



Qui sommes-nous

Plus qu'un simple Chef à domicile, un savoir-faire et une accessibilité à tous. LE JARDIN DU GOUT est un **artisan culinaire** qui met à votre disposition une équipe de professionnels pour répondre à vos attentes et de vous régaler dans la réalisation de recettes créatives.

Tous nos plats sont **faits maison** et élaborés à partir de **produits bruts et frais**. Notre chef Sébastien Tasset, après un parcours de 17 ans dans les grands restaurants gastronomiques, est toujours à la pointe des nouvelles tendances. Il aime travailler des produits du terroir, naturels et bio.

Circuits courts, produits de saison et **agriculture bio** sont privilégiés dans nos préparations aussi bien à base de viandes, poissons, fruits ou légumes frais. Menu **végan, sans gluten, sans lactose**, ... nous répondons également à toute restriction alimentaire.

Soutenir nos producteurs locaux

Collaborer avec nous, c'est s'assurer d'échanger avec une entreprise à taille humaine, créative, réactive et proche de vous, ainsi que d'une sélection très stricte comme des maraîchers de proximité et la sélection exclusive de viande française.

Précurseurs sur ce sujet, depuis de nombreuses années, notre chef sillonne la France à la recherche de produits pouvant sublimer sa cuisine.

Ces derniers mois nous nous sommes rapprochés des agriculteurs de l'Île-de-France afin de soutenir notre région avec des produits achetés près de chez nous : salades, herbes, tomates, fraises cultivées à Chailly-en-Bière 77, pommes de terre de Thoiry 78, œufs Bio de la ferme Marc Chauvin- La Tombe 77, ...

Découvrez notre concept et réservez votre Chef à domicile :

Les formules proposées sont sans service mais comprennent la prestation du Chef de cuisine. Nous vous conseillons en fonction du nombre de personnes et selon le menu d'ajouter une option service.

- 1 - Choisissez votre formule de Chef à domicile.
 - 2 - LE JARDIN DU GOUT s'occupe de toute la partie cuisine.
 - 3 - Dans votre cuisine, le Chef vient vous préparer un délicieux repas ...
- ... vous n'aurez rien d'autre à faire que de déguster avec vos proches !

Bienvenue dans les fourneaux
du Jardin du Gout



Chef à domicile

Le restaurant à la maison

Vous aimez recevoir mais vous voulez profiter de vos convives, vous avez envie d'originalité, envie de surprendre vos invités... Chef, aux commandes de votre cuisine, transformera votre salle à manger en restaurant à domicile.

Faire venir un chef à la maison, c'est l'occasion de créer un moment unique, privilégié et convivial.



Menu Dinatoire

Pour minimum 10 personnes, hors boissons



Possibilité d'accord mets & vins
nous consulter

L'Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit maison, melon en deux textures, en chutney et à la cardamome, brioche maison

ou

Notre Jardin de saison, cru, cuit, en aigre doux, vinaigrette de radis et crunch d'olive noire

La Terre ou La Mer au choix

Filet de daurade royale rôti au four, écrasé de pommes de terre au chorizo ibérique et citron yuzu, jus fumé

ou

Suprême de volaille fermière du Gâtinais poêlé, feuille à feuille de pommes de terre cuites à la graisse de canard, fèves juste tombées, jus de viande

Le Fromage ou Le Dessert au choix

Brie affinée (noix, échalote, ciboulette, crème fouettée, fleur de sel), mesclun de salade

ou

Camemberts coupés en deux et fourrés aux pommes revenues au Calvados

*

Entremet chocolat, cœur caramel, croustillant praliné

ou

Tarte citron, sorbet citron vert basilic

Petits pains individuels

Ce que comprend la prestation

L'achat des denrées, la préparation et prestation culinaire, service et la bonne humeur du chef compris en vacation de 5 heures incluant la mise en place, le rangement et le nettoyage de la cuisine pendant 1h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de : 53,00 € TTC/pers

Menu Prestige

Pour minimum 8 personnes, hors boissons



L'Entrée au choix

Foie gras de canard mi-cuit maison, chutney de coings et pommes, brioche truffée

ou

Terrine de champignons, retour de cueillette, juste tiédie, huile de noisette, gambas poêlée, salade d'herbes

La Terre ou La Mer au choix

Dos de saumon poêlé, ratatouille gourmande et jus d'une piperade

ou

Filet de pintade de Challans rôti, crémeux de cèleri, wok de légumes de saison et girolles, jus de viande

Le Fromage au choix

Chantilly de Brie à la vanille, pain gourmand, confiture et frisée

ou

Neige D'ossau Iraty, confiture de cerises Amarena aux piments d'Espelette, mesclun de salades

Le Dessert au choix

Cœur passion, mangue, coco

ou

Tarte tatin à notre façon, quenelle de crème épaisse

Petits pains individuels

Ce que comprend la prestation

L'achat des denrées, la préparation et prestation culinaire, service et la bonne humeur du chef compris en vacation de 5 heures incluant la mise en place, le rangement et le nettoyage de la cuisine pendant 1h30.

Repas et prestations comprises pour la somme de : 65,00 € TTC/pers

Menu Dégustation

Pour minimum 6 personnes, hors boissons

La mise en bouche

Gaspacho de tomates de Chailly en Bière, fraîcheur de fraises, émulsion de maïs, sablé parmesan, fleur d'ail

L'Entrée au choix

Cévitché de bar, fraîcheur de mangue au shiso, sauce ponzu

OU

Foie gras en écrin d'artichaut, truffe et magret fumé, brioche truffée maison

La Terre ou La Mer au choix

Filet de rouget barbet poêlé, fondue de poireaux aux coques et son jus iodé

OU

Longe de veau poêlée, asperges vertes et fricassée de girolles, ail et persil, jus de veau

Le Fromage au choix

Brie de Meaux truffé maison, mesclun de salade

OU

Bar à brie, mesclun de salades

Le Brie est un fromage onctueux que tout le monde connaît, mais l'avez-vous déjà testé avec de la moutarde, du pavot, du poivre, de la ciboulette ou du sésame grillé ?

Le Dessert au choix

Macaron aux framboises fraîches, mousse légère à la passion, sorbet citron vert basilic

OU

Le tout chocolat, noix de pécan caramélisée, glace chocolat

Petits pains individuels



Repas et prestations comprises pour la somme de : 86,00 € TTC/pers

Avec ses accords mets et vins pour la somme de : 110,00 € TTC/pers



Ce que comprend la prestation

L'achat des denrées, la préparation et prestation culinaire, service et la bonne humeur du chef compris en vacation de 5 heures incluant la mise en place, le rangement et le nettoyage de la cuisine pendant 1h30.

Le Jardin du Gout vous propose ses services culinaires à domicile.

*Au menu :
découvertes, partages, échanges,
et une pointe de folie !*

*Le chef s'occupe de toute la cuisine pour vous.
Il vous transmettra son savoir-faire et
toutes ses astuces dans la joie et la bonne humeur.*

Cocktail

4 pièces : 8,00 € TTC /pers
 6 pièces : 11,40 € TTC /pers
 8 pièces : 14,80 € TTC /pers

Spécialités salées froides

Briochin de daurade fumée, concombre
 Rouleau de saumon farci, fromage crémeux et citron
 Macaron de foie gras pomme
 Pic de pomme caramélisée et magret de canard
 Roll de feta courgette et sésame (végé)
 Bouchée à l'italienne, tomate, mozzarella (végé)
 Clafouti de légumes confits et pesto (végé)
 Makis saumon avocat, citron yuzu
 Maki concombre et yuzu (vegan)
 Parfait d'avocat, algue de Wakamé (vegan)
 Macaron, crème de menthe et salicorne, algue de wakamé (vegan)
 Tartelette à la confiture de légumes acidulés (végé)
 Sablé de Brie à la vanille, croustillant d'oignon (végé)
 Tartelette d'oignons confits, petits pois à la menthe (végé)
 Tartare de saumon à la mangue et soja, confit à la passion
 Verrine de quinoa au citron et pamplemousse (végé)
 Assortiment verrines de douceurs salées (foie gras-pomme, chèvre-miel-ciboulette, tomate-mozzarella-pesto, saumon-citron-ciboulette)

Spécialités salées chaudes

Mignonette de caille
 Chouquette au Comté (végé)
 Pastilla de volaille fumée au romarin
 Mini burger bagnat de poulet provençal
 Sucette de rouget en chemise de pomme de terre
 Cromesquis de Comté, confiture de Yuzu (végé)
 Crevette pannée à la chapelure japonaises panko, sauce aigre-douce

Pièces d'exception en supplément de 1.10 €TTC par pièce

- Bonbon de foie gras truffé
- Poireau pomme de terre sur pain de mie toasté (végé)
- Saumon fumé maison, guimauve à la fleur de jasmin, confit de mangue, chips de perle de chia
- Saint Jacques, bavarois de chou-fleur, caviar d'Aquitaine
- Pomme grenailles et œuf de caille (végé)
- Comme un bourguignon, à croquer en une seule bouchée
- Gyoza de homard et sa bisque (pièce chaude)

Boissons qui accompagnent votre cocktail minimum de commande est 4 litres

Cocktails alcoolisés faits maison

| | |
|--|----------------------|
| Soupe champenoise (mousseux, Cointreau, sucre de canne, jus de pamplemousse) | 14,95 € TTC le litre |
| Sangria blanche (vin blanc, fleur d'oranger, limonade, Grand Marnier, cannelle, clou girofle) | 12,90 € TTC le litre |
| Punch planteur (rhum blanc, jus d'orange, jus d'ananas, sucre de canne) | 10,75 € TTC le litre |
| Mojito (rhum ambré, citron vert, sucre de cannes, Perrier, menthe fraîche) | 10,95 € TTC le litre |
| Good night & good luck (jus de pomme verte, vodka, liqueur de manzana, romarin, jus de citron vert et limonade) | 26,30 € TTC le litre |
| No regrets (rhum blanc, jus de citron jaune, liqueur de grenade et Champagne) | 35,20 € TTC le litre |

Cocktails sans alcool faits maison

| | |
|---|---------------------|
| Cocktail de fruits (mangue, fraise, orange sanguine, ananas, citron, cannelle, gingembre, girofle, muscat) | 5,95 € TTC le litre |
| Citronnade (zeste et pulpe de citron, eau minérale, fleur d'oranger, vanille et menthe) | 4,95 € TTC le litre |
| Virgin Mojito (citron vert, sirop de sucre de cannes, Perrier, menthe fraîche) | 7,50 € TTC le litre |
| Summer time (jus d'abricot, jus de nectarine, jus de mangue et vanille) | 9,40 € TTC le litre |



Le Personnel

L'effectif compris dans notre prestation : 1 Chef Cuisinier pour 6-15 convives (selon le menu choisi).

Nos prix sont établis pour une vacation de 5 heures.

Au-delà, des heures supplémentaires vous seront facturées.

Heure supplémentaire jour : 46 € TTC. Heure supplémentaire nuit : 56 € TTC.

Notre brigade de maitres d'hôtels se tient à votre entière disposition au prix de 44,40 € TTC/heure pour une vacation de minimum 5 heures.

Discrète et efficace notre équipe de professionnels s'engage à tout mettre en œuvre pour que vous puissiez pleinement profiter de votre évènement.

Pour les dimanches et jours fériés le supplément sera appliqué.

Les Frais de Déplacement

Le cout de déplacement à votre adresse sera évalué en fonction de la distance.

Tarifs :

-Périmètre de 20 kms Forfait de 29,40 € TTC

-Périmètre de 40 kms Forfait de 41,40 € TTC

-Périmètre de 60 kms Forfait de 54,60 € TTC

Pour les dimanches et jours fériés les tarifs sont doublés, dimanche férié tarif x 4.

Les Options

Vaisselle : assiettes en porcelaine blanche, couverts en inox lourd, verrerie : 5,10 € TTC /pers

Nappes et serviettes en tissu blanc : 3,00 € TTC /pers

Box moelleux

43,45 € TTC

Financiers chocolat, moelleux pistache, cannelés, madeleines aux agrumes (850g)



Bar à bonheur

42,79 € TTC

Mini-financiers, mini-macarons, mini-brownies, mini-cannelés (850g)



Box fruits découpés

38,39 € TTC

Fruits de saison selon arrivage de nos producteurs (1kg)



La Sélection de Notre Cave

Pour que l'expérience gustative soit absolue, nous sélectionnons pour vous des vins qui s'accordent avec chaque saveur. Toutefois, nous ne pratiquons pas de droit de bouchon si vous souhaitez vous en occuper.

VINS BLANCS 75cl

Tariquet IGP Première Grive, moelleux 14,16 € TTC

Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc 12,60 € TTC

Valençay Domaine Bardon 13,20 € TTC

Pouilly Fumé Domaine Saget 19,08 € TTC

Petit Chablis Domaine Valentin Vignot 14,64 € TTC

Granges de Mirabel BIO Domaine Chapoutier 19,44 € TTC

La Combe Pilate IGP BIO Domaine Chapoutier 21,96 € TTC

VINS ROUGES 75cl

Bordeaux supérieur Domaine des Justices 12,00 € TTC

Côtes du Rhône BIO Corrine Depeyre Domaine Chapoutier 15,36 € TTC

Côtes de Rhône Syrius Villages Domaine Clavel 15,60 € TTC

La Ciboise Domaine Chapoutier 12,24 € TTC

Rasteau Domaine Chapoutier 20,70 € TTC

Clos Colette Macon Domaine Abélanet 19,20 € TTC

Côtes du Rhône BIO Domaine Chapoutier 19,08 € TTC

Costières de Nîmes BIO Domaine Chapoutier 17,76 € TTC

VIN ROSÉ 75cl

Marius Viognier IGP Domaine Chapoutier Pays d'Oc 12,60 € TTC

CHAMPAGNE 75cl

Veuve Pelletier Brut 22,14 € TTC

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, sachez apprécier et consommer avec modération.

Jus de fruits Alain Milliat

Jus de raisin blanc Sauvignon 1L 7,15 € TTC le litre

Jus de pomme Reinette 1L 6,05 € TTC le litre

Jus d'orange Blonde 1L 7,70 € TTC le litre

Nectar d'abricot 1L 7,59 € TTC le litre

Nectar de framboise 1L 9,79 € TTC le litre

Nectar de pêche de vigne 1L 8,69 € TTC le litre

Conditions Générales de Vente

Notre service commercial est à votre disposition de 9h-12h et 13h-17h du lundi au vendredi.

QUALITÉ :

Chaque dossier est étudié individuellement afin de s'assurer que tous les ingrédients de la réussite sont réunis. De la réalisation du repas jusqu'au service SAS Le Jardin du Goût met tout en œuvre pour vous assurer une prestation de qualité.

Tous nos plats sont faits maisons et élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. L'accent est donné sur les produits de saison et les circuits courts. Par conséquent, certains plats pourraient être remplacés à certaines périodes de l'année.

Les achats des produits frais de qualité sont effectués la veille ou le jour même de votre réception.

Dans votre cuisine, seul l'équipement de base est nécessaire, à savoir : une cuisinière à gaz, électrique ou induction, ainsi qu'un four ; le chef fournit son matériel de cuisine : couteaux, casseroles, etc...

Les dernières préparations de cuisine se font chez vous, toutefois il est possible dans certain cas qu'une préparation soit faite dans notre laboratoire pour une raison technique particulière.

RÉSERVATION ET RÈGLEMENT :

Le taux de TVA appliqué est celui en vigueur le jour de la réception et non le jour de la signature du contrat. Le devis est valable sur une période de 30 jours à compter de la date de son envoi.

Un acompte de 50 % du montant total TTC vous sera demandé afin de confirmer votre commande, accompagné de cette offre de service dûment paraphée et signée par vos soins. **Le solde sera à régler le jour de la prestation.**

Une annulation de dernière minute (moins de 72 heures avant l'évènement) entraînerait la perte des arrhes. La suppression de convives réservés sera facturée.

Le prix par personne comprend le repas et la prestation du Chef : achats, préparation, cuisine, service, remise en état du lieu de confection.

NOMBRE :

Pour des raisons de qualité et d'approvisionnement, **un effectif définitif nous sera donné 5 jours calendaires avant la date de la prestation.** Ce nombre sera celui facturé, même en cas de défection importante, tous nos frais ayant été engagés (marchandises, logistique, personnel...)

Toute somme non payée dans les délais impartis sera majorée de plein droit et sans rappel de l'indemnité forfaitaire de 40 € pour frais de recouvrement et de pénalités de retard calculées aux taux appliqués par la BCE à son opération de refinancement la plus récente majoré de 10 points de pourcentage (article L441-6C.com). En cas de retard de paiement SAS Le Jardin du Goût se réserve le droit de suspendre toutes les commandes en cours, sans préjudice de toute autre voie d'action. Il n'est pas accordé d'escompte pour paiement anticipé. Toute annulation à l'initiative du client, quelque en soit la raison, entraîne la perte de l'acompte versé.

RESPONSABILITÉ :

Par mesure d'hygiène aucune marchandise livrée ne pourra être reprise ou échangée. SAS Le Jardin du Goût ne peut pas voir sa responsabilité engagée pour tous dommages directs ou indirects causés par la faute du client (mauvaises conditions de conservation, consommation des denrées au-delà de la date de manifestation, congélation des denrées, ...). Par conséquent, notre société se dégage de toute responsabilité au cas où le client insisterait pour conserver et emporter tout produit restant et fera signer une décharge au client. SAS Le Jardin du Goût engage sa responsabilité en ce qui concerne des prestations qu'elle facture et qui sont prévues au contrat. Aucune réclamation sur le déroulement de la réception ne sera recevable postérieurement au jour de celle-ci.

RETARD :

Le Jardin du Goût ne pourra être tenu responsable des éventuels retards dus à toute raison indépendante de sa volonté ou hors de son contrôle, tels que, de façon non limitative : interdictions officielles, pannes, embouteillages, accidents, intempéries, retard dans les transports, fait d'autrui, forces majeures, grèves, etc.

PROTECTION DES DONNÉES PERSONNELLES :

SAS Le Jardin du Goût s'engage à préserver la confidentialité des informations fournies par le client. Les informations recueillies font l'objet d'un traitement informatique destiné à l'élaboration d'une proposition commerciale. Toute information personnelle que le client serait amené à transmettre à Le Jardin du Goût est soumise aux dispositions de la Loi modifiée n° 78-17 Informatique et Libertés du 06 janvier 1978, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification aux informations qui vous concernent. A ce titre, le client dispose d'un droit d'accès, de rectification et de suppression des informations personnelles le concernant qu'il peut exercer à tout moment en faisant la demande directement via la rubrique Contact du Site ou par courrier.