



CRÉATEUR
D'ÉVÈNEMENTS
SUR MESURE



RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET :



SOMMAIRE



Notre Philosophie	2 - 5
Nos Salles	6 - 7
Dégustation à table	8 - 16
Les Boissons	17 - 18
Les Cocktails	19 - 22
Les Animations culinaires	23 - 24
Le Menu Dégustation	25 - 26
Les Enfants	27
Options diverses	28
Délices à partager	29 - 30
Accès	31
Conditions Générales de Vente	32

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.

*Au sommet de nos objectifs :
Votre satisfaction*



Notre Équipe



Jonathan Paré

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.



Adrien Poirier

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



Laure Poirier

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

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 évènement 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

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 |





LES ENTRÉES

Foccacia grillée à l'huile d'olive, 	18 €
Tapenade de Kalamata, légumes croquants	
Scamorza fumée,  	20 €
Aubergine, tomate, huile de noisette, mélisse	
Terrine de volaille, 	22 €
Citron confit, Sucrine, ail noir, poivron confit	
Fines tranches de daurade, 	23 €
Marinées au mirin et soja, œufs de truite, condiment céleri, wasabi	
Saumon légèrement passé à la flamme, 	25 €
Condiment betterave, blue meat, melissa cress	
Tartare de bœuf,	26 €
Jaunes d'œufs confits, sauce soja, condiment avocat	
Foie gras de canard marbré aux griottes, 	28 €
Compotée de cerise, shiso rouge	
Demi homard petit pois menthe,	35 €
Grenade, verveine, courgette	

LES PLATS

de poissons

Filet de bar risotto IGP de Camargue safrané, 27 €
Sauce aux douces épices

Dos de cabillaud ✂ 29 €
Légumes grillés puis confits à l'huile d'olive, siphon d'estragon

Tronçon de Lotte, ✂ 31 €
Piperade de poivron magret de canard fumé
tomate, olive et thym

Espadon mi-cuit, ✂ 35 €
Déclinaison de courgettes vinaigrette aux agrumes,
piment d'Espelette



LES PLATS

de viandes

Suprême de volaille,

28 €

Purée de pomme de terre truffée, sauce poulette

Confit de canard,

29 €

Purée de carottes des sables, carotte glacée à l'orange

Pluma de cochon Ibérique,

30 €

Petits légumes glacés, soja, sésame, gingembre

Filet mignon de veau,

33 €

Pomme Darphin, condiment brocolis saté, jus de viande

Faux filet de Black Angus,

35 €

Pomme de terre mitraille, tomate rôti, sauce au porto



LES FROMAGES

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

11 €

Assiette de fromages

12 €





LES DESSERTS

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

Entremet chocolat praliné, noisette <i>Croustillant praliné</i>	12 €
Tarte aux fruits de saison	12 €
Entremet fraises yuzu <i>Biscuit Pain de Gênes, morceaux de fraises</i>	13 €
Financier amande et agrumes <i>Crème citron, segments d'agrumes</i>	14 €
Naked cake * ou Number cake * <i>Saveurs du moment</i>	15 €
Pièce Montée Macarons <i>4 Macarons par adulte et 3 par enfant</i>	15 €
Pièce Montée Choux <i>3 Choux par adulte et 2 par enfant</i>	16 €
Wedding cake * <i>Saveurs du moment</i>	17 €

* Gâteaux disponibles à partir 20 personnes.



LES BOISSONS

Forfait Vin 26 €

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 euros)

Café, thé, infusion

Forfait Champagne 48 €

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 9 €

Softs, eaux, boissons chaudes

Pour une durée de 2 heures

Option alcool : Champagne et Vins
(+15 euros)

* 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



LES COCKTAILS

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

Le bouquet de crudités 2 €

La pièce cocktail 2.70 €

Les pièces Passion - 6 pièces 16 €

Les pièces Émotion - 10 pièces 27 €

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

Cocktail Sensation - 16 pièces 43,20 €

Cocktail Prestige - 20 pièces 54 €

Cocktail Buffet * 58 €

Salades de saison, Plateau de viande ou poisson & son accompagnement, La planche de charcuterie, Fromages et ses fruits secs, Douceurs sucrées

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

LES DOUCEURS

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

15 €

4 Macarons par adulte et 3 par enfant

Salade de fruits

12 €



LES ANIMATIONS CULINAIRES



LES ANIMATIONS CULINAIRES

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.



LE MENU DÉGUSTATION

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 CREATIONS

Entrée - Plat de poisson - Plat de viande
Fromage - Dessert ^{*}
94€

Les forfaits boissons vins ou Champagne sont à choisir pour accompagner votre repas.**

^{*} Dessert individuel, ou dessert commun. Se référer à la liste des desserts.
Un supplément peut s'appliquer en fonction du dessert choisi.

^{**} Pour le Menu Dégustation, un supplément de 5€ par personne est demandé sur les forfaits boissons.

LES ENFANTS

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

Menu Enfant

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

26 €

Menu Bébé

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

16 €

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



LES OPTIONS

Heures supplémentaires

250 € / heure

Housses de chaises blanches

2 € / chaise

Package Multimédia

130 €

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

Menu prestataire

65 €

Entrée, plat, dessert + boissons



LES GARDEN CHEZ VOUS !



LES DÉLICES À EMPORTER

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

Plateau de fromages **7 € / pers**

Plateau de charcuterie **7 €/ pers**

Pièces cocktail salées / sucrées **1,70 €**

Menu Entrée / Plat / Dessert **50 €**

Gâteau d'anniversaire

Naked cake, Number cake
Entremet

12 € la part
8 € la part

Également, retrouvez nos spécialités réalisés Maison !

Foie gras des landes français **150 € / kg ***

Saumon fumé Maison **6,50 € / 100 gr ***

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^{*}

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.