



Les Menus traités

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

contact@le-garden.com
01.55.96.98.70

Le-garden.com

2018



RESTAURANT

Le Garden
SAINT-MAUR

Les Pausés Petit Déjeuner





LES PETITS DÉJEUNER

(Prix ttc, mise en place, vaisselle, nappage & service compris)

Pause Gourmande 7€ / personne

Assortiment de mini viennoiseries

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin (3 pièces / personne)

Café, thé, Infusion

Jus de fruits (Orange & Pamplemousse), **eaux minérales plates** (Evian 1L)

Pause Vitaminée 9€ / personne

Assortiment de mini viennoiseries

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin (3 pièces / personne)

Brochettes de fruits frais (2 pièces / personne)

Café, thé, Infusion

Jus de fruits (Orange & Pamplemousse), **eaux minérales plates** (Evian 1L)

Pause Premium 12€ / personne

Assortiment de mini viennoiseries

Croissant, pain au chocolat, pain au raisin (3 pièces / personne)

Brochettes de fruits frais (2 pièces / personne)

Mini financier Chocolat – Orange & Mini Madeleine de Proust

Chocolat Chaud

Café, thé, Infusion

Jus de fruits (Orange & Pamplemousse), **eaux minérales plates** (Evian 1L)



Le Traiteur Assis





MENU PREMIER 32 €

Entrée | Plat | Dessert

(Prix ttc, mise en place, vaisselle, nappage & service compris)

Les Entrées (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Cannelloni de saumon fumé, duxelles de champignons

Ou

Milles feuilles de Chèvre frais, tomates confites, pesto de fanes de radis

Les Plats (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Filet de lieu, risotto crémeux

Ou

Suprême de volaille, fine purée & légumes de saison

Le Fromage (+6€ / personne)

Le Brie de Meaux et sa bouquetière de salade

Les Desserts (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Poirier

Fraisier

Framboisier

Entremet Chocolat

Belle Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc



MENU GOURMAND 39 €

Entrée | Plat | Dessert

(Prix ttc, mise en place, vaisselle, nappage & service compris)

Les Entrées (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Foie Gras de Canard mi-cuit & sa brioche toasté

Ou

Chiffonade de saumon fumé, crème acidulé

Les Plats (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Filet de Daurade Royale, risotto crémeux

Ou

Filet Mignon de Porc cuit à basse temperature, fine purée & legumes de saison

Le Fromage (+6€ / personne)

Le Brie de Meaux et sa bouquetière de salade

Les Desserts (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Poirier

Fraisier

Framboisier

Entremet Chocolat

Belle Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc



MENU TENTATION 45 €

Entrée | Plat | Dessert

(Prix ttc, mise en place, vaisselle, nappage & service compris)

Les Entrées (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Foie Gras de Canard mi-cuit & sa brioche toasté, Chutney de mangue

Ou

Mille feuille de tarte de saumon fume et bar, tuile graine de césame

Les Plats (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Saumon Norvégien servi mi-cuit, Tombée de jeunes pousses d'épinards minute

Ou

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

Le Fromage (+6€ / personne)

Le Brie de Meaux et sa bouquetière de salade

Les Desserts (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Poirier

Fraisier

Framboisier

Entremet Chocolat

Belle Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc



MENU GASTRONOME 52 €

Entrée | Plat | Dessert

(Prix ttc, mise en place, vaisselle, nappage & service compris)

Les Entrées (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Foie Gras de Canard mi-cuit & sa brioche toasté, Chutney de mangue

Ou

Mille feuille de tarte de saumon fume et bar, tuile graine de sesame

Les Plats (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Filet de Bar cuit sur la peau, purée de fenouil, Beurre blanc

Ou

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

Le Fromage (+6€ / personne)

Le Brie de Meaux et sa bouquetière de salade

Les Desserts (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Poirier

Fraisier

Framboisier

Entremet Chocolat

Belle Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc



MENU SYMPHONIE 74 €

Entrée | Plat | Dessert

(Prix ttc, mise en place, vaisselle, nappage & service compris)

Les Entrées (Choix unique pour l'ensemble de la table)

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

Ou

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

Les Plats de Poissons (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Médailon de lotte nacré, 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 (Choix unique pour l'ensemble de la table)

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

Les Desserts (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Poirier OU Fraisier OU Framboisier OU Entremet Chocolat OU Belle Hélène
(Poire – Chocolat) OU Entremet duo de Chocolat noir & blanc



Les Cocktails





COCKTAIL SENSATION 32 €

16 pièces salées / sucrées par personne

(Prix ttc, mise en place du buffet et de la salle, vaisselle, nappage & service compris)

Mises en bouche

Blinis, rillettes de Saumon fumé, crème à l'aneth
Allumette au fromage & graines de pavot
Cornet de crudités de saison
Mini quiche Lorraine

Les Entrées

Verrine de betterave, tartare de concombre aux herbes
Toast de pain brioché, foie gras de Canard
Verrine de guacamole d'avocat & crevettes
Navette de charcuterie

Les Plats

Brochette de suprême de volaille marinée au citron vert
Samoussa de Cabillaud aux petits légumes
Tartine de chèvre chaud, jambon de pays
Verrine de parmentier de Bœuf

Les Desserts

Verrine de salade de fruits frais
Macaron au goût du moment
Tartelette au citron meringué
Eclair Chocolat – Café



COCKTAIL PRESTIGE 44 €

20 pièces salées / sucrées par personne

(Prix ttc, mise en place du buffet et de la salle, vaisselle, nappage & service compris)

Mises en bouche

Blinis, rillettes de Saumon fumé, crème à l'aneth
Allumette au fromage & graines de pavot
Gougère au fromage
Mini quiche Lorraine
Endive de légumes

Les Entrées

Verrine de betterave, tartare de concombre aux herbes
Burger de Saumon fumé, crème de ciboulette
Toast de pain brioché, foie gras de Canard
Verrine de guacamole d'avocat & crevettes
Tartare de Daurade royale aux épices

Les Plats

Brochette de suprême de volaille marinée au citron vert
Samoussa de Cabillaud aux petits légumes
Tartine de chèvre chaud, jambon de pays
Verrine de parmentier de Bœuf

Les Desserts

Verrine de salade de fruits frais
Macaron au goût du moment
Tartelette au citron meringué
Crème brûlée à la pistache
Eclair Chocolat – Café
Royal Chocolat



COCKTAIL BUFFET 48 €

Entrée en buffet | Plat servi à l'assiette | Fromage & Dessert en buffet

(Prix ttc, mise en place du buffet et de la salle, vaisselle, nappage & service compris)

Les Entrées

Saumon fumé maison
Toast Foie gras brioche
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 (Choix unique pour l'ensemble de la table)

Filet mignon de porc à la moutarde

Ou

Médaille de lieu beurre blanc à l'algue Nori

Accompagnement : Gratin Dauphinois

Plateau de Fromage et Salade

Assortiment de 3 fromages
Brie, Comté, Chèvre cendré

Mélange de jeunes pousses

Les Desserts

Voir la liste des desserts



LISTE DES DESSERTS

Les Desserts

Fraisier

Framboisier

Poirier

Entremet tout chocolat

Belle-Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo Chocolats Noir et Blanc

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



RESTAURANT

Le Garden
SAINT-MAUR

Les Forfaits Boissons





LES BOISSONS

(Prix ttc, mise en place, verrerie, nappage & service compris)

Le Forfait Vin 22€ / personne

L'apéritif avec ses mises en bouche (2 pièces / personne)

Kir vin blanc (Cassis, mûre ou pêche) / Jus de fruits (

Ou

Coupe de Champagne (+4€ / personne)

Vin Blanc & Vin Rouge (Voir liste des vins) à discrétion pendant tout le repas jusqu'au fromage*

Eaux Minérales plates & gazeuses

Evian 1L & Badoit 1L

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

Café, Thé, Infusion

Le Forfait Soft 16€ / personne

Assortiments de Jus de fruits à discrétion pendant tout le repas jusqu'au fromage*

Cocktail de Jus de fruits, Orange, Coca-Cola, Ice Tea

Eaux Minérales plates & gazeuses

Evian 1L & Badoit 1L

Café, Thé, Infusion

*La consommation des vins et jus de fruits 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 VINS

(Prix ttc, mise en place, verrerie, nappage & service compris)

Les Vins Blancs (Forfait Vin)

Languedoc Roussillon

Saint-Chinian

Ou

Bourgogne

Chardonnay

Ou

Bordeaux

Graves blanc (+3€ / personne)

Les Vins Rouges (Forfait Vin)

Vallée de la Loire

Valençay

Ou

Bordeaux

Bordeaux supérieur « Pavillon Royal »

Ou

Bordeaux

Graves Rouge (+3€ / personne)

Les Champagnes (Forfait Vin)

Champagne Brut « Esterlin »

Ou

Champagne Rosé Brut « Esterlin » (+2€ /personne)



LES OPTIONS

SI HORS MENU

Nappages de table	7 €/l'unité
Serviette de table	1 €/l'unité
Assiette	18 €/le lot de 20
Couverts	0,30€/L'unité

SI HORS FORFAIT BOISSON

Flute de Champagne	15 €/le lot de 20
Verre de Vin	15 €/le lot de 20
Verre à eau	15 €/le lot de 20
Tasse à Café + soucoupe	15 €/le lot de 20
Tasse à Thé + soucoupe	18 €/le lot de 20

PERSONNEL

Service en salle	50€/l'heure/par personne
------------------------	--------------------------