



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



<http://carremarne.com>



01 48 73 19 18



Le Carré Marne



[lecarremarne\\_officiel](#)



[contact@carremarne.com](mailto:contact@carremarne.com)

# Notre Établissement



Ouvert en 2017, Le Carré Marne est situé en face des bords de Marne à Saint-Maur-des-Fossés (94), à 15 km de Paris.

Entouré d'un écrin de verdure, l'établissement propose une ambiance élégante, contemporaine et jouit d'un emplacement exceptionnel.

Exposée plein sud, sa terrasse et sa pergola de 40 m<sup>2</sup> bénéficie d'une vue privilégiée sur les bords de Marne.

Un parking privatif et sécurisé est mis à votre disposition durant toute la durée de l'événement.

## Situation Privilégiée

Situé entre le pont de Créteil et le pont de Bonneuil - sur les quais de Bonneuil

## ACCÈS

En voiture, A86 « Senart, Créteil » - Périphérique Porte de Bercy

En transport, RER A « Saint-Maur Créteil » et Bus 111 « Chambre des Métiers »

## PARKING

Parking privatif de 80 places  
Intérieur et extérieur



## SÉJOURNER

### Ibis Styles St Maur Créteil

1 boulevard de Créteil  
Saint-Maur des Fossés

### Campanile Bonneuil sur Marne

2 avenue des bleuts,  
ZA des petits carreaux  
Bonneuil sur Marne





## *Votre Événement*

Madame, Monsieur,

Nous vous remercions de l'intérêt que vous portez à nos établissements et sommes heureux de vous confirmer la possibilité d'accueillir votre événement.

Vous trouverez dans cette plaquette, nos différentes propositions de lieux de réception pour votre événement, ainsi que les services inclus.

Nous restons à votre entière disposition pour toute demande d'information complémentaire ou conseil concernant la réalisation de votre événement.

En espérant vous accueillir prochainement dans une de nos salles de réception et vous assurant d'ores et déjà nos meilleurs soins.

Nous vous prions de croire en l'expression de nos meilleures salutations.

L'équipe du Carré Marne

## La salle VIP



90m<sup>2</sup> + Terrasse avec pergola



Régisseur



Mobilier



Climatisation



Terrasse  
avec pergola



WIFI Haut Débit



Ecran



Vidéo-projecteur



Cuisine traiteur\*



Nettoyage

Cocktail : **65 personnes**

Assises : **45 personnes**

\*Seulement pour le traiteur Garden, en option pour traiteur extérieur

## La salle VIP + Zen



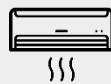
**180m<sup>2</sup> + Terrasse avec pergola**



Régisseur



Mobilier



Climatisation



Terrasse  
avec pergola



WIFI Haut Débit



Ecran



Vidéo-projecteur



Cuisine traiteur\*



Nettoyage

**Cocktail : 200 personnes**

**Assises : 120 personnes**

*\*Seulement pour le traiteur Garden, en option pour traiteur extérieur*

## Les services additionnels



Traiteur  
Le Garden



DJ



Décoration  
Florale



Heures  
supplémentaires



Location  
de vaisselle



Sono  
Table de mixage



Location de linges  
Nappes, serviettes



Borne à selfie



Photographe



Garde d'enfants



### Salon à l'étage

Lieu idéal pour accueillir vos enfants  
lors de votre événement

**50m<sup>2</sup>**

Balcon sécurisé avec vue sur la  
Marne

# Notre Offre Traiteur



Situé juste à côté du Carré Marne, l'équipe du Restaurant Le Garden vous propose une offre traiteur pour votre événement.

La cuisine du restaurant Le Garden est l'œuvre d'une brigade dirigée par le Chef Pascal Lognon Duval doté de 30 années d'expérience dans le milieu culinaire.

Le Chef a commencé son apprentissage au sein de la Maison Fauchon. Par la suite, il a côtoyé des Chefs étoilés comme Joël Robuchon au Relais du Parc, ou encore Michel Del Burgo au sein des prestigieuses maisons le Bristol (3\*), puis au Taillevent (2\*).

## ⊕ Restaurant le Garden

Par ailleurs, le Restaurant Le Garden dispose également d'une salle de réception avec une capacité d'accueil de 80 personnes.

Le restaurant vous accueille aussi, pour vos événements, dans sa salle gastronomique qui est privatisable sur demande.



# Nos partenaires



**DJ**



## **Kyoztù Anim**

DJ, Bornes à selfie, team Building

[www.kyoztuanim.fr](http://www.kyoztuanim.fr)

Fabrice : 0621885606

[Kyoztu.anim@gmail.com](mailto:Kyoztu.anim@gmail.com)

**Décoration florale**



## **Le kiosque**

157 bis, boulevard de Créteil

94100 Saint Maur

01.42.83.60.79

## **Aromatique**

16 rue de Paris

94100 Saint Maur

[www.aromatique-fleuriste.com](http://www.aromatique-fleuriste.com)

01.41.81.02.06

**Photo & Vidéo**



## **Evelyne Noury**

Photographe de mariage

[www.evelyne-noury.fr](http://www.evelyne-noury.fr)

[photographe@evelyne-noury.fr](mailto:photographe@evelyne-noury.fr)

06.47.17.06.70

## **Family Films**

Vidéaste

[www.familyfilms.eu](http://www.familyfilms.eu)

[Familyfilms.eu@gmail.com](mailto:Familyfilms.eu@gmail.com)

**Garde d'enfant**



Baby Sitter pour les p'tits bouts : 0-3 ans

Animateur pour les loulous : 3-6 ans

Animateurs pour les grands : 7-12 ans

Mélanie : 06.62.44.60.92

Marion : 06.07.29.89.46



# Nos partenaires



## Animation



### My PianoBar

Pianiste & Barman

[www.mypianobar.fr](http://www.mypianobar.fr)  
01.43.48.33.83  
[contact@mypianobar.fr](mailto:contact@mypianobar.fr)

### Pyro Concept

Artificier

[www.pyroconcept.fr](http://www.pyroconcept.fr)  
02.47.23.15.24

## Décoration



### Dessine moi ma fête

Personnalisation de décoration

[www.dessinemoitafete.fr](http://www.dessinemoitafete.fr)  
[contact@dessinemoitafete.fr](mailto:contact@dessinemoitafete.fr)

### La Plume

Un mariage à votre image  
Organisation de cérémonie Laïque

[www.laplumeceremonielaique.fr](http://www.laplumeceremonielaique.fr)  
06.59.14.80.76

## Pâtisserie



### Le Joly Labo

Traiteur Gourmand sur mesure

[www.lejolylabo.fr](http://www.lejolylabo.fr)  
[jennifer@lejolylabo.fr](mailto:jennifer@lejolylabo.fr)  
06.60.17.65.09

## Artiste



### Lea Tkena

Chanteuse The Voice

[www.leatchena.wixiste.com/event](http://www.leatchena.wixiste.com/event)  
06.43.94.09.25  
[Leatchena@gmail.com](mailto:Leatchena@gmail.com)

### Popcorn Factory

Groupe de Musiciens

[www.popcornfactory.fr](http://www.popcornfactory.fr)  
06.42.82.34.35  
[info@popcornfactory.fr](mailto:info@popcornfactory.fr)

# Nos services



LOCATION SÈCHE D'UN GAUFRIER DURANT TOUTE LA DURÉE DE VOTRE ÉVÉNEMENT

- 40 euros



LOCATION SÈCHE D'UN CRÊPIER DURANT TOUTE LA DURÉE DE VOTRE ÉVÉNEMENT

- 40 euros



LOCATION SÈCHE D'UN GLACIER, GLACES ARTISANALES ET CONNES A DISCRÉTION DURANT 1H30

- 250 euros



ANIMATION PAR NOS ÉQUIPES :

**CRÊPES, GAUFRES, GLACES À DISCRÉTION POUR 1H30**



+



+



Inclus : le service et la préparation par nos équipes, la location du matériel

- 500 euros





*Menus*

*Extraites*

# Les petits déjeuner



## *Pauses Gourmandes 9 €/pers* ...

### **ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES**

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

**CAFÉ  
THÉ  
INFUSION**

### **JUS DE FRUITS**

Orange et pamplemousse

**EAUX MINÉRALES PLATES**

## *Pauses Vitaminée 10 €/pers* ...

### **ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES**

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

**CAFÉ, THÉ, INFUSION**

### **BROCHETTES DE FRUITS FRAIS**

1 pièce /pers

### **JUS DE FRUITS**

Orange et pamplemousse

**EAUX MINÉRALES PLATES**

## *Pauses Premium 12 €/pers* ...

### **ASSORTIMENT DE MINI VIENNOISERIES**

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

### **BROCHETTES DE FRUITS FRAIS**

1 pièce /pers

**MINI FINANCIER CHOCOLAT – ORANGE & MINI MADELEINE DE PROUST**

**MINI ACAI BOWL – FRUITS FRAIS & GRANOLA MAISON**

**CHOCOLAT CHAUD  
CAFÉ, THÉ, INFUSION**

**JUS DE FRUITS**  
Orange et pamplemousse

**EAUX MINÉRALES PLATES**



RESTAURANT

*Le Garden*  
SAINT-MAUR

*Le traiteur*  
*Assis*



# Menu Gourmand 46 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



## Les Entrées ...

**CARPACCIO DE LEGUMES & HADDOCK FUME**

Vinaigrette au citron

*ou*

**TARTE FINE DE CHEVRE FRAIS & BASILIC**

Légumes croquants

## Les Plats ...

**SAUMON AU MIEL & SESAME**

**SERVI MI-CUIT**

Risotto crémeux

*ou*

**SUPREME DE VOLAILLE**

**JUS COURT DE PERSIL**

Poêlée de champignon de saison

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

**BRIE, COMTE, CHEVRE CENDRE & MELANGE DE JEUNES POUSSES**

## Les Desserts ...

Tarte citron

Entremet Fruits rouges

Poirier et ganache chocolat

Entremet duo Chocolats Noir et Blanc

Entremet exotique Passion, Ananas, Coco

Entremet chocolat praliné noisette et caramel

# Menu Tentation 52 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



## Les Entrées ...

### TERRINE DE LAPEREAU AU FOIE GRAS

Condiment à la  
pistache

*ou*

### CARPACCIO DE SAUMON

Pickles de concombre & vinaigrette  
au citron vert

## Les Plats ...

### PAVE DE CABILLAUD EMULSION AU LARD

Purée de pois cassée & aubergines rôties

*ou*

### FILET DE CANETTE EMULSION DE MENTHE

Fine purée de petit pois

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

**BRIE, COMTE, CHEVRE CENDRE & MELANGE DE JEUNES POUSSÉS**

## Les Desserts ...

Tarte citron

Entremet Fruits rouges

Poirier et ganache chocolat

Entremet duo Chocolats Noir et Blanc

Entremet exotique Passion, Ananas, Coco

Entremet chocolat praliné noisette et caramel

# Menu Gastronomique 60 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 saison

*ou*

### DECLINAISON AUTOUR DU SAUMON

Palet de pomme de terre confit  
Crème au raifort

## Les Plats ...

### BAR DE LIGNE CUIT SUR LA PEAU

Purée de céleri  
Beurre blanc d'anchois

*ou*

### FILET D'AGNEAU EN CROUTE D'HERBES

Courgette farcie façon végétale  
Beurre d'escargot

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

**BRIE, COMTE, CHEVRE CENDRE & MELANGE DE JEUNES POUSSES**

## Les Desserts ...

Tarte citron

Entremet Fruits rouges

Poirier et ganache chocolat

Entremet duo Chocolats Noir et Blanc

Entremet exotique Passion, Ananas, Coco

Entremet chocolat praliné noisette et caramel



# Menu Symphonie 76 Euros

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

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



## Les Entrées

### PITHIVIERS AU FOIE GRAS

Pâte maison au saindoux  
Réduction de Truffe  
Petite frisée jaune

*ou*

### DEMI HOMARD EN SALADE

Cuit à la nage aux notes d'agrumes  
Pomme & céleri branche  
Vinaigrette acidulée

## Les Plats de Poisson

### MÉDAILLON DE LOTTE RAIDIE DANS UN BEURRE PIQUANT

Déclinaison de chou-fleur  
Emulsion de noisette

*ou*

### TONÇON DE TURBOT POCHES AU LAIT

Cannelloni de couteaux des mers  
Beurre d'agrumes

## Les Plats de Viande

### FILET DE BŒUF BLACK ANGUS

Gratin de macaronis  
Sauce Périgieux à la Truffe

*ou*

### LONGE DE VEAU RÔTIES

Pomme de terre grenailles & oignons nouveaux  
Jus à l'olive Kalamata

## Les Fromages (Supplément 6 € /pers)

LE BRIE TRUFEE & MELANGE DE JEUNES POUSSES

## Les Desserts

Tarte citron / Entremet Fruits rouges / Poirier et ganache chocolat /  
Entremet duo Chocolats Noir et Blanc / Entremet exotique Passion,  
Ananas, Coco / Entremet chocolat praliné noisette et caramel



# *Les Cocktails*



# Cocktail Sensation 44 Euros

16 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES PAR PERSONNE

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



## Mises en bouches

---

Blinis de saumon frais, crème à l'estragon & œufs de saumon  
Demi coque de macaron, purée d'artichaut & jambon cru de pays  
Gaspacho de légumes de saison, jeunes pousses  
Mini poivron farcie au chèvre frais

## Les Entrées

---

Toast de pain noir, foie gras maison & chutney de saison  
Comme un maki, courgette, tomate confite au pesto  
Duo de tartare de poisson mariné au lait de coco  
Déclinaison de petits légumes cuit/cru & son crumble de cacahuète

## Les Plats

---

Brochette de volaille marinée au citron & olives Taggiasches  
Petit nems de Cabillaud au gingembre  
Assortiment de clubs sandwich : Poulet, veggie & saumon fumé  
Verrine de riz noir, mélangé de légumes & mousse légère de ricotta à la ciboulette

## Les Desserts

---

Verrine de salade de fruits frais  
Macaron au goût du moment  
Comme un moka  
Crème brûlée à la pistache

# Cocktail Prestige 50 Euros

20 PIÈCES SALÉES / SUCRÉES PAR PERSONNE

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



## *Mises en bouches* ...

Blinis de saumon frais, crème à l'estragon & œufs de saumon  
Demi coque de macaron, purée d'artichaut & jambon cru de pays  
Gaspacho de légumes de saison, jeunes pousses  
Mini poivron farcie au chèvre frais  
Eau de fruit et son tartare au citron combawa

## *Les Entrées* ...

Toast de pain noir, foie gras maison & chutney de saison  
Comme un maki, courgette, tomate confite au pesto  
Duo de tartare de poisson mariné au lait de coco  
Déclinaison de petits légumes cuit/cru & son crumble de cacahuète  
Wrap au wakamé, avocat & concombre pickles

## *Les Plats* ...

Brochette de volaille mariné au citron & olives Taggiasches  
Petit nems de Cabillaud au gingembre  
Assortiment de clubs sandwich : Poulet, veggie & saumon fumé  
Verrine de riz noir, mélangé de légumes & mousse légère de ricotta à la ciboulette  
Arancini de champignon

## *Les Desserts* ...

Verrine de salade de fruits frais  
Macaron au goût du moment  
Tartelette au citron meringué  
Crème brûlée à la pistache  
Brownies et sa crème chocolat

# Cocktail Buffet 46 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

Quiche lorraine  
Mini bagel de saumon fumé  
Finger de chèvre frais, pickles de concombre  
Verrine de quinoa en salade, petits légumes à la ciboulette  
Pomme de terre grenaille, crème ciboulette et œufs de lompe

Plateau de Charcuteries **ou** Cornets de crudités de légumes, sauce à la tahini

## Les Plats Chauds

---

### SUPREME DE VOLAILLE JUS DE COURT DE PERSIL

Poêlée de champignon de saison

*ou*

### PAVE DE CABILLAUD EMULSION AU LARD

Purée de pois cassé & légumes de saison

## Plateau de Fromages et Salade

---

(Supplément 6 € /pers)

### ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES

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

## Les Desserts

---

Tarte citron / Entremet Fruits rouges / Poirier et ganache chocolat /  
Entremet duo Chocolats Noir et Blanc / Entremet exotique Passion,  
Ananas, Coco / Entremet chocolat praliné noisette et caramel

# Menu Enfant

ENTRÉE | PLAT | DESSERT

26 Euros



**SALADE DE CONCOMBRE  
TOMATE & MOZZARELLA**

*ou*

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES**

...

**SUPREME DE VOLAILLE**

Jus de viande  
Frites maisons

*ou*

**FILET DE SAUMON**

Sauce poisson  
Wok de légumes de saison

...

**DESSERT**

Comme les adultes

*Les Desserts*

...

## ENTREMETS

Tarte citron

Entremet Fruits rouges

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 Salée *1,70 Euros*

PRIX TTC PAR PIÈCES



Blinis de saumon frais, crème à l'estragon & œufs de saumon  
Gougère au comté

Demi coque de macaron, purée d'artichaut & jambon cru de pays

Crostini de légumes du soleil, pignon de pin  
Gaspacho de légumes de saison, jeunes pousses

Mini poivron farcie au chèvre frais

Eau de fruit et son tartare au citron combawa

Finger de fromage frais, pickles de concombre

Allumette au Sésame & Pavot

Toast de pain noir, foie gras maison & chutney de saison

Pomme de terre grenailles, crème montée à la ciboulette, œufs de poisson

Mini quiche lorraine

Bruschetta, déclinaison de betteraves au balsamique blanc

Comme un maki, courgette, tomate confite au pesto

Duo de tartare de poisson mariné au lait de coco

Déclinaison de petits légumes cuit/cru & son crumble de cacahuète

Mini bagel de saumon ou thon

Wrap au wakamé, avocat & concombre pickles

Mini burger

Brochette de volaille marinée au citron & olives Taggiasches

Petit nems de Cabillaud au gingembre

Saint jacques snacké à l'orange

Mini Hot dog

Vol au vent d'escargot, beurre persillé

Assortiment de clubs sandwich : Poulet, veggie & saumon fumé

Comme un véritable maki, saumon cru & mayo au curry rouge

Arancini de champignon

## *Salade en verrine*

Verrine de riz noir, mélangé de légumes & mousse de ricotta aux herbes

Quinoa aux 3 couleaux, haricots rouge, pickles d'oignon, cebette et saumon mariné au soja

Boulgour, lentilles corail, courgette, grenade et graine de chia

Perle de pâtes, tomates, mozzarella, pistou basilic & noisette



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

*Cocktail Champagne* (Supplément 18 € /pers)

**5 MISES EN BOUCHE**

**&**

**CHAMPAGNE**  
Moët et Chandon Imperial  
**À DISCRÉTION**



**+**

**VIN BLANC & VIN ROUGE**

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**

*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 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

