

☎ 01.55.96.98.70

🌐 <https://le-garden.com>

✉ contact@le-garden.com



Créateur
d'événements
sur mesure

BROCHURE
ÉVÉNEMENT EXTÉRIEUR

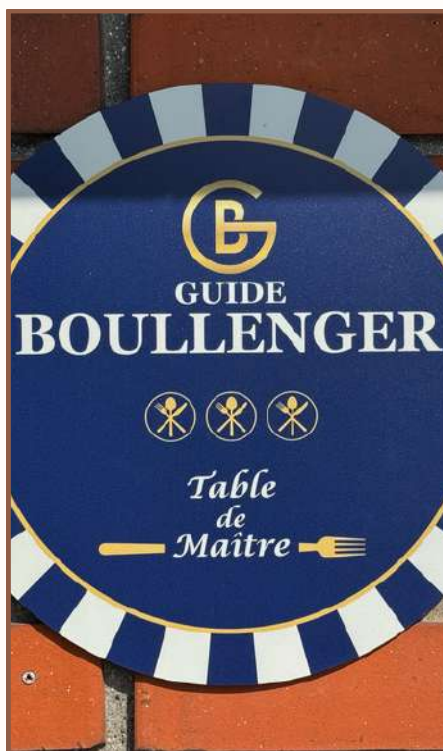
TARIF SPÉCIAL PROFESSIONNEL



Rendez-vous sur notre site internet :



Sommaire



Notre Établissement	02
Vos Interlocuteurs	03
Votre Événement	04 - 05
Votre repas assis	06 - 08
Les Plateaux Repas	09
Les Boissons	10 - 11
Les Cocktails	12
Les Buffets	13
Les options :	14
• La location de vaisselles, le service	
• Les Animations Culinaires	15
• Les Douceurs sucrées	16
Les Conditions Générales	17

Notre ÉTABLISSEMENT



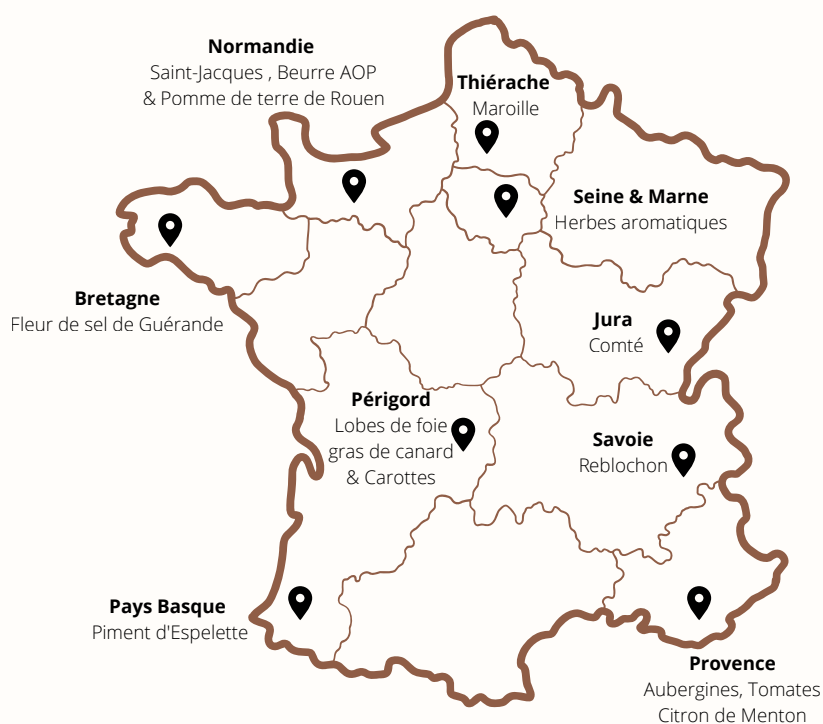
Fort de 30 années d'expérience et de deux générations dans le monde de la restauration, le Garden Traiteur vous accompagne dans la création de vos événements au sein de notre établissement et au-delà de nos murs.

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.



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.

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.*

Votre ÉVÉNEMENT



Composez VOTRE MENU

Service à table

Voici vos 3 formules de repas en extérieur, présentées de manière simple et épurée, accompagnées d'un forfait boissons

- 1 Gamme Bistronomique
- 2 Gamme Gastronomique
- 3 Gamme Prestige
- 4 Plateaux repas
- 5 Forfait Boissons

Format debout

À déguster en extérieur ou chez vous,

- 1 Les Cocktails
- 2 Les Buffets
- 3 Options



Gamme BISTRONOMIQUE

40 € HT
/ PERSONNE

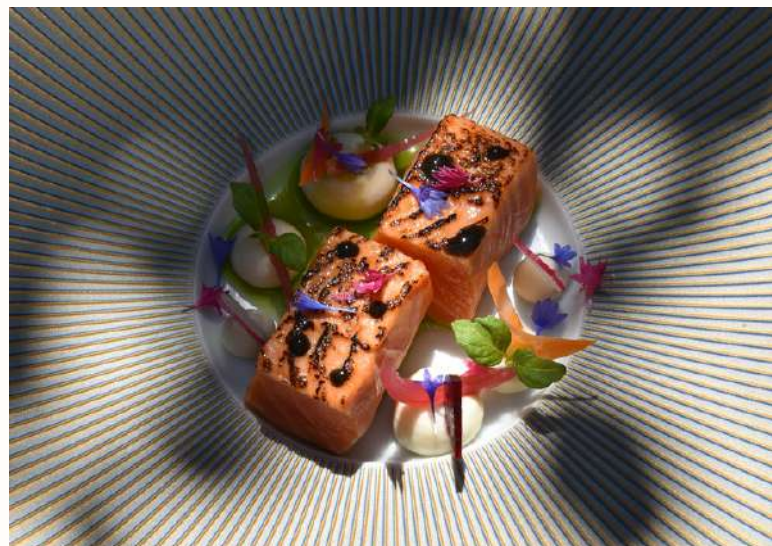
ENTRÉE
PLAT
DESSERT

**Détail du menu sur demande*

Un repas gourmand, généreux et accessible, qui revisite les classiques avec des produits frais et de saison dans une ambiance décontractée.



**Gaspacho de betterave, avocat
et pomme verte,**
Mouillette de chèvre frais et radis rose



Saumon en finger,
Marinade instantannée au ponzu,
crémeux de céleri et pickles, huile verte

**Option fromage : 8.00€ par personne
+ supplément truffe : 2.50€ par personne*

Gamme GASTRONOMIQUE

60 € HT
/ PERSONNE

ENTRÉE
PLAT
DESSERT

**Détail du menu sur demande*

Une cuisine technique et raffinée, qui met en valeur des produits nobles et un travail d'assiette soigné pour éveiller les sens.



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



Foie gras de canard porto cognac,
Crème brûlée au potimarron, chutney
fruits secs

**Option fromage : 8.00€ par personne
+ supplément truffe : 2.50€ par personne*

Gamme PRESTIGE

80 € HT
/ PERSONNE

ENTRÉE
PLAT
FROMAGE
DESSERT

**Détail du menu sur demande*

L'expérience ultime et sur-mesure. Un repas d'exception en plusieurs temps, idéal pour les grands événements, combinant les plus beaux produits de terroir et de mer.



Rascasse marinée au nora

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



Pavlova aux trois pêches,

Crème légère à la vanille de Madagascar, gel pêche et verveine, bille de pêche confite

Plateaux REPAS

25 € HT
/ PERSONNE

Plateaux repas froids

Automne - Hiver

Saumon fumé au bois de hêtre, yaourt acidulé, pickles de navet

ou

Poireaux cuit en croûte de sel, vinaigrette à la truffe

Bœuf choisi, légumes légèrement fumé

ou

Daurade royale cuit à la plancha, taboulé libanais

Chou chantilly praliné et noisette

ou

Tartelette chocolat intese

Plateaux repas froids

Printemps - été

Rougaille de tomate crème montée chèvre, comté, légumes croquants

ou

Tartare de bœuf aux saveurs japonaise, sucrine et légumes croquants

Suprême de volaille, salade de pomme de terre

ou

Pavé de saumon rôti, légumes de saison

Pavlova fruits exotiques

ou

Financier au cacao, ganache chocolat blanc



Les BOISSONS

Forfait Vin - 18 € HT

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 **

Boissons chaudes
(café et thé)

Forfait Champagne - 32 € HT

2 coupes de 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

Boissons chaudes
(café et thé)

Forfait Soft - 9 € HT

Assortiment de Softs

2 mises en bouche pour l'apéritif

Eaux minérales plates & gazeuses



* 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.

Les BOISSONS

Bouteilles Individuelles

Vin rouge - Bordeaux Haut Médoc

15 € HT

Vin blanc - Pays d'Oc Chardonnay

12 € HT

Champagne Brut Esterlin

38 € HT



Les COCKTAILS

TEMPS 1

Boissons

Jus de fruits, eaux,
soft

Mises en bouche

8 pièces sucrées
et/ou
salées
par personne

17€ HT

14€ HT (hors boissons)

TEMPS 3

Boissons

Kir (1 verre/ pers), jus
de fruits, eaux, soft

Vin Blanc & Vin Rouge
(3 verres / pers)

Mises en bouche

16 pièces sucrées
et/ou
salées
par personne

40€ HT

28€ HT (hors boissons)

TEMPS 2

Boissons

Kir (1 verre/ pers), jus
de fruits, eaux, soft

Mises en bouche

12 pièces sucrées
et/ou
salées
par personne

26€ HT

21€ HT (hors boissons)

Les BUFFETS

Cocktail Buffet *

37 € HT

Salades de saison

Plateau de viande, poisson & son accompagnement

La planche de charcuterie, fromages et ses fruits secs

2 Douceurs sucrées

*Assortiment selon le Chef, disponible selon la saison



Prix par personne

Nos OPTIONS

Location de vaisselle

Formules assiettes - de l'entrée au dessert

4.50 € HT

Verres

Flute de champagne

1.2 € HT

Tumbler

1.2 € HT

Verre à eau

1.2 € HT

Verre à vin

1.2 € HT

Tasse à café

1.2 € HT

Tasse thé

1.50 € HT

Formule - de l'apéritif aux boissons chaudes

6 € HT

Tables

15 € HT

Chaises

5 € HT

Mange-debout avec lycra noir ou blanc

15 € HT

Nappage

7 € HT

Serviette de table en tissu

1 € HT

Personnel

45 €/h HT

Livraison *

250 € HT

Décoration sur-mesure (sur devis)

Animations culinaires

150 € HT

+ 4.00€ HT

* Prix variable selon l'adresse de livraison et le matériel nécessaire au déroulé de l'événement

Les ANIMATIONS CULINAIRES

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

Prix : 150 €/animation + 4 €/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

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 Raclette

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

Sucrées

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

Le comptoir du chimiste**

Douceurs sucrées à l'azote liquide



Scannez pour
en
découvrir
plus...

**L'animation "Le comptoir du chimiste" sera facturée 230€ + 4€ par pièce au regard de l'utilisation de l'azote liquide.

***Animation disponible seulement en extérieur.

Les douceurs **SUCRÉES**

Une envie de sucré avec votre café ?

Nos équipes vous confectionnent avec soin des mignardises Maison.

Mignardises

5 € HT

3 pièces sucrées selon le Chef

Pièce Montée Macarons

12 € HT

4 Macarons par adulte et 3 par enfant

Brochette de fruits ✂

2 € HT



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 prestations extérieures sont proposées à partir de 20 personnes minimums.
- Les prix sont exprimés en euros (HT). Ils incluent exclusivement les prestations mentionnées au devis. Toute demande complémentaire fera l'objet d'une facturation additionnelle.
- Les réservations définitives s'entendent après le versement de 50% d'acompte, suivant le devis établi. Le solde est à verser quinze jours avant la réception et les suppléments de dernière minute 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 15 personnes suite à des désistements moins de 15 jours avant l'évènement, aucun remboursement ne sera effectué.
- En cas d'annulation de la réception de votre part, les acomptes ne vous seront pas restitués.

Horaires :

- Tout dépassement d'horaire inscrit sur le devis vous sera facturé en fonction du nombre de personnel présent sur le lieu.
- Le dépassement de ces horaires entraînera un surcoût supplémentaire de 70€/heure supplémentaire/ par employé.
- Toute heure entamée est due.

Boissons :

- La consommation de l'ensemble des vins du forfait s'entend pour une bouteille pour 3 personnes.

Informations diverses et recommandations :

Livraison seule :

- Les produits sont livrés prêts à consommer. La responsabilité du Traiteur s'arrête à la livraison.

Prestation avec personnel :

- Inclut service, installation et reprise selon devis. Le Client s'engage à garantir des conditions de travail adaptées.
- 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.

- Tous les dégâts causés par les invités et les enfants sur le matériel entraînera une facturation.
- L'organisateur s'engage à fournir un espace adapté au Traiteur et une facilité de déchargement des équipements.
- En cas de comportement inapproprié auprès du personnel, le Traiteur se réserve le droit d'arrêter la réception, sans remboursement.
- Le Traiteur respecte les normes HACCP. Le Client doit signaler toute allergie ou contrainte alimentaire. Le Traiteur décline toute responsabilité en cas d'omission.

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 dimanche soir, lundi et mardi

SUIVEZ NOS ACTUALITÉS

