

*Une Invitation Unique
à l'élégance & à la Féerie*



En créant pour vous une réception à votre image, le Jardin des Gourmets conjugue ses talents pour que couleurs, matières et saveurs se mêlent et s'animent en harmonie.

Ecoute de chaque instant, service sur mesure, savoir faire, tous nos moyens humains et logistiques sont mobilisés pour vous transporter vers la magie d'un événement inoubliable...

Pour tout renseignement :

*Jardin des Gourmets -
Mandir de la Noé - 1 Rue du Recteur Pironneau
44300 NANTES
Té : 02 40 14 54 11 - Fax : 02 28 01 05 94
Mail : receptionprivee@evenday.com*



*« Mises en Scènes Savoureuses »
Du Jardin des Gourmets*





Canapés « Tradition »

2 pièces par invité

*Crevettes Nordiques en Mousseline,
Jambon de Vendée et Moutarde violette,
Saumon Mariné au Sel de Quérande,
Bavarois Glacé d'Asperges,*

Canapés « Gourmet »

2 pièces par invité

*Pain d'Épices et Foie Gras de Canard,
Mini Blinis au Fromage Frais et Œuf de Saumon,
Petit Crouton Poivron Confit en Gousse et sel de Quérande,
Tomate Grappe au Crabe,
Magret de Canard Fumé pommes de Terre Grain de sel,
Madeleine de Maïs et saumon Fumé,*

Pics fraîcheurs

2 pièces par invité

*Pic de volaille, Ananas et Curry,
Black Tiger et Tomate Cerise,
Saumon Frais aux Aromates,
Brochettine Fraîcheur Melon et Basilic,*





Canapés « Tradition »

2 pièces par invité

*Crevettes Nordiques en Mousseline,
Jambon de Vendée et Moutarde Violette,
Saumon Mariné au Sel de Guérande,
Bavarois Glacé d'Asperges,*

Canapés « Gourmet »

2 pièces par invité

*Pain d'Épices et Foie Gras de Canard,
Mini Blinis au Fromage Frais et Œuf de Saumon,
Petit Crouton Poivron Confit en Gousse et sel de Guérande,
Tomate Grappe au Crabe,
Magret de Canard Fumé pommes de Terre Grain de sel,
Madeleine de Maïs et saumon Fumé,*

Pics fraîcheurs

2 pièces par invité

*Pic de volaille, Ananas et Curry,
Black Tiger et Tomate Cerise,
Saumon Frais aux Aromates,
Brochettine Fraîcheur Melon et Basilic,*



Quartier de Dégustation

2 pièces par invité

(Servis en cassolette, en verrine ou à la cuillère)

*Crécy de Carotte et Volaille à la Pistache,
Compotée de Poivrons Doux et Chèvre Frais,
Langoustine Safranée,
Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches,*

Panier de Croque en Sel et Ses Sauces

1 pièce par invité

Artichaut, Radis, Choux Fleur, Tomates Cerises...

A partir de 10.50 € TTC par personne

Mise en place d'un atelier culinaire pendant le cocktail apéritif
Réalisé et servi par un cuisinier en tenue
(devis sur demande)

L'Atelier du Pêcheur

1 pièce par invité

Découpe de Saumon Gravelax sur Toast de Pain Noir

L'Atelier du Mareyeur

(2 pièces par invité)

Banc d'Huîtres de Bretagne

*Accompagné de Vinaigre à l'échalote, Citron,
Pain de Seigle, Beurre au Sel de Guérande*

L'Atelier Périgourdin

(1 pièce par invité)

Foie Gras Mi cuit sur Pain Noir ou Pain d'Épices

L'Atelier Breton

(2 pièces par invité)

*Bouchées de galette se sarrasin garnies d'andouille,
Fromage ou jambon*

L'Atelier Minis Brochettes de la Mer

(2 pièces par invité)

Pics de Crevettes au Curry

Brochettes de Gambas Sauce Piquante

Brochette de Langoustines à l'Estragon



L
E
S

A
T
E
L
I
E
R
S





*Amuse Bouche de Saison
Gaspacho de Tomate et Grana
(Supplément 2.00 TTC par invité)*



*Foie Gras de Canard, Croustille de Pommes et Vinaigrette d'Épices
Salade Frivole de Noix de Saint Jacques, Lard Grillé au Jus de Viande*



Pavé de Brochet au Vin Rouge, Echalotes Confites et Légumes du Maraîcher

*Magret de Canard Sauce Verjus, Pomme de Terre Grenaille
Et Samoussa de Champignons*



Plateau de Fromages Affinés



Sablé Breton, Fraîses et Crème Chibouste

*Assiette Gourmande
Tartelette Fruits Rouges, Chou Vanille et Royal Chocolat*

Café, Petit Chocolat

Jardin des Gourmets

*A partir de 52.00 € TTC par
personne*

*Amuse Bouche de Saison
Queue de Langoustine sur Coulis d'Etrille
(Supplément 2.50 TTC par invité)*



Tarte Fine de Rouget et Dorade, Tomates Epicées et Crème de Cerfeuil

*Dégustation Gourmande: Foie Gras et Briochette Maison, Bouquet d'Asperges et Parme,
Chutney de Figs, Magrets Fumés*

Assiette de Dégustation : Blinis de Saumon Fumé, Saint Jacques Rôties et Langoustine



Filet de Bar Rôti Soufflé aux Langoustines, Sauce Champagne

*Rôti de Canard Emincé Farcé au Foie Gras au Coteau du Layon,
Champignons Sauvages et Clafoutis de Légumes*

Emincé de Veau Rôti à la Moutarde Violette, Gratin de Pommes à l'Huile

Rissole de Pigeonneau, Petite Parmentière de Maïs et Légumes Primeurs



Plateau de Fromages Affinés



Pièce Montée Trois Choux et Nougatine

Assiette des Délices

*Triangle Amandes Fruits Rouges, Macaron Ganache Chocolat,
Chou Vanille Fruits Rouges*

Café, Petit Chocolat

Jardin des Gourmets

**A partir de 58.00 € TTC par
personne**

Notre Menu Coup de Cœur, une belle complicité entre le cocktail et dîner, celui-ci sans entrée,
Vous permet de profiter pleinement de votre soirée.

-Le Cocktail-

12 Pièces par Personne

Canapés « Tradition »

2 pièces par invité

*Crevettes Nordiques en Mousseline,
Jambon de Vendée et Moutarde Violette,
Saumon Mariné au Sel de Guérande,
Bavarois Glacé d'Asperges,*

Canapés « Gourmet »

2 pièces par invité

*Pain d'Épices et Foie Gras de Canard,
Mini Blinis au Fromage Frais et Œuf de Saumon,
Petit Crouton Poivron Confit en Gousse et sel de Guérande,
Tomate Grappe au Crabe,
Magret de Canard Fumé pommes de Terre Grain de sel,
Madeleine de Maïs et saumon Fumé,*

Pics fraîcheurs

2 pièces par invité

*Pic de Volaille, Ananas et Curry,
Black Tiger et Tomate Cerise,
Saumon Frais aux Aromates,
Brochettine Fraîcheur Melon et Basilic,*

Quartier de Dégustation

2 pièces par invité

(Servis en cassolette, en verrine ou à la cuillère)

*Crécy de Carotte et Volaille à la Pistache,
Compotée de Poivrons Doux et Chèvre Frais,
Langoustine Safranée,
Tartare de Saumon aux Herbes Fraîches,*

Bouchées Chaudes

3 pièces par invité

*Quiche Façon Lorraine,
Tartelette Tomates Anchois,
Bouchée d'Escargots aux Herbes,
Mini Croque Monsieur,*

Panier de Croque en Sel et Ses Sauces

1 pièce par invité

Artichaut, Radis, Choux Fleur, Tomates Cerises...



C
O
U
P

D
É

C
O
E
U
R



-Le Dîner-

*Amuse Bouche de Saison
Queue de Langoustine sur Coulis d'Etrille*



Périgourdine de Pintadeau Fermier au Foie Gras et Petits Légumes du Jardin

Pièce de Bœuf, Essence de Truffes et Porto, Bouquetière Mantaïs

Brochette de Caille au Verjus, Pommes de Terre Grenaille et Aumônière de Pleurotes



Plateau de Fromages Affinés



Pièce Montée Trois Choux et Nougatine

*Assiette Gourmande
Tartelette Fruits Rouges, Chou Vanille et Royal Chocolat*

Café, Petit Chocolat

*A partir de 65.50 € TTC
par personne
pour le Cocktail et le Dîner*





Les Forfaits Apéritif

Forfait Crémant

« Bouvet Ladubay » (1bt/3)
Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse,
Perrier, Vittel

6.00 € TTC par personne

Forfait Champagne

« Nicolas Feuillate » (1bt/3)
Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse,
Perrier, Vittel

8.00 € TTC par personne

Forfait Softs et Eaux

Jus d'Orange, Jus de Pamplemousse,
Perrier, Vittel

2.00 € TTC par personne

Les Forfaits Repas

Grand Ouest

Sauvignon « La Perclaire » (1 bt/4)
Côtes de Blaye « Domaine de Segonzac » (1 bt/3)
Vittel, San Pellegrino

7.00 € TTC par personne

Val de Loire

Cheverny « Domaine de Montcy (1 bt/4)
Chinon « Les Forts de Loiran » (1 bt/3)
Vittel, San Pellegrino

8.00 € TTC par personne

Réception

Menetou Salon (1 bt/4)
Graves « Château Le Bonnat » (1 bt/3)
Vittel, San Pellegrino

9.50 € TTC par personne

Les Eaux Minérales

San Pellegrino, Vittel

2.00 € TTC par bouteille
(Facturation au col ouvert)

Fontaine de Champagne

Pour cet événement exceptionnel, nous vous proposons d'agrémenter votre soirée avec la réalisation d'une fontaine de champagne, Le montage et la verrerie de celle-ci vous est offerte par Jardin des Gourmets.

**Vous pouvez fournir vos boissons., Dans ce cas nous vous offrons le droit de bouchon
Pour le service et le rafraîchissement de celles-ci.**

Votre Fin de Soirée

L'Assortiment de Réductions Sucrées

Plateaux de 50 pièces

A partir de 40.00 € TTC

La Cascade de Fruits Frais

Assortiment de fruits frais de saison pour 100 pers

A partir de 110.00 € TTC

La Location de Verrerie

Location de flutes ou tumblers par plateaux de 49

A partir de 28.00 € TTC

Le Personnel en Service

Mise à disposition de 2 personnes pour le service des boissons de fin de soirée

**A partir de 37.00 € TTC
Par heure et par serveur**



Le Service

1 Maître d'hôtel pour le suivi de votre prestation.

1 serveur pour 25 convives.

Pour le cocktail, service au buffet et passage des plateaux parmi vos invités.

Pour le Dîner, service à l'assiette et service du 1er verre pour chaque vin.

Vacation de notre personnel sur une base de 6h00 de service
(Exemple : début du cocktail à 18h00 - fin du dîner à 00h00 maximum)

Facturation des heures de service supplémentaire sur une base de 37.00 € TTC par heure et par serveur

Tenue de notre personnel : pantalon noir, chemise blanche, nœud papillon noir, veste noire

Le Matériel Fourni par nos Soins

Nappage et serviettes en coton blanc

Couvert Inox

Verres cristallins

Vaisselle Porcelaine Blanche

Matériel de service et d'office comprenant le matériel de remise en température

Les Frais de Déplacement

Il n'existe aucun frais de déplacement pour Nantes et sa périphérie (jusqu'à 25 kms).

Pour les autres localités un forfait de transport sera calculé en fonction du nombre de personne et de la distance.

Décoration

Dressage du buffet Cocktail : soieries blanches, supports inox, photophores nacre...



Le Matériel à Prévoir

Tables et Chaises

Tables de buffet

Nos besoins Techniques

Un espace office

1 Point D'eau

1 tableau 20 kva (1 prise Tetra et 4 prises Mono)

1 Accès libre en arrière afin de positionner notre véhicule frigorifique



Nos Conditions Générales de Vente

I - Dispositions Générales

Le déroulement de nos prestations est soumis aux dispositions des présentes conditions générales. Notre société décline toute responsabilité sur les conséquences de l'inobservation des présentes et du règlement susvisé, sans préjudice des dommages et intérêts qu'elle pourra demander en raison du préjudice qu'elle aura subi du fait même de cette inobservation.

II - Conditions générales de réservation et de règlement

1. Les réservations ne deviennent définitives qu'après le versement d'un acompte de 500.00 €. Toute réservation entraîne pour le client l'engagement de respecter les présentes conformément aux prescriptions de l'article 1.
2. Le nombre exact de couverts doit nous être confirmé par écrit au plus tard 72 heures ouvrées avant la date prévue. Ce chiffre servira de base à la facturation.
3. Règlement : 50 % 60 jours avant votre prestation.
4. Le solde à j-10 de votre prestation.
5. Suivant la loi (n°92- 1442 du 31/12/1992), tout retard de règlement entraînera une pénalité de 1.5 fois le taux d'intérêt légal, par mois ou fraction de mois de retard.
6. Règlements à envoyer à :
EveDay SRN - Le Jardin des Gourmets - Manoir de la Noé
1 rue du recteur Pironneau 44300 NANTES

III - Conditions générales d'annulation

1. Du fait du client :
 - annulation intervenue plus de 60 jours avant la date prévue : 30% du prix de la prestation retenu.
 - annulation intervenue entre 30 et 60 jours avant la date prévue : 50 % du prix de la prestation retenu.
 - annulation intervenue moins de 30 jours avant la date prévue : 100 % du prix de la prestation retenu.
2. Du fait de la société :
 - En cas d'annulation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé.

IV - Déclaration de notre personnel

Tous les salaires, charges sociales et taxes de notre personnel sont payés par notre société.

V - Marchandises

Par mesure d'hygiène, aucune marchandise ne pourra être amenée, reprise ou échangée.

VI - Lois applicables

En cas de litige ou de contestation, les juridictions françaises seront seules compétentes et les lois françaises seules applicables.



Jardin des Gourmets

