



Menus

Extraites



RESTAURANT

Le Garden
SAINT-MAUR

*Les pauses
petits déjeuners*



Les petits déjeuner



Pauses Gourmandes 7 €/pers ...

ASSORTIMENT DE MINI VEINOISSERIES

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

**CAFÉ
THÉ
INFUSION**

JUS DE FRUITS

Orange et pamplemousse

EAUX MINÉRALES PLATES

Pauses Vitaminée 9 €/pers ...

ASSORTIMENT DE MINI VEINOISSERIES

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

CAFÉ, THÉ, INFUSION

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

2 pièces /pers

JUS DE FRUITS

Orange et pamplemousse

EAUX MINÉRALES PLATES

Pauses Premium 12 €/pers ...

ASSORTIMENT DE MINI VEINOISSERIES

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

BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

2 pièces /pers

MINI FINANCIER CHOCOLAT – ORANGE & MINI MADELEINE DE PROUST

**CHOCOLAT CHAUD
CAFÉ, THÉ, INFUSION**

JUS DE FRUITS
Orange et pamplemousse

EAUX MINÉRALES PLATES



RESTAURANT

Le Garden
SAINT-MAUR

Le traiteur
Assis



Menu Premier 32 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



Les Entrées ...

CANNELLONI DE SAUMON FUMÉ

Duxelles de champignons

ou

MILLES FEUILLES DE CHÈVRE FRAIS

Tomates confites
Pesto de fanes de radis

Les Plats ...

FILET DE LIEU

Risotto crémeux

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE

Fine purée & légumes de saison

Les Fromages ... (Supplément 6 € /pers)

LE BRIE DE MEAUX ET SA BOUQUETIÈRE DE SALADE

Les Desserts ...

Poirier

Fraisier

Framboisier

Entremet Chocolat

Belle Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc

Menu Gourmand 39 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



Les Entrées ...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Brioche toastées

ou

CHIFFONADE DE SAUMON FUMÉ

Crème acidulé

Les Plats ...

FILET DE DAURADE ROYALE

Risotto crémeux

ou

FILET MIGNON

Fine purée & légumes de saison

Les Fromages ... (Supplément 6 € /pers)

LE BRIE DE MEAUX ET SA BOUQUETIÈRE DE SALADE

Les Desserts ...

Poirier

Fraisier

Framboisier

Entremet Chocolat

Belle Hélène (Poire – Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc

Menu Tentation 45 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



Les Entrées ...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Brioche toastées
Chutney de mangue

ou

MILLE FEUILLE DE TARTE DE SAUMON FUMÉ ET BAR

Tuile graine de sésame

Les Plats ...

SAUMON NORVÉGIEN SERVI MI-CUIT

Tombée de jeunes pousses d'épinards

ou

QUASI DE VEAU RÔTI AU SATAY

Pommes de terre au jus de cuisson

Les Fromages ... (Supplément 6 € /pers)

LE BRIE DE MEAUX ET SA BOUQUETIÈRE DE SALADE

Les Desserts ...

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

Menu Gastronomique 52 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



Les Entrées ...

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Brioche toastées
Chutney de mangue

ou

MILLE FEUILLE DE TARTE DE SAUMON FUMÉ ET BAR

Tuile graine de sésame

Les Plats ...

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

Les Fromages ... (Supplément 6 € /pers)

LE BRIE DE MEAUX ET SA BOUQUETIÈRE DE SALADE

Les Desserts ...

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

Menu Symphonie 74 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



Les Entrées

...

DÉCLINAISON AUTOUR DU FOIE-GRAS

En ballotin, poêlé

Brioche maison

Chutney acidulé, réduction de Porto

ou

MÉDAILLONS DE HOMARD

Cuit à la nage aux notes d'agrumes

Risotto de Frégola Sarda

Sauce des carapaces

Les Plats de Poisson

...

MÉDAILLON 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 Viande

...

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 € /pers)

...

LE BRIE OU COULOMMIERS ET JEUNES POUSSÉS

Les Desserts

...

Poirier - Fraisier - Framboisier

Entremet Chocolat - Belle Hélène (Poire - Chocolat)

Entremet duo de Chocolat noir & blanc



Les Cocktails



Cocktail Sensation 32 Euros

16 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES PAR PERSONNE

Prix ttc, mise en place, 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 Euros

20 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES PAR PERSONNE

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



Mises en bouches ...

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 Euros

ENTRÉES EN BUFFET | PLAT SERVI À L'ASSIETTE | FROMAGE
& DESSERT EN BUFFET

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



Les Entrées

CANAPÉS SALÉS

Saumon fumé maison
Toast Foie gras brioche
Plateau de Charcuterie

Finger Poulet
Finger Jambon
Mini quiche Lorraine
Mini croque monsieur

VERRINES

Panna cotta choux fleur & noisettes
Émietté de crabe & Avocats

Les Plats Chauds

FILET MIGNON DE PORC À LA MOUTARDE

Gratin dauphinois aux pleurotes

ou

MÉDAILLON DE LIEU BEURRE BLANC À L'ALGUE NORI

Gratin dauphinois aux pleurotes

Plateau de Fromages et Salade

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

Mélange de Jeunes pousses
(Brie, Comté, Chèvre cendré)

Les Desserts

Voir liste des desserts

Menu Enfant

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

26 Euros



SALADE DE CRUDITÉS DE SAISON

•••

SUPREME DE VOLAILLE

Jus de viande

Frites maisons

•••

DESSERT

Comme les adultes

Les Desserts

•••

ENTREMETS

Fraisier

Framboisier

Poirier et ganache chocolat

Entremet duo Chocolats Noir et Blanc

Entremet exotique Passion, Ananas, Coco

Entremet chocolat praliné noisette et caramel

PIÈCES MONTÉES

Pièce Montée Choux

3 choux par personne + 4 € /pers

Entremet + Pièce Montée + 8 € /pers

Pièce Montée Macarons

4 macarons par personne + 5 € /pers

Entremet + Pièce Macarons + 9 € /pers

Mises en Bouche 1,5 Euros

PRIX TTC PAR PIÈCES



BLINIS, RILLETTES DE SAUMON FUMÉ, CRÈME À L'ANETH

TARTELETTE DE LÉGUMES AU CURRY

BURGER TOMATE MOZZARELLA

ALLUMETTE AU FROMAGE & GRAINES DE PAVOT

TOAST DE POIVRONS MULTICOLORES AU PIMENT FUMÉ

TOAST DE PAIN BRIOCHÉ, FOIE GRAS DE CANARD

BROCHETTE DE POULET ET POIREAUX CRAYONS CARAMÉLISÉS

BROCHETTE DE MAGRET FUMÉ ET D'ANANAS

BROCHETTE DE MELON & JAMBON

MINI CROQUE MONSIEUR

MINI QUICHE

MINI BURGER

LES VERRINES :

SOUPE DE PETITS POIS À LA MENTHE, FRAICHE CRÈME MONTÉE LÉGÈRE

PURÉE DE COURGETTES VERTES , COULIS DE POIVRONS BADIANE

PURÉE D'ASPERGES VERTES, SAUCE TAPENADE NOIRE

SOUPE DE CONCOMBRE GLACÉ, CRÈME AU CUMIN

VELOUTÉ DE TOMATE GLACÉ, PISTOU DE BASILIC

MOUSSE DE POISSON

VARIATION DE CRUDITÉS



RESTAURANT

Le Garden
SAINT-MAUR

Les Forfaits Boissons



LES BOISSONS

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



Le Forfait Vin 22 €/pers ...

L'APÉRITIF AVEC SES MISES EN BOUCHE

(2 pièces /pers)

ou

1 COUPE DE CHAMPAGNE (+4€ /pers)

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

+

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

+

1 COUPE DE CHAMPAGNE AVEC LE DESSERT (Supplément de 5€ /pers)

+

CAFÉ THÉ INFUSION

Cocktail Champagne (Supplément 10 € /pers)

5 MISES EN BOUCHE

&

**CHAMPAGNE
À DISCRÉTION**

Le Forfait Soft 16 €/pers ...

ASSORTIMENTS DE JUS DE FRUITS

à discrétion pendant tout le repas
jusqu'au fromage*

+

CAFÉ THÉ INFUSION

+

**EAUX MINÉRALES PLATES
& GAZEUSES**

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

Evian 1L & Badoit 1L

*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 des convives.

LES VINS

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



Les Vin Blanc

LANGUEDOC ROUSSILLON

Saint-Chinian

Ou

BORDEAUX

Graves blanc (+3€ /pers)

Ou

BOURGOGNE

Chardonnay

Les Vin Blanc

VALLÉE DE LA LOIRE

Valençay

Ou

BORDEAUX

Bordeaux supérieur « Pavillon Royal »

Ou

BORDEAUX

Graves blanc (+3€ /pers)

Les Champagnes

CHAMPAGNE BRUT « ESTERLIN »

Ou

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT « ESTERLIN »

(+2€ /pers)

*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 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
Glaçons.....	10€/5kg

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/pers
------------------------	------------------

Contacts



Adrien POIRIER

Directeur du Restaurant Le Garden
Responsable du Carré Marne

01 55 96 98 70
contact@le-garden.com

Marion Girard

Chef De Projet Evènementiel
Le Garden et Carré Marne

01 48 73 19 18
contact@carremarne.com



Ils nous ont fait confiance

