



Créateur
d'événements
sur mesure

AUTOMNE - HIVER
2026 - 2027

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET :



Sommaire



Notre Philosophie	2	-	5
Nos Salles	6	-	9
Dégustation à table	10	-	19
Les Boissons	20	-	21
Les Cocktails	22	-	23
Les Animations culinaires	24	-	25
Le Menu Dégustation	26	-	27
Les Douceurs Sucrées	28		
Les Enfants	29		
Délices à Emporter	30	-	31
Options Diverses	32	-	35
Accès	36		
Conditions Générales de Ventes	37		

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 repose sur une sélection de produits de qualité, privilégiant 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.



Certifié **Table de Maître**
Guide Boullenger 2026

*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 ambition 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

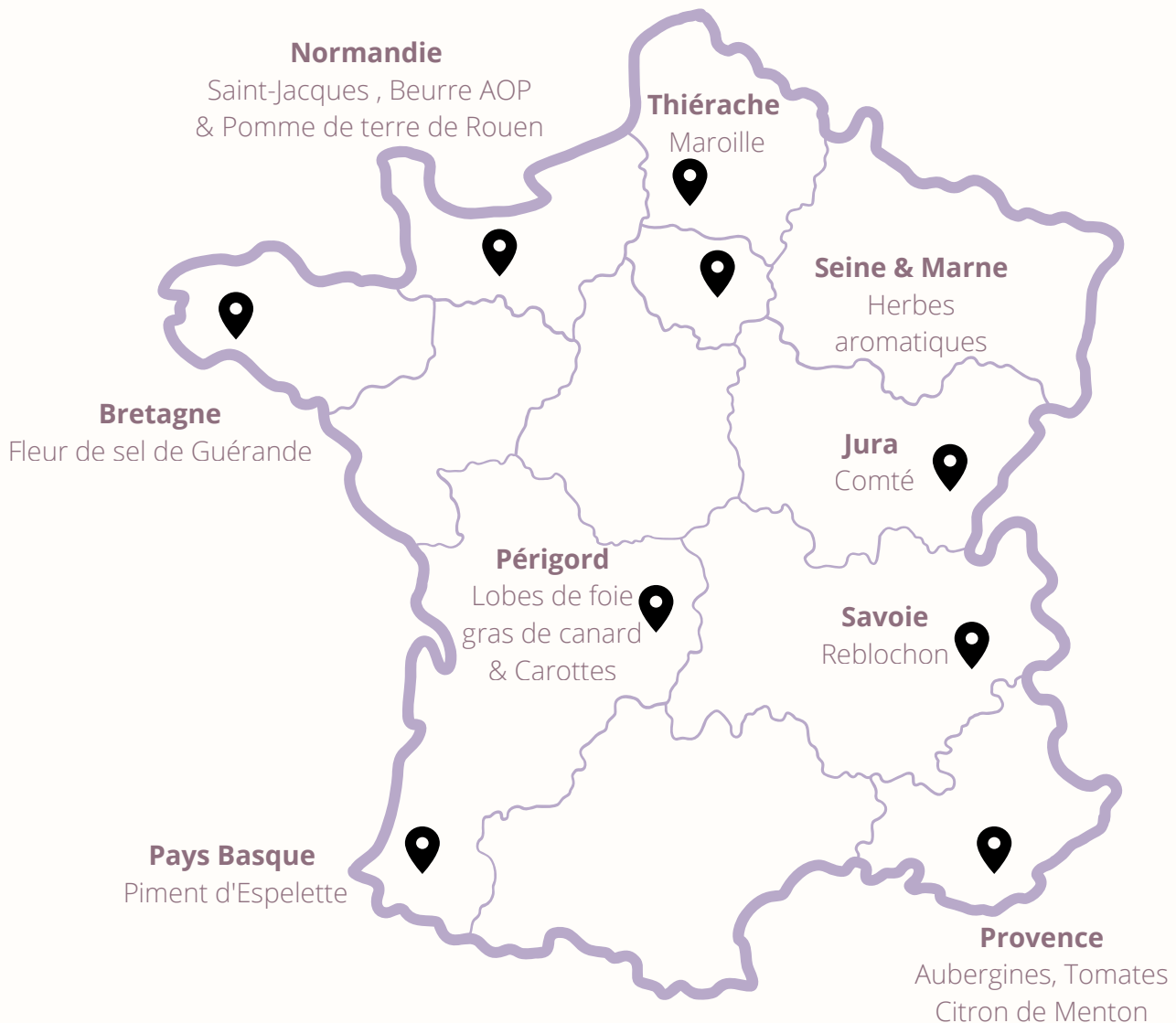
+15 ans d'expérience dans l'industrie,
présent au sein du groupe depuis
ses 15 ans.



*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'Île-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*
Superficie : 100m²

Dédié aux événements privés et professionnels, **Le Grand Salon** est un espace entièrement privatisé disposant de son **jardin particulier**, idéal pour l'organisation de cocktails, repas assis ou soirées festives.



L'espace est entièrement modulable, séminaires ou mariages, tables rondes ou rectangles, lumières tamisées ou ambiance de soirée,... Le Grand Salon vous permet de donner vie à tous vos projets.

Le Grand Salon a une capacité minimale de 30 personnes (hors bébés).

Pas de coût de privatisation de salle.

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

Notre SALON GASTRONOMIQUE



Le Salon Gastronomique & son jardin privatif

Capacité Cocktail :

150 personnes

Capacité Repas assis :

100 personnes*

Superficie : 120m²



Salle principale de notre restaurant, **Le Salon Gastronomique** séduit par son cachet authentique : cheminée, poutres apparentes et atmosphère chaleureuse.

Son jardin privatif avec vue sur les Bords de Marne apporte une touche bucolique et élégante à votre réception, idéale pour les cocktails ou moments de convivialité en extérieur.

Le Salon Gastronomique peut être loué pour un événement dont le nombre de convives est au **minimum de 50 convives**. Derrière ses rideaux, les réceptions de moins de 25 personnes peuvent être organisées dans un cadre plus intimiste.

Tarif de privatisation de salle : **2000€**

Privatisation globale **DE NOTRE ÉTABLISSEMENT**



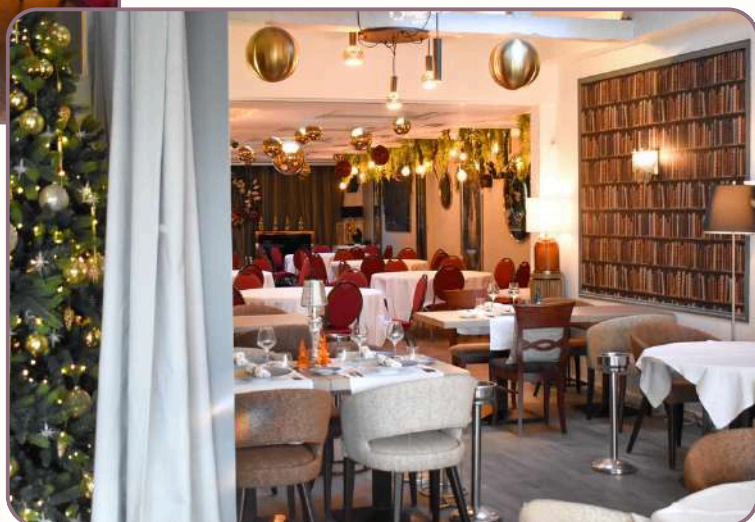
**Le Salon Gastronomique,
Le Grand Salon & les deux
jardins privés**

Capacité de privatisation
totale :

De 100 à 170 personnes

Superficie : 220m²

Pour vos événements de grande envergure, notre établissement peut être entièrement privatisé, vous offrant un cadre exclusif et immersif, idéal pour les grandes réceptions, mariages, soirées d'entreprise ou célébrations privées.



La privatisation totale comprend **Le Grand Salon, Le Salon Gastronomique** ainsi que **leurs jardins privés**, permettant de structurer votre événement en plusieurs temps : cocktail d'accueil, dîner assis, puis soirée festive.

Tarifs de privatisation :

- De **100 à 120** personnes : **3 500 €**
- De **121 à 150** personnes : **3 000 €**
- De **151 à 170** personnes : **2 500 €**

Mise en place - Repas assis

Capacité : 170 personnes

Mise en place - Cocktail

Capacité : 230 personnes

CUISINES

ACCUEIL

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

Siphon au bleu d'Auvergne  	20€
Butternut rôtie, poire caramélisée et noisettes torréfiées	
Poireaux cuits en croûte de sel 	21€
Vinaigrette à la truffe blanche, bresaola	
Crèmeux de maïs à la crème de montagne 	23€
Copeaux de vieille mimolette, tuile de focaccia, huile fumée aux olives d'Arbequina	
Œuf poché sauce meurette	25€
Lard paysan, champignons, croutons	
Saumon en finger 	26€
Marinade instantanée au ponzu, crèmeux de céleri et pickles, huile verte	
Médailon de cabillaud en chaud-froid 	29€
Bouillon japonais comme une soupe miso parfumée à l'huile de Timut, tartare d'algues et légumes croquants	
Foie gras de canard marbré au chorizo ibérique	32€
Chutney pomme-raisin, réduction de balsamique au jus de raisin	
Médailon de homard 	39€
Risotto de pomme de terre lié au mascarpone, jus de carcasse légèrement anisé	

Saumon en finger

Marinade instantanée au ponzu, crémeux de céleri et pickles, huile verte



Les plats

de poissons

Beau bar ✂

30€

Écrasé de pommes de terre cuites en croûte de sel, panais rôti au beurre d'épices, sauce Noilly Prat

Rascasse marinée au nora ✂

31€

Soubise d'oignons doux, déclinaison de betteraves colorées, jus d'arêtes légèrement crème

Lieu jaune

33€

Risotto de sarrasin grillé lié au parmesan, petits légumes de saison légèrement croquants

Thon mi-cuit ✂

36€

Légumes du marché cuits au barbecue japonais, avocat passé au chalumeau, sauce Teriyaki revisitée au citron vert

Rascasse marinée au nora

Soubise d'oignons doux, déclinaison de betteraves colorées, jus d'arêtes légèrement crémé



Les plats

de viandes

Suprême de poulet jaune ✂

29€

Pommes de terre grenailles, sauce suprême à la truffe

Carré de cochon de lait

31€

Purée de céleri au chorizo ibérique, cylindre de rave confite, sauce corsée au porto rouge

Magret de canard français, ✂

33€

Purée et pickles de potimarron, poire rôtie, sauce parfumée aux saveurs japonaises

Faux-filet de bœuf Montbéliard

36€

Croustillant de riz arborio à la vieille mimolette, jus corsé



Carré de cochon de lait

Purée de céleri au chorizo ibérique, cylindre de rave confite, sauce corsée au porto rouge

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 un dessert réalisé avec soin par notre Chef Pâtissier.

Cookie cacahuète façon Snickers Crèmeux chocolat au lait, caramel, chocolat tablé	13€
Tarte mangue et sésame noir Crème vanille au sésame noir, gel et compotée de mangue, praliné sésame	14€
Entremet pomme Vanille Bourbon de Madagascar torréfiée, noix de pécan, biscuit cuillère	14€
Entremet chocolat noir Fleurs de cerisier, financier aux griottes, chantache	15€
Naked cake * ou Number cake * <i>Saveurs du moment</i>	16€
Pièce Montée Macarons <i>4 Macarons par adulte et 3 par enfant</i>	16€
Pièce Montée Choux * <i>3 Choux par adulte et 2 par enfant</i>	17€
Wedding cake * <i>Saveurs du moment</i>	18€



Les BOISSONS

Forfait Vin - 28 €

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 - 47€

Champagne Brut Esterlin* 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

***Option Champagne Deutz +5€/pers**

Fût de Bière - 60 €

6 litres

1 fût pour 12 personnes en moyenne

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 événement autour d'un Cocktail entièrement personnalisable !

Cocktail Sensation - 16 pièces 43.20 €

Cocktail Prestige - 20 pièces 54 €

Buffet * 59 €

Salades de saison

Plateau de viande, poisson & son accompagnement

La planche de charcuterie, fromages et ses fruits secs

Douceurs sucrées

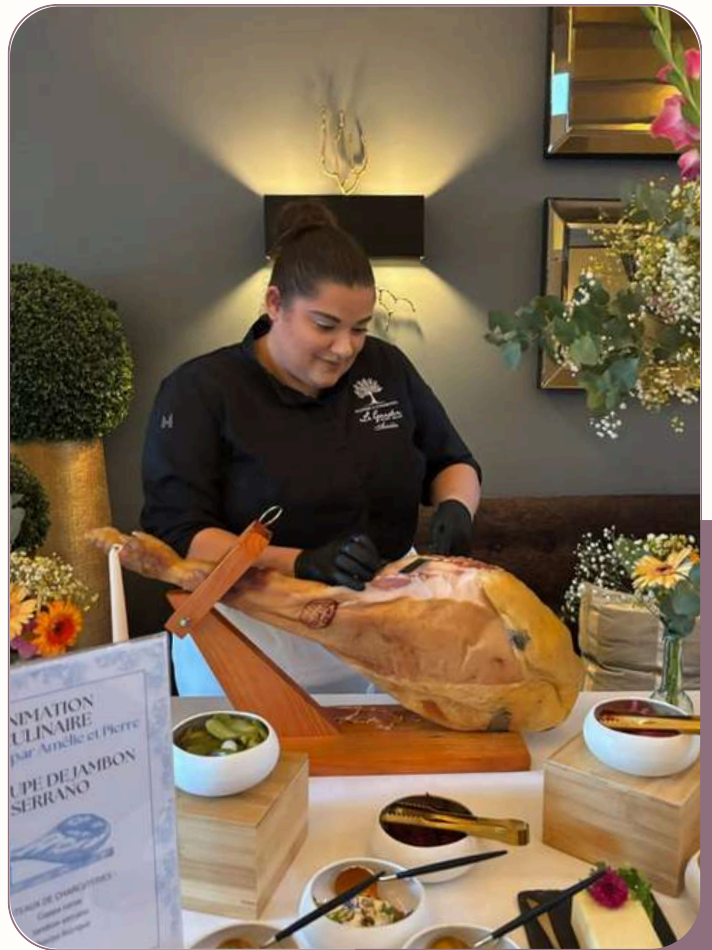
Grand Buffet Haut-de-Gamme 72 €

Proposition sur-mesure

Cuisson en animation

*Assortiment selon le Chef, disponible selon la saison

Nos animations culinaires EN VIDÉO



*Scannez pour en
découvrir davantage...*



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
Découpe de jambon ibérique de bellota, Maison Cinco Jotas (supplément)

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 ceviche de Bar ou bar à gaspacho ou carpaccio de bœuf (supp. truffe) ou Tacos ou Cônes salées

L'atelier de vos envies

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

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

Animation Brasero

Viandes et poissons sublimes par la cuisson authentique au bois

Animation Raclette

Pain ciabatta, écrasé de pommes de terre safrané et herbes fraîches

Le comptoir du chimiste**

Douceurs sucrées à l'azote liquide

Sucrées

Animation gaufre personnalisable ou profiteroles vanille chocolat ou crème brûlée fève de Tonka
Animation sucettes en chocolat avec topping personnalisé

*Les animations culinaires s'entendent pour un minimum de 30 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 - 28 €

De 5 à 11 ans

Assiette de crudités ou Assiette de charcuterie
Suprême de volaille ou Pavé de saumon &
Pomme de terre grenaille ou Petits légumes

Menu Bébé - 16 €

De 2 à 4 ans

Plat au choix selon
le Chef
&
Boisson

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 amenés 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 €
<i>Installation de la salle avec vos décorations</i>	50 €



Décorations **EN OPTION**

Bougeoirs avec bougie : dorés, rose gold, verres colorés **2 € / bougeoir**

Ornements naturels **45 € (le lot)**

Rond de serviette **1 € / serviette**

Rondin de bois **4 € / Rondin**

*Assiette de présentation - *porcelaine JL Coquet** **4 € / assiette***

Support A5 (transparent & doré) **1,50 € / support**

Mange debout avec lycra noir ou blanc **15 €**

Nœuds verts (sur les housses) **2 € / chaise**

Chevalet **15 €**

Audio Guestbook **70 €**

Graphisme + impression des menus **2 € / menu**

Décorations sur-mesure (sur devis)

*En cas de casse ou de vol, l'assiette JL Coquet sera facturée au prix d'achat, soit 177 € TTC par unité.

Décorations EN OPTION



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"

Parkings Privés sur réservation

Parking de 6 places (extérieur) - 23 Quai de Bonneuil	60 €
Parking de 21 places (extérieur) - 39 Quai de Bonneuil	190 €
Parking de 25 places (intérieur) - 23 Quai de Bonneuil	250 €

Extrait des 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 à 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 euros).
- 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 euros), le règlement devra se faire la fin de la réception.
- Dans le Salon Gastronomique, le droit de bouchon est facturé 20 € (vingt euros).

Parking :

- Les parkings 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 68€ (soixante-huit euros) 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 et de respecter les horaires conclus sur le devis.
- 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.
- En cas de détérioration ou de casse de vaisselle, d'ustensiles ou de tout autre matériel mis à disposition, le client sera tenu de rembourser à hauteur de la casse.

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

