



RESTAURANT

Le Garden
SAINT-MAUR

Les Menus de Réceptions

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

contact@le-garden.com
01.55.96.98.70

Le-garden.com

2018



Menu Découverte 67 €

Les Entrées

Ballottine de foie gras de canard mi-cuit,
Confiture d'oignons, brioche maison toastée

Ou

Saumon fumé maison, blinis tièdes,
Croquant de concombres au fromage blanc et aneth

Les Plats

Médailillon de Lieu jaune, beurre blanc à l'algue Nori,
Risotto crémeux aux légumes de saison

Ou

Suprême de Volaille, crème de champignons,
Pommes de terre rôties au thym et retour de forêt

Les Fromages (supplément 6€)

Brie ou Coulommiers truffé et jeunes pousses

Ou

Assortiment de 3 fromages, jeunes pousses (Brie ou Coulommiers, Comté, Chèvre cendré)

Les Desserts

Voir liste en page 5

Les choix des entrées, plats, fromages et desserts sont uniques pour l'ensemble de la table.



Menu Tentation 76 €

Les Entrées

Ballottine de foie-gras de canard mi-cuit,
Chutney mangue, brioche maison aux abricots

Ou

Gambas snackées au citron vert,
Purée de cresson tranchée au beurre noisette

Les Plats

Saumon sauvage servi mi-cuit,
Tombée de jeunes pousses d'épinards minute, coulis de tomates Péquillos

Ou

Quasi de Veau rôti au Satay,
Pommes de terre au jus de cuisson

Les Fromages (supplément 6€)

Brie ou Coulommiers truffé et jeunes pousses

Ou

Assortiment de 3 fromages, jeunes pousses (Brie ou Coulommiers, Comté, Chèvre cendré)

Les Desserts

Voir liste en page 5

Les choix des entrées, plats, fromages et desserts sont uniques pour l'ensemble de la table.



Menu Gastronomique 82 €

Les Entrées

Foie gras de canard poêlé,
Nougatine de noix de cajou et purée d'oignons nouveaux

Ou

Langoustines, émulsion de pinces aux agrumes,
Brunoise de légumes croquants

Les Plats

Filet de Bar cuit sur la peau,
Purée de fenouil au beurre, Beurre blanc à la badiane

Ou

Selle d'Agneau rôtie aux girolles
Purée de champignons, girolles pickles, jus à la truffe

Les Fromages (supplément 6€)

Brie ou Coulommiers truffé et jeunes pousses

Ou

Assortiment de 3 fromages, jeunes pousses (Brie ou Coulommiers, Comté, Chèvre cendré)

Les Desserts

Voir liste en page 5

Les choix des entrées, plats, fromages et desserts sont uniques pour l'ensemble de la table.



Menu Prestige 92 €

Les Entrées

Déclinaison autour du foie-gras,
En ballotin, poêlé, brioche maison, chutney acidulé, réduction de Porto

ou

Médallions de Homard cuit à la nage aux notes d'agrumes,
Risotto de Frégola Sarda, sauce des carapaces

Les Plats de Poissons

Médailillon de lotte nacrée, mille-feuilles de légumes confits,
Pesto de roquette, pignons torréfiés

ou

Sifflets de Saint-Pierre snacké,
Purée de maïs de l'épi, jeunes épis de maïs, crème de maïs au beurre et piment d'Espelette

Les Plats de Viandes

Filet de Bœuf façon Rossini,
Gratin de pommes de terre, champignons cuits à l'ail, sauce crémeuse aux champignons

ou

Pigeon cuit en bateau, cuisses confites
Légumes racines rôtis et grains soufflés, jus court à la diable

Les Fromages (supplément 6€)

Brie ou Coulommiers truffé et jeunes pousses

ou

Assortiment de 3 fromages, jeunes pousses (Brie ou Coulommiers, Comté, Chèvre cendré)

Les Desserts

Voir liste en page 5

Les choix des entrées, plats, fromages et desserts sont uniques pour l'ensemble de la table.



Pour tous les Menus

Les Desserts

...

Fraisier

Framboisier

Entremet tout chocolat

Poirier et ganache chocolat

Entremet duo Chocolats Noir et Blanc

Entremet Exotique Passion, Coco, Ananas

Pièce Montée (3 choux par personne - Supplément 4 € par personne)

Dessert + Pièce Montée : supplément 8 € par personne

Pièce Montée Macarons (4 pièces par personne - Supplément 5 € par personne)

Dessert + Pièce Montée Macarons : supplément 9 € par personne

Menu Enfant 26€

...

Salade de crudités de saison

* * *

Suprême de volaille rôti, jus de viande,

Écrasé de pommes de terre, légumes du moment

* * *

Dessert comme les adultes



Forfaits Boissons (Compris dans tous les Menus)

Apéritifs et Mixes en bouche

Kir vin blanc (Cassis, Mûre ou Pêche)
Jus de fruits (Coca-Cola, Jus d'oranges, Cocktail de jus de fruits)

Les Vins

A discrétion* pendant tout le repas jusqu'au fromage

Vin Blanc

Sélection de notre Sommelier

Vin Rouge

Sélection de notre Sommelier

*La consommation des vins sur l'ensemble de ces forfait s'entend à concurrence d'une bouteille pour 3 personnes.
Nous pouvons être amenés à modifier les appellations en fonction de nos disponibilités.
Les choix des vins sont uniques pour l'ensemble de la table.

Les Eaux Minérales

Evian, Badoit 1 L

Les Boissons chaudes

Cafés, Thés, Infusions

Coupe de Champagne

La coupe de Champagne avec le Dessert (Supplément de 5€ par personne)



Proposition de buffet (Minimum de 30 adultes)

59 € par adulte, 26 € par enfant

Les Entrées

Saumon fumé maison
Toast Foie gras brioche
Plateau de Charcuterie
Finger Poulet
Finger Jambon

Les verrines :

Panna cotta choux fleur noisettes, émietté de crabe
Avocats Royale de Foie gras

Assortiment de salades :

Tomates Mozzarella
Taboulé Oriental

Les Plats Chauds

Filet mignon de porc à la moutarde

Médaille de lieu beurre blanc à l'algue Nori

Haricots verts

Plateau de Fromage et Salade

Assortiment de 3 fromages
Brie, Comté, Chèvre cendré

Mélange de jeunes pousses

Les Desserts

Gâteau duo de Chocolats **OU** Entremet Exotique Passion, Coco, Ananas **OU** Fraisier

Apéritifs et Vins

Kir vin blanc (Cassis, Mûre ou Pêche)

Jus de fruits (Coca-Cola, Jus d'oranges, Cocktail de jus de fruits)

Vins rouges & blanc à discrétion pendant tout le repas jusqu'au fromage

Evian & Badoit 1L, Café & Thé



Les Conditions Générales

La confirmation de réservation via la signature du devis implique l'adhésion sans réserve aux conditions générales de vente ci après définies.

Règlement :

- Les réservations définitives s'entendent après le versement de 30% d'arrhes, suivant le nombre de convives déterminés et le tarif du menu souhaité.
- 40 % seront versés 48 heures avant la réception et le solde (30 % et les suppléments) à la fin de l'événement.
- 48H avant le repas, toutes modifications du nombre de couverts vous sera facturé. La signature du devis engage le client sur les conditions générales.

Annulations :

- En cas d'annulation de votre réception les arrhes ne vous seront pas restituées.
- Dédit : en cas de force majeure ou pour une cause indépendante de notre volonté, la direction se réserve le droit d'annuler une réception. Dans ce cas le montant du recours ne pourra excéder le ou les arrhes versés.

Horaires :

- Pour le déjeuner, la location est de 12H00 à 17H00, la salle devant être libérée à 17H15 maximum. Nous ne pouvons être tenus pour responsable d'une arrivée tardive après 12h00, le prolongement des horaires ne s'appliquant pas automatiquement si tel était le cas.
En fonction de la disponibilité de la salle en soirée une heure ou deux heures supplémentaires seront possibles moyennant un cout de 100 € par heure comprenant la location de salle et le personnel.
Toute heure commencée avec une occupation supérieure à 15 minutes est due.
- Pour les soirées, la location est de 19H30 à 02H00. La salle devant être libérée à 02h15 maximum. Une prolongation de une à deux heures est envisageable, sous réserve de nous prévenir 1 mois à l'avance, ce dépassement horaire devant être déclaré au commissariat de Police Nationale et en Mairie. Cette dernière demandant 3 semaines de délai minimum.
Après 02H00 du matin, l'heure supplémentaire est facturée 175 €, comprenant la location de salle et le personnel. La musique devra cessée à 04h00 précise et le départ définitif des clients à 04h15 maximum. Il est de la responsabilité des organisateurs de la réception de respecter les horaires.

Boissons :

...

- La consommation des vins s'entend pour une bouteille pour 3 personnes sur l'ensemble des vins.
- Nos vins sont des vins de Propriétaire avec mise en bouteille au Château ou au Domaine. Nous nous réservons la possibilité de les changer en fonction de nos disponibilités.
- La consommation de bouteilles supplémentaires sera facturée suivant le prix d'une bouteille de vin de même qualité, à la carte du restaurant.
- Le service des bouteilles de Champagne apportées par le client est facturé 10€, la bouteille ouverte.

Informations diverses et recommandations :

...

- La garde des enfants est sous la responsabilité de leurs parents.
- Le menu enfant s'entend jusqu'à 11 ans.
- L'usage des cotillons est interdit.
- Le client par sa réservation répond de tous les dégâts causés par ses invités et les enfants sur le matériel ou les locaux (intérieurs et extérieurs).
- En cas de dégradation, la totalité des frais de remise en état seront facturés.
- Le client déclare avoir pris connaissance des conditions générales de vente et s'engage à les respecter pour le bon déroulement de la manifestation.
- Tout litige n'ayant pu être réglé à l'amiable, relatif à l'interprétation ou à l'exécution des présentes, sera de la seule compétence des tribunaux du lieu de situation de l'établissement.

Signature du Responsable de l'établissement

Signature du Client

Conditions applicables jusqu'au 30 décembre 2018

RESTAURANT LE GARDEN

29, quai de Bonneuil 94100 Saint Maur des Fossés

Tél : 01.55.96.98.70 Internet : le-garden.fr Mail : contact@le-garden.com

SIRET 830 916 441 00017