01.55.96.98.70 https://le-garden.com contact@le-garden.com



PRINTEMPS - ÉTÉ
2027 - 2028

Créateur d'événements sur mesure

RESTAURANT
Le Garden
SAINT-MAUR

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

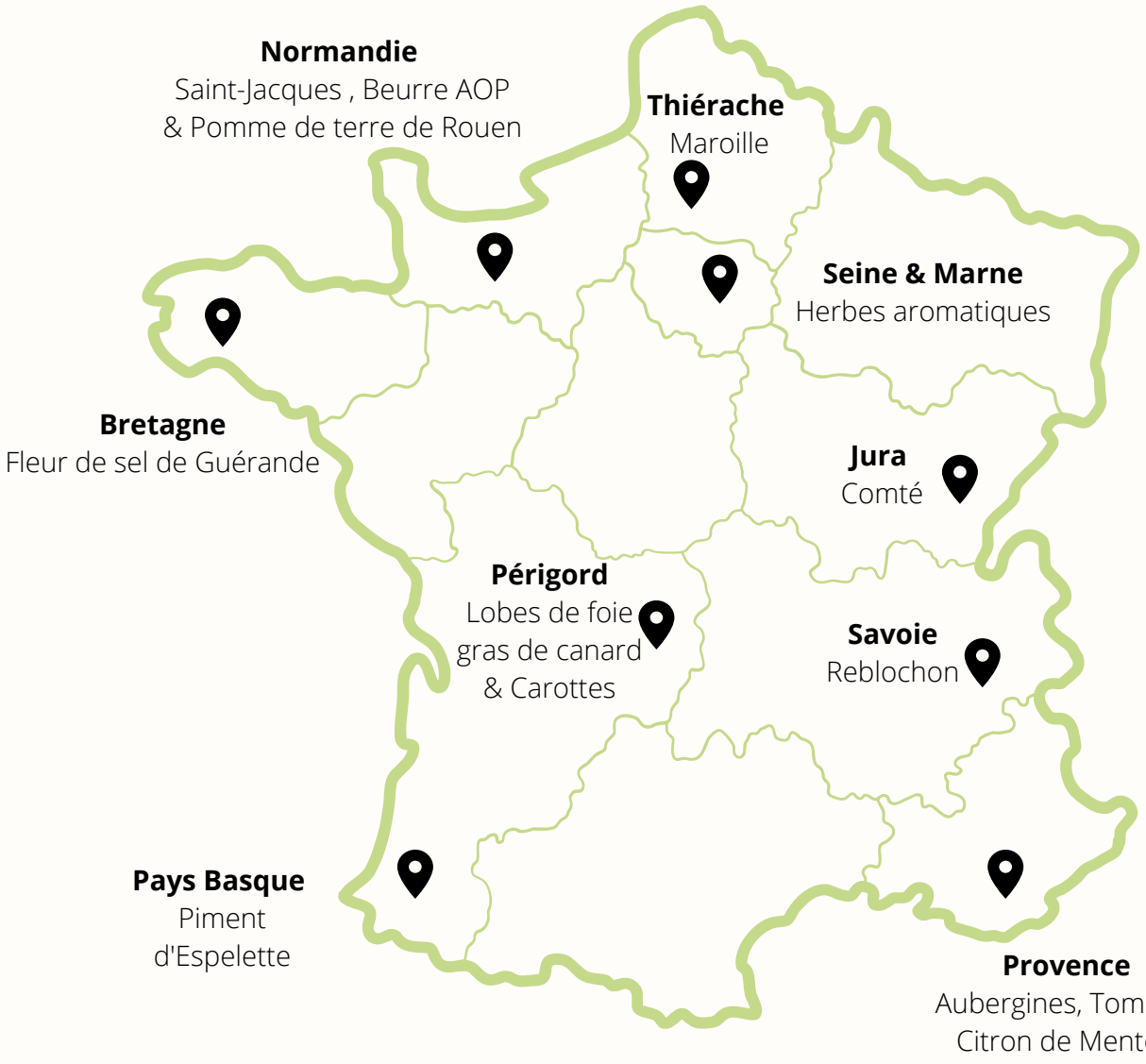
CHEF DE CUISINE
+15 ans d'expérience dans l'industrie, présent au sein du groupe depuis ses 15 ans.



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 fraicheur 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 enfants & 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 sous conditions, voir les Conditions Générales de ventes.

Privatisation globale
DE NOTRE ÉTABLISSEMENT



Le Salon Gastronomique, Le Grand Salon & les deux jardins privatifs

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 privatifs**, 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 €**

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



Mise en place - Repas assis

Capacité : 170 personnes

Mise en place - Cocktail

Capacité : 230 personnes

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
2 Plat
3 Fromage
4 Dessert
5 Forfait Boissons

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

Crème de courgette rôtie liée à la brousse corse, **20€**
Courgette grillée à la flamme, basilic et pinsa grillée.

Burrata di Bufala caponata de légumes confits, **21€**
Câpres à queue et jeunes pousses d'herbes fraîches.

Truite de mer gravlax infusée à la griotte, **23€**
Crème de petits pois au zeste de lime, wakamé et pois gourmands légèrement croquants aux parfums asiatiques.

Gambas nacrées fenouil confit au citron vert, **25€**
Pickles de moutarde et d'oignons rouges, fine mayonnaise aux épices.

Espadon en crudo sauce ceviche coco, **26€**
Avocat jalapeño, citron vert, huile verte à la coriandre et kumquat confit.

Tartare de bœuf de Montbéliard taillé au couteau, **29€**
Assaisonnement aux saveurs japonaises, carottes colorées et émulsion soja.

Foie gras de canard au porto rouge et piment d'Espelette, **32€**
Chutney de fruits de saison et brioche feuilletée.

Homard rôti au beurre parfumé à l'ail et au thym, **39€**
Légumes de saison étuvés, vinaigrette à l'américaine et jeunes pousses.



Espadon en crudo sauce ceviche coco
Avocat jalapeño, citron vert, huile verte à la coriandre et kumquat confit

Les plats de poissons

Filet de daurade, **30€**
Purée de brocoli légèrement citronnée, tempura de bimi, beurre blanc et jeunes pousses de brocoli.

Pavé de saumon cuit à basse température, **31€**
Risotto à l'oseille lié au Parmigiano, tuile de tapioca et huile d'herbes du potager.

Beau morceau de maigre cuit à l'unilatéral, **33€**
Fenouil braisé à l'huile d'olive de Kalamata et au citron confit, fraîcheur de fenouil.

Lotte cuite à 100°C, **36€**
Légumes façon parmigiana et sauce américaine à la tomate paysanne.

Les plats de viandes

Suprême de Volaille, **29€**
Pommes de terre grenailles, jus de volaille parfumé au soja et pousses de petits pois.

Selle d'agneau, **31€**
Carottes colorées cuites à la Vichy, purée de carotte à la fève tonka et jus d'agneau réduit.

Filet de veau, **33€**
Patate douce façon pomme dauphine, chips de patate douce violette et jus de veau réduit au thym.

Filet mignon de Boeuf, **36€**
Courgette en sifflet glacée, pomme de terre paillasson et jus corsé.

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.

Tarte coco et fruits exotiques, **13€**
Coco torréfiée, fruits exotiques en insert et crème ultra légère

Cookie framboise, **14€**
Crème au chocolat blanc et à la framboise, praliné pistache

Entremet abricot et miel, **14€**
Romarin rôti et crème à la vanille Bourbon de Madagascar

Entremet chocolat noir, **15€**
Chocolat noir infusé à la fève de tonka, croustillant praliné noisette et crème légère

Naked cake * ***ou*** **Number cake** * **16€**
Saveurs du moment

Pièce Montée Macarons **16€**
4 Macarons par adulte et 3 par enfant

Pièce Montée Choux * **17€**
3 Choux par adulte et 2 par enfant

Wedding cake * **18€**
Saveurs du moment

*Gâteaux disponibles à partir de 20 personnes


DEUTZ
Champagne
DEUTZ
BRUT CLASSIC

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 €**

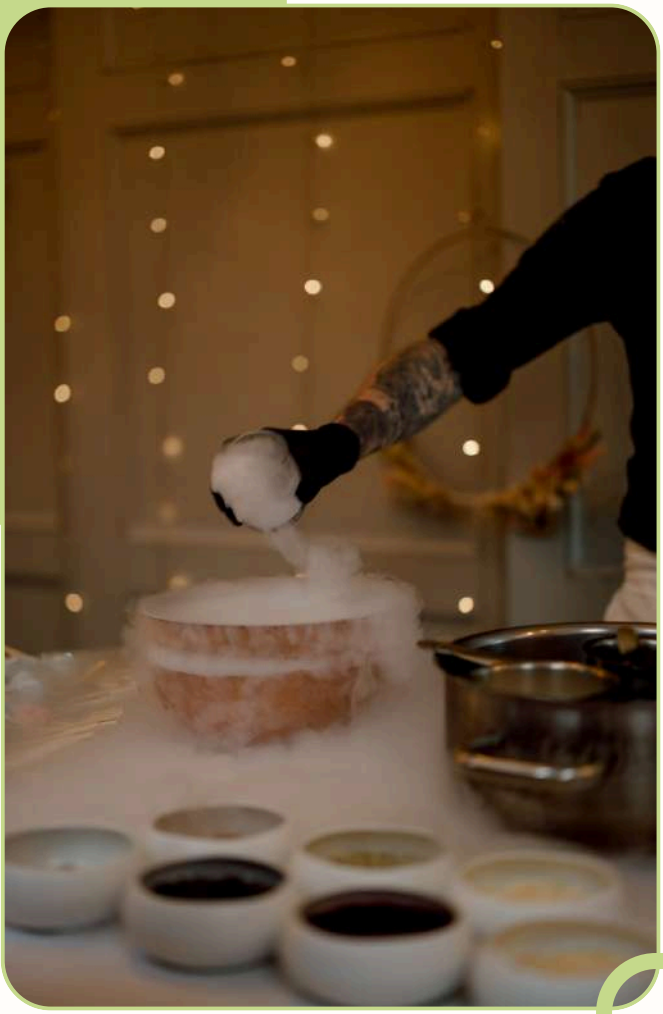
Cocktail Prestige - 20 pièces **54 €**

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 ou poissons sublimés 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 (brochette de fruits et/ ou bonbons à l'azote liquide

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

*Les animations culinaires s'entendent pour un minimum de 30 personnes.
**Les animations "Le comptoir du chimiste" ou “Brasero” seront facturées 230€ + 5€ par personne.
***Animation disponible seulement en extérieur.


RESTAURANT
Garden
SAINT-MAUR


RESTAURANT
Le Garden
SAINT-MAUR

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 **16 €**
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










Suivez nos actualités !





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€**
Gâteau d'anniversaire	**12€ la part**
Naked cake, Number cake	**8€ la part**
Entremet	

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 *Lumières de couleur, enceintes et micros, tablette, écran blanc et vidéo projecteur*	**130€**
Menu prestataire *Entrée, plat, dessert + boissons*	**68€**
Installation de la salle avec vos décorations	**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

RESTAURANT
Le Garden
SAINT-MAUR