------------------------|-------------|
| <b>Menu Entrée / Plat / Dessert</b> | <b>48 €</b> |
|-------------------------------------|-------------|

## **Gâteau d'anniversaire**

Naked cake, Number cake

**12 € la part**

Entremet

**8 € la part**

Également, retrouvez nos spécialités réalisés Maison !

|                                      |                     |
|--------------------------------------|---------------------|
| <b>Foie gras des landes français</b> | <b>150 € / kg *</b> |
|--------------------------------------|---------------------|

|                           |                          |
|---------------------------|--------------------------|
| <b>Saumon fumé Maison</b> | <b>6,50 € / 100 gr *</b> |
|---------------------------|--------------------------|

\* Les tarifs sont menés à évoluer en fonction du cours des matières.

# ACCÈS

---



Accessible en voiture ou en transport, vos convives trouveront rapidement notre Restaurant.

## Accès

Voiture : A86 "Sénart, Créteil" - Périphérique Porte de Bercy

Transport : RER A "Saint-Maur Créteil"

Bus : n°111 "Chambre des métiers"

## Le Parking Privé<sup>\*</sup>

En dessous de 50 convives (25 places)

**250 €**

À partir de 51 convives (50 places)

**450 €**

\*Le parking dépend d'un propriétaire tiers, les tarifs peuvent varier selon la disponibilité.



# Les CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

**La confirmation de réservation via la signature du devis implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente ci-après définies.  
Celles présentées ci-contre sont un extrait des conditions.**

## **Règlement :**

- Les modalités de réservation s'entendent pour un minimum d'une entrée ou d'un cocktail, d'un plat, d'un dessert et d'un forfait boisson par personne. Le repas défini et la boisson choisie du forfait vin à l'apéritif doivent être unique pour l'ensemble de la table.
- Les réservations définitives s'entendent après le versement de 50% d'acompte, suivant le devis établi et de la remise d'un chèque de caution. Le solde est à verser quinze jours avant la réception et les suppléments de dernière minute tels que les droits de bouchon ou autres sont à régler la fin de l'événement.
- Quatorze jours avant le repas, toutes modifications du nombre de couverts vous seront facturées.
- Dans le cas où le nombre de convives est inférieur à 30 personnes suite à des désistements moins de 15 jours avant l'événement, aucun remboursement ne sera effectué.
- Le Preneur s'engage à verser à titre de dépôt de garantie la somme de 2 000 € (Deux mille).
- En cas d'annulation de la réception de votre part, les acomptes ne vous seront pas restitués.
- La privatisation de la salle de restaurant « Le Salon Gastronomique et de son jardin privatif », est au tarif de 1900€ (mille neuf cent euros), sous réserve d'un minimum de 50 convives.

## **Horaires :**

- La location de la salle s'entend de 12h00 à 17h00 pour les déjeuner et de 19h30 à 2h00 pour les diners. La salle devant être libérée respectivement à 17h00 et 2h00 maximum.
- En fonction de la disponibilité de la salle en soirée, une heure ou deux heures supplémentaires seront possibles moyennant un coût de 250 € (deux cent cinquante) par heure.

## **Boissons :**

- La consommation de l'ensemble des vins s'entend pour une bouteille pour 3 personnes.
- Au Grand Salon, le service des bouteilles de Champagne apportées par le client, est facturé 10 € (dix), le règlement devra se faire la fin de la réception.
- Dans le Salon Gastronomique, le droit de bouchon est facturé 20€ (vingt).

## **Parking :**

- La disponibilité du parking privé du 25 quai de Bonneuil n'est considérée comme acquise que 7 jours avant la réception sous réserve de l'accord du propriétaire tiers.
- Les parking ferment à l'heure de fin de l'événement, toutes voitures stationnant au delà de ces horaires devront attendre l'ouverture du restaurant le lendemain matin.

## **Informations diverses et recommandations :**

- Le menu enfant s'entend jusqu'à 11 ans et le menu bébé de 2 à 4 ans.
- Sur demande, un menu test peut être réalisé au sein du restaurant Gastronomique le samedi midi et est facturé 65€ (soixante-cinq) par personne.
- En cas de rupture d'un produit, nous nous réservons le droit de substituer ce produit par un autre de la même famille.
- Les prix proposés dans cette brochure sont susceptibles d'évoluer selon le contexte inflationniste.
- Le Bailleur décline toute responsabilité en cas de vol ou de dégradation dans ses locaux, parking compris (intérieur et extérieur). En cas de dégradation, la totalité des frais de remise en état seront facturés.

# Le Garden

[www.le-garden.com](http://www.le-garden.com)

29 Quai de Bonneuil,  
94100, Saint-Maur-des-Fossés  
01 55 96 98 70  
[contact@le-garden.com](mailto:contact@le-garden.com)

Fermé le lundi et mardi

INSTAGRAM



FACEBOOK

