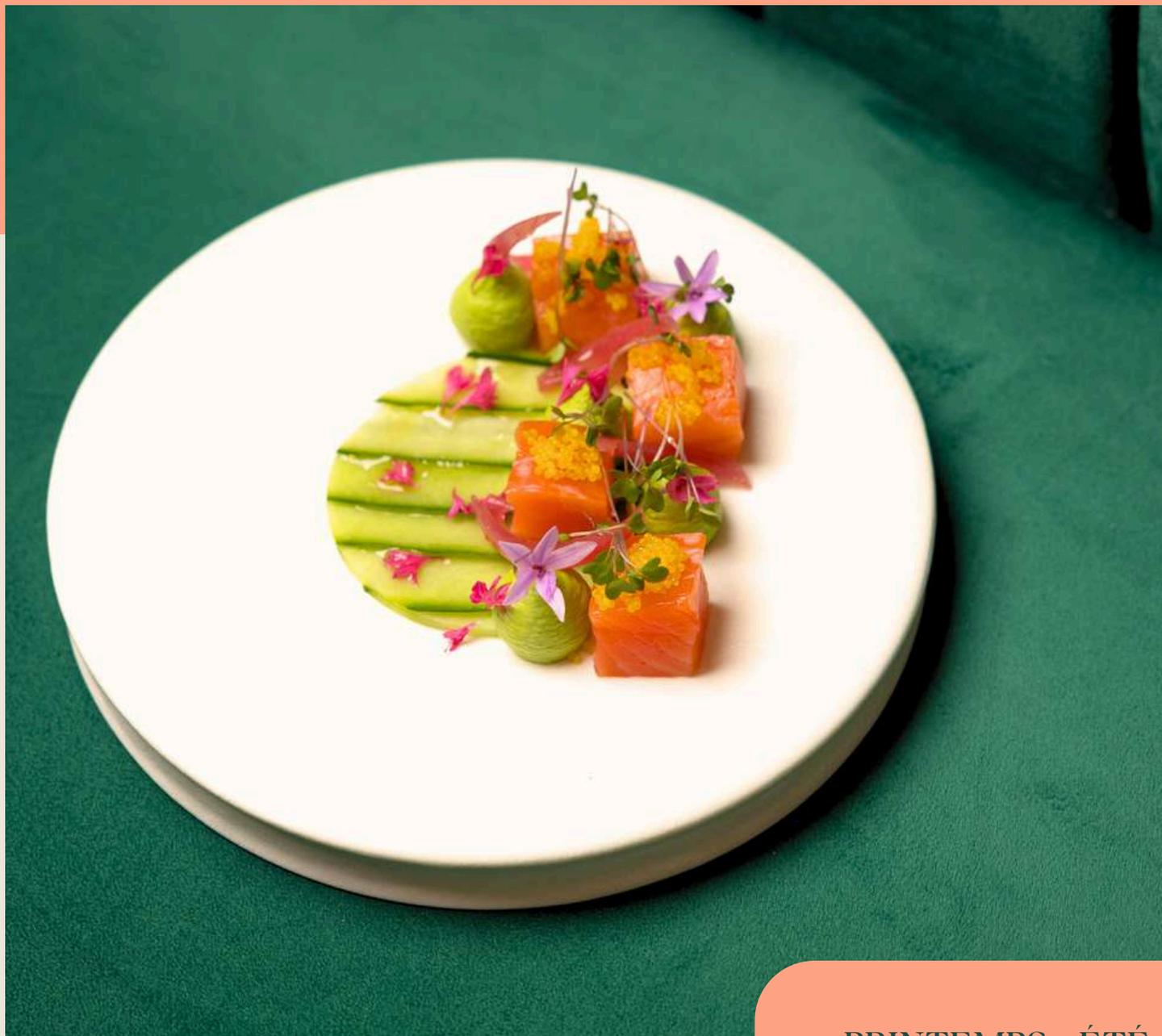


☎ 01.55.96.98.70

🌐 <https://le-garden.com>

✉ contact@le-garden.com



PRINTEMPS - ÉTÉ
2025

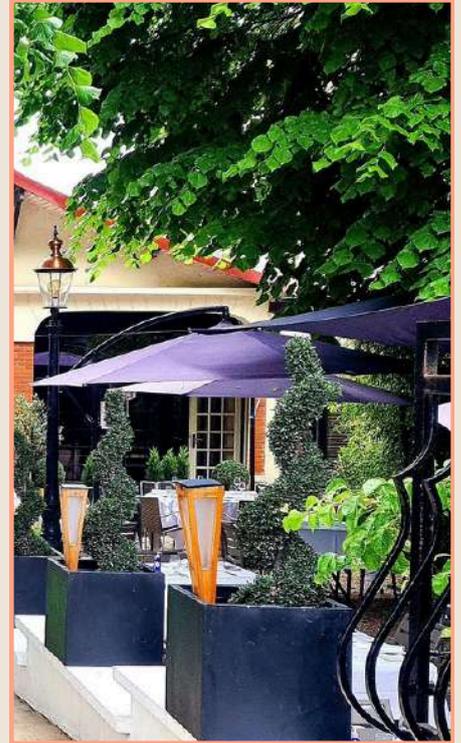
Créateur
d'événements
sur mesure



Rendez-vous sur notre site internet :



Sommaire



Notre Philosophie	2	-	5
Nos Salles	6	-	7
Dégustation à table	8	-	17
Les Boissons	18	-	19
Les Cocktails	20	-	21
Les Animations culinaires	22	-	23
Le Menu Dégustation	24	-	25
Les Douceurs Sucrées	26		
Les Enfants	27		
Délices à Emporter	28	-	29
Options Diverses	30	-	31
Accès	32		
Conditions Générales de Ventas	33		

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

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.

Nos offres

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*

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.

À titre d'exemple, nous travaillons pour l'approvisionnement de nos herbes avec la Maison Chevet, maraîcher familial depuis 1932 situé dans la Seine-et-Marne avec une approche d'agriculteur raisonné.



Nos équipes ont créé un potager comprenant des herbes aromatiques et des légumes de saison. Notre vocation est de tendre vers un système d'autoconsommation, et de rester au plus proche de nos producteurs sur le marché de Rungis. Cela garantit la fraîcheur et la qualité de nos produits ainsi que nos prix compétitifs.

Vos interlocuteurs **PRIVILÉGIÉS**

Une équipe à l'écoute, compétente et stable pour vous servir au quotidien.

ADRIEN

DIRECTEUR

Seconde génération de l'entreprise familiale
+ 10 ans d'expérience dans le domaine de la restauration.

MORGANN

RESPONSABLE MARKETING & ÉVÉNEMENTIEL

+ de 5 ans d'expérience dans le domaine de l'événementiel et passionnée par le milieu de la gastronomie.

JONATHAN

CHEF DE CUISINE

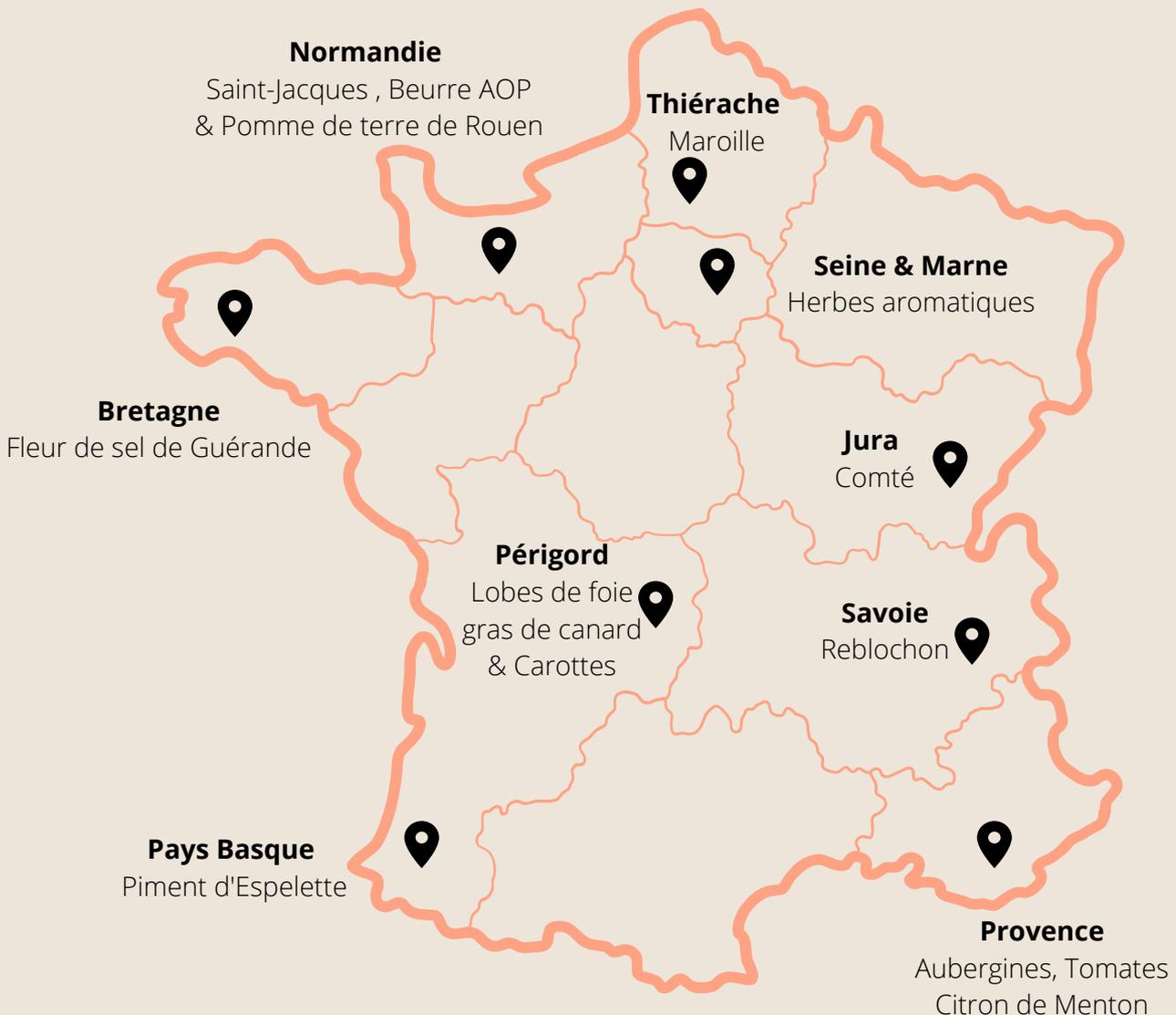
+15 ans d'expérience dans l'industrie, présent au sein du groupe depuis ses 15 ans.



*Notre trio des grands jours
à votre écoute.*

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.

Notre GRAND SALON



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.

Notre SALON GASTRONOMIQUE



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. Du fait de 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.

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

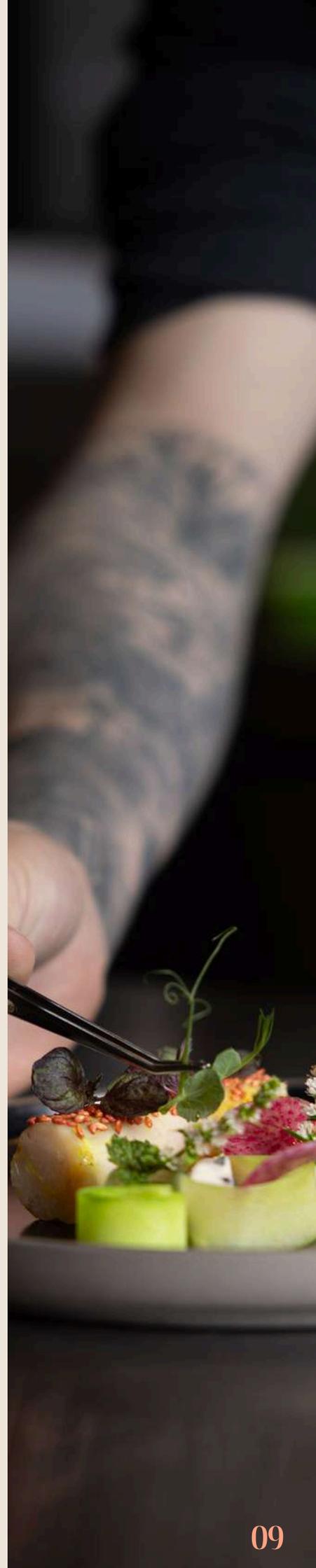
Choisissez les différents mets à la carte pour composer votre repas. Un minimum d'une entrée, un plat, un dessert et une formule boisson sont requis.

- | | | | |
|----------|---------|----------|------------------|
| 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

- Courgette rôtie ail et thym,** 🍃 ✂️ **18 €**
Purée de courgette au zaatar, copeaux de chèvre et légumes croquants
- Œuf bio parfait aux légumes d'été,** 🍃 **20 €**
Caviar de hareng fumé, vinaigrette citronnée, herbes fraîches de notre potager
- Cabillaud rouge vermeil légèrement nacré,** ✂️ **22 €**
Betterave en déclinaisons, huile à l'estragon
- Crèmeux de maïs,** **22 €**
Lard paysan fumé puis grillé, croustille de pain de campagne, chlorophylle d'herbes
- Cubes de saumon gravelax,** ✂️ **25 €**
Tagliatelles de concombre, crème de petits pois à la menthe, pickles de légumes
- Vitello Tonnato du Garden,** ✂️ **28 €**
Câpres à queue, mayonnaise au sel viking, sucrine et graines de moutarde
- Foie gras de canard du Sud Ouest,** ✂️ **32 €**
Mariné au vin blanc liquoreux, chutney de fruits exotiques
- Demi homard cuit à la vapeur,** **39 €**
Rémoulade de chou et carotte lié à la mayonnaise, miel et citron

Cubes de saumon gravelax,
Tagliatelles de concombre,
crème de petits pois à la
menthe, pickles de légumes



Foie gras de canard du Sud Ouest,
Mariné au vin blanc liquoreux,
chutney de fruits exotiques



Les plats

de poissons

- Bar mariné au Sumac,** ✂ **27 €**
Riz thaï parfumé au jasmin, au beurre blanc
- Lieu noir farci aux écrevisses,** ✂ **29 €**
Carottes colorées, crémeux de brocolis au sésame
réduction d'américaine
- Saumon et caviar aubergine au sel fumé,** ✂ **31 €**
Aubergine rôtie, oignons légèrement huilés au jus
d'arêtes
- Médailon de lotte nacré,** **35 €**
Écrasé de pommes de terre aux herbes de notre
potager, beurre nantais, tuile de tapioca

Lieu noir farce fine aux écrevisses,
Carottes colorées, crémeux de brocolis
au sésame réduction d'américaine



Les plats

de viandes

Suprême de volaille cuit à basse température, ✂ **29 €**

Croustillant de tapioca au parmigiano, tomate rôtie, jus de viande

Filet de canette et pleurotes grillées, ✂ **30 €**

Purée de céleri-rave, ail noir, mûres fermentées, sauce au porto

Selle d'agneau rôtie a l'ail, ✂ **33 €**

Artichaut poivrade, jeunes pousses d'épinard, jus d'agneau corsé

Faux-filet Black Angus et enokis grillés, ✂ **35 €**

Pomme Anna au beurre Normand, sauce poivrade



*Faux-filet Black Angus et enokis grillés,
Pomme Anna au beurre Normand, sauce
poivrade*

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

12 €

Assiette de fromages

13 €

+Supplément truffe

2.50€

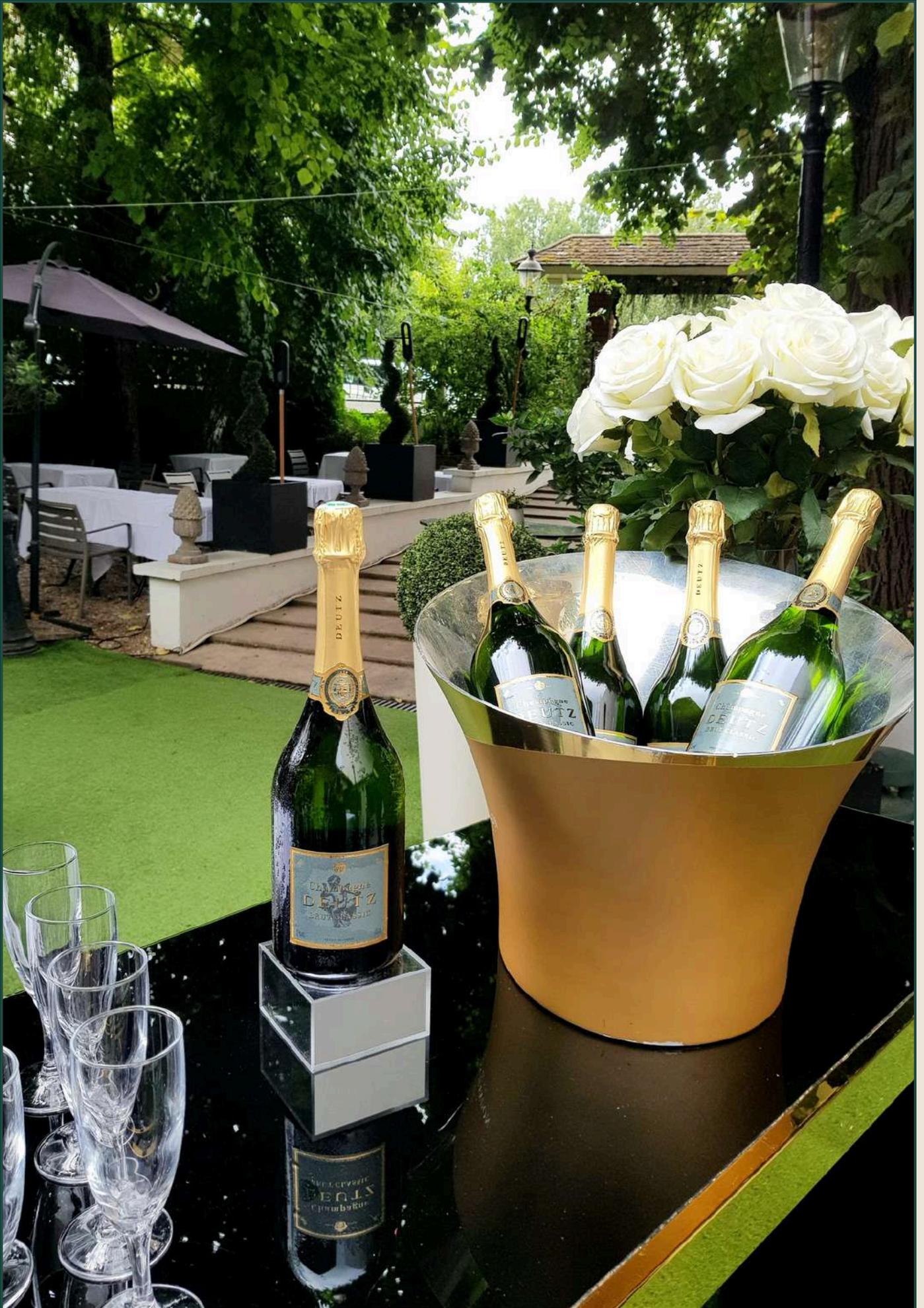




Les DESSERTS

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

Entremet tiramisu, spéculos	12 €
<i>Biscuit, croustillant spéculoos, crémeux bonbon au café</i>	
Tarte au chocolat	14 €
<i>Crémeux de chocolat noir, caramel au beurre salé, biscuit noisette</i>	
Entremet ananas, noix de coco	14 €
<i>Biscuit coco, insert ananas, crème bonbon vanille, ananas rôti, chantache</i>	
Financier façon Paris-Brest	15 €
<i>Financier crème bonbon praliné noisette, noisettes caramélisées</i>	
Naked cake * ou Number cake *	16 €
<i>Saveurs du moment</i>	
Pièce Montée Macarons	16 €
<i>4 Macarons par adulte et 3 par enfant</i>	
Pièce Montée Choux *	17 €
<i>3 Choux par adulte et 2 par enfant</i>	
Wedding cake *	18 €
<i>Saveurs du moment</i>	



Les BOISSONS

Forfait Vin 27 €

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 (+9 euros)
Café, thé, infusion

Forfait Champagne 49 €

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 * **59 €**

Salades de saison

Plateau de viande, poisson & son accompagnement

La planche de charcuterie, fromages et ses fruits secs

Douceurs sucrées

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

*Assortiment selon le Chef, disponible selon la saison

Nos animations culinaires EN VIDÉO



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 ou Bruschettas

Un air d'été

Homard, chips et chantilly salée ou Buffet de la mer ou ceviche de Bar ou bar à gaspacho ou carpaccio de bœuf supplément truffe ou Tacos

La cuisine du Sud Ouest

Foie gras poêlé et sa mousseline de saison*** ou Magret de canard fumé et chutney ou Crème brûlée foie gras

Le comptoir du chimiste**

Douceurs sucrées à l'azote liquide

Sucrées

Animation gaufre personnalisable ou profiteroles vanille chocolat ou crème brûlée fève de Tonka

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 CRÉATIONS

Entrée - Plat de poisson - Plat de viande
Fromage - Dessert *

95€

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 appliqué sur les forfaits boissons.

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

15 €

4 Macarons par adulte et 3 par enfant

Salade de fruits ✂

12 €



Les ENFANTS

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 17 €

pour les moins de 18 ans

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





Les Délices

À EMPORTER

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

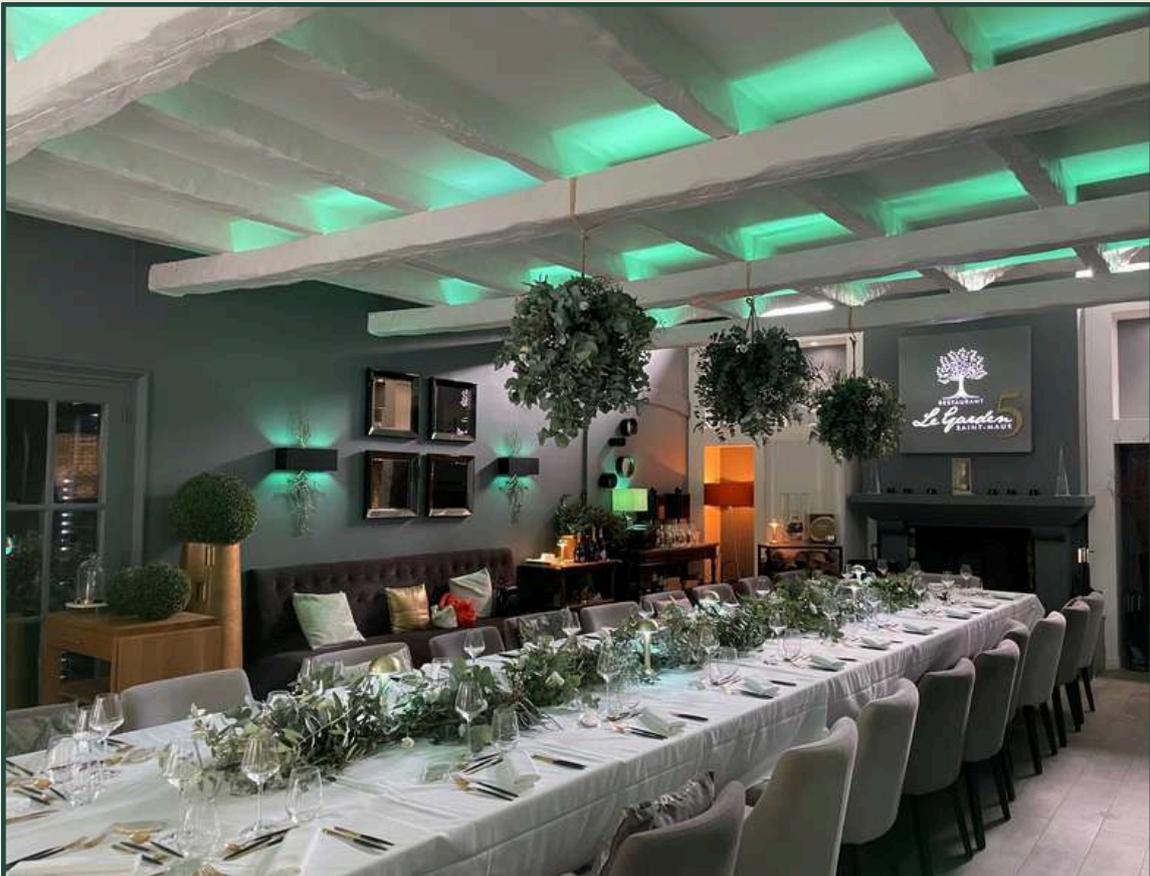
Plateau de fromages	7 € / pers
Plateau de charcuterie	7 €/ pers
Pièces cocktail salées / sucrées	1.70 €
Menu Entrée / Plat / Dessert	50 €
Gâteau d'anniversaire	
Naked cake, Number cake	12 € la part
Entremet	8 € la part
Également, retrouvez nos spécialités réalisés Maison !	
Foie gras des landes français	150 € / kg*
Saumon fumé Maison	6.50 € / 100 gr*

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



Les OPTIONS

Heures supplémentaires	250 € / heure
Housses de chaises blanches	2 € / chaise
Package Multimédia <i>Lumières de couleur, enceintes et micros, tablette, écran blanc et vidéo projecteur</i>	130 €
Menu prestataire <i>Entrée, plat, dessert + boissons</i>	68 €
Installation de la salle <i>Décorations des tables (les marques places, petits cadeaux...)</i>	50 €



L'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'évènement, 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 2000€ (deux mille euros), sous réserve d'un minimum de 50 convives. Tarif modulable selon la période.

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 seulement 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.
- Photos de la brochure non contractuelles.
- Les prix proposés dans cette brochure sont susceptibles d'évoluer selon le contexte inflationniste.
- L'Organisateur de l'événement doit s'assurer de son bon déroulé, non l'équipe de restauration traiteur.
- 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.
- En cas de dégradation de l'espace potager par une tierce personne, un supplément de 150 € sera facturé à l'issu de l'événement.

Le Garden

www.le-garden.com

29 Quai de Bonneuil,
94100, Saint-Maur-des-Fossés

01.55.96.98.70

contact@le-garden.com

Fermé le lundi et mardi

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS

