



— BROCHURE 2017-2018 —





MARIAGE

Nos idées menus

Le cocktail 10 Pièces

8 pièces et 1 animation (au choix)

Les salées froides (6 pièces)

Cubik foie gras et sa gelée de vin chaud.
Moelleux poivrons, dôme citron et saumon gravlax.
Magret de canard et poire caramélisée.
Riz à l'encre de seiche, dôme au lait de coco et scampi au saté.
Sucette de chèvre de la ferme de Coubertin.
Carré au poulet et sa crème curry.
Sablé parmesan, crémeux cassis et serrano.
Verrine de gaspacho tomate et poivron.
Radis noir sur pince et crevette marinée à la menthe.
Boco's : assortiment de légumes de saison et crème fines herbes.

Les salées chaudes (2 pièces)

Brochette de volaille au curry.
Gambas marinée à la citronnelle.
Aiguillette de canard au miel.

Animation au choix (1 pièce équivalent à 2 pièces cocktail)

Croustille de Saint-Jacques
Atelier Charcuterie Corse
Atelier plancha de gambas
Animation Buratta
Atelier Saumon Mariné Gravlax
Animation Foie Gras
Animation Criée
Atelier Billot



Eden
TRAITEUR

Nos idées menus

Le dîner – Royal Gala

Entrée au choix

Croustille d'asperges émulsionnée à la truffe, fine tranches de magret de canard fumé
Langoustines rôties à la vanille, légumes croquants & bouillon Thaï
Lingot de foie gras de canard, réduction d'agrumes au muscat du cap Corse
Saumon gravlax, bettrave contre fines herbes

Plats au choix

Suprême de pintade fermière, pommes de Vassout, sauce cidré
Filet de bar, pressé de légumes & écrasé de pomme de terre, sauce vierge
Quasi de veau du Limousin, galette de pomme de terre & pleurotes, jus aux morilles
Noix de St Jacques snackées, risotto crémeux avec chips de pancetta, jus court

Fromages

Assortiment de fromages affinés de la Ferme de Coubertin (78)
Le Saint Rémy, vieille Mimolette, Chèvre

Dessert au choix

Sphère chocolat et crème mascarpone, fruits du moment.
Macaron vanille, crème Fontainebleau et fraises, crème pistache.
Le trianon au chocolat
Entremet poire façon crème brûlée et noisettes

Buffet de desserts

Forfait Boissons

Vin blanc Sancerre Domaine les Chataigniers 2013 75 cl
Vin rouge Haute Côte de Beaune - Domaine Pottel 75cl
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Eaux Minérales plates et gazeuses / Café (Expresso possible jusqu'à 35 pers.)

Facturation minimale 20 pers. • Choix du menu identique pour l'ensemble des convives
*carte des vins sur demande

MARIAGE

Nos forfaits

Forfait Boissons pour le cocktail - 5.80 € TTC

Softs : eaux minérales plates et gazeuses, sodas (Coca-Cola, Perrier) et jus de fruits artisanaux de chez Patrick Font (orange, pomme tentation et pêche de vigne).

1 coupe par personne (au choix) : Champagne, soupe Champenoise, Piscine à la vanille ou kir, cocktails variés...

Forfait Boissons pour le dîner - 5.50 € TTC

Eaux minérales plates et gazeuses,

Vin blanc : Sancerre Domaine Les Châtaigniers

Vin rouge : Hautes Côtes de Beaune Domaine Pottel

Café, thé et sucre

Forfait matériel* - 5.50 € TTC

Nappage et serviettes blanc, champagne ou gris

Verre œnologue, Gobelet à eau

Couvert Diva

Assiette Karo

*hors mobilier et centre de table



ATELIERS GOURMANDS

Nos suggestions d'Ateliers, à intégrer à vos cocktails. En remplacement de 2 pièces de cocktail par atelier au maximum 2 ateliers sans supplément.

Ateliers salés

Mélange des genres

Croustille de Saint-Jacques

Feuillette juste dorée et noix de Saint-Jacques
Accompagnée d'une crème citron et pousse de shiso.

Atelier Billot

Animé par un chef de cuisine,
Tartare de bœuf ou de saumon élaboré au couteau et condiments.
Servi sur une feuille de sucrine fraîche.

Why Not!

L'Atelier French Burger

Dégustation de Burger élaboré devant vos convives.
Viande de Bœuf charolais Français, crispy de pancetta, Cantal.

Atelier Charcuterie Corse

Découvrez ces produits de caractère de la famille Morachini.
Fine tranche pour une meilleure dégustation :
Lonzo, Coppa, Saucisson de sanglier, Jambon 16 mois.
Accompagné de confiture de figues et pain aux olives

Côté Sensation

Atelier plancha de gambas

Animé par un chef de cuisine,
Cuisson de gambas marinées à la plancha, sauce vierge.
Servi sur carré gourmand.

Animation Buratta

Animé par un chef de cuisine,
Dégustation de Buratta et Pata Negra.
Accompagné d'un Pesto maison et d'un toast chaud.

Côté Nature

Atelier Côte de Veau Bio Corse 110 g

Elevés en pleine nature sauvage et préservée, nourris au lait maternel, ces veaux complètent leur nourriture parmi la flore naturelle Corse, d'où une viande au goût prononcé, d'une couleur rosée intense aux qualités nutritives idéales pour une dégustation imaginative.

Fines lamelles de Veau, tranchées devant vos convives,
Accompagnées de pommes grenailles et d'un jus au romarin.

Atelier Agneau de 7 heures 110 g

Découpe d'un gigot d'agneau cuit 7 heures à basse température,
Accompagné d'un risotto d'épeautre
Servi sur carré gourmand.

Côté Classico

Atelier Saumon Mariné gravlax (2 pièces)

Patiemment découpé devant vous, fines tranches de saumon,
accompagnées d'un assortiment de crèmes.
Le plus : pain nordique

Animation Foie Gras (2 pièces)

Découvrez notre foie gras maison.
Mi cuit de canard maison
Accompagné d'un pain aux céréales.

Animation Huîtres (2 pièces)

Animé par un chef cuisinier qui ira à la rencontre de vos convives
Huître fine de clair
Accompagné de beurre d'échiré, pain de seigle.



ATELIERS GOURMANDS

Nos suggestions d'Ateliers, à intégrer à vos cocktails. En remplacement de 2 pièces de cocktail par atelier au maximum 2 ateliers sans supplément.

Ateliers sucrés

Atelier Wok de fruits

Animé par un chef de cuisine,
Dégustation de fruits de saison, accompagnés d'une crème glacée à la Vanille de Madagascar, et d'éclats de Smarties.

Atelier Glaces Artisanales

Animé par un chef de cuisine,
Dégustation de glaces : yaourt, chocolat, spéculos.
Le plus : accompagné de noisettes, coco et pralin.

Animation Tiramisu aux fruits rouges

Animé par un chef de cuisine,
réalisation d'un tiramisu aux fruits rouges

Atelier Fontaine au chocolat

Animé par un chef de cuisine,
Brochettes de fruits frais de saison (ananas, kiwi, fraise, banane, raisin).
Le plus : accompagné de noisettes, coco et pistache.

Atelier de la Tante Alice

Animé par un chef de cuisine,
Fingers de gauffres chaudes.
Le plus : accompagnés de chocolat chaud, confiture bio, chantilly.



MENUS

Menu Pink Lady

Entrée au choix

Le classique œuf meurette et son finger
Cannellonis de champignons à l'huile de truffes, pleurottes grillées, jus de veau
Croustillant de Poireaux (78), jambon Corse affiné 24 mois, vinaigrette crispy
Carpaccio de magret de canard fumé, lentilles corail au miel et Popcorn
Tartare de thon acidulé à la granny
La terrine maison, retour du marché...
Truite fumée servi sur une crème du verger
Entrée végétarienne : cappuccino de potiron au curry, le plus crouton et éclats de châtaignes.

Plat au choix

Déclinaison de porc Ibérique, écrasée de Cletiane, jus aux herbes
Dos de cabillaud au chorizo, carottes fane (78) & mousseline de céleri
Contre filet de bœuf charolais, frites de polenta
Filet de St Pierre, risotto champignons, jus court
Croustillant de canard, garniture grand-mère et mâche en salade, jus au romarin
Volaille au citron confit, semoule de légumes, jus au raz el hanout
Joue de bœuf braisée, écrasée de pomme de terre
Plat végétarien : Wok de légumes et graines de céréales

Fromages

Duo de fromages affinés et son mesclun

Dessert au choix

Pavlova aux agrumes et coco râpée
Pommes de Vassout, crumble aux amandes & glace vanille Bourbon
Cœur coulant au chocolat, crème vanillée
Le baba exotique à la passion
Eclair macaron vanille
La tarte Bourdaloue, caramel salé
Cheesecake au fromage frais, zeste de citron vert

Forfait Boissons

Vin Blanc Domaine de Joy De L'Esprit 75 cl, Côtes de Gascogne / Vin Rouge Versant Pinot noir 75 cl AOC *
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Eaux Minérales plates et gazeuses / Café (Expresso possible jusqu'à 35 pers.)

Facturation minimale 20 pers. • Choix du menu identique pour l'ensemble des convives
*carte des vins sur demande



MENUS

Menu Royal Gala

Entrée au choix

Croustille d'asperges émulsionnée à la truffe, fine tranches de magret de canard fumé
Langoustines rôties à la vanille, légumes croquants & bouillon Thaï
Lingot de foie gras de canard, réduction d'agrumes au muscat du cap Corse
Saumon gravlax, bettrave contre fines herbes

Plats au choix

Suprême de pintade fermière, pommes de Vassout, sauce cidré
Filet de bar, pressé de légumes & écrasé de pomme de terre, sauce vierge
Quasi de veau du Limousin, galette de pomme de terre & pleurotes, jus aux morilles
Noix de St Jacques snackées, risotto crémeux avec chips de pancetta, jus court

Fromages

Assortiment de fromages affinés de la Ferme de Coubertin (78)
Le Saint Rémy, vieille Mimolette, Chèvre

Dessert au choix

Sphère chocolat et crème mascarpone, fruits du moment.
Macaron vanille, crème Fontainebleau et fraises, crème pistache.
Le trianon au chocolat
Entremet poire façon crème brûlée et noisettes

Buffet de desserts

Forfait Boissons

Vin blanc Sancerre Domaine les Chataigniers 2013 75 cl
Vin rouge Haute Côte de Beaune - Domaine Pottel 75cl
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Eaux Minérales plates et gazeuses / Café (Expresso possible jusqu'à 35 pers.)

Facturation minimale 20 pers. • Choix du menu identique pour l'ensemble des convives
*carte des vins sur demande



BUFFETS

Buffet froid ou chaud avec plat chaud servis en shaeffenn dish ou à l'assiette

Nos salades

(2 à choisir, 150 g par personne)

Fine roquette, copeaux de parmesan & ail confit, finger à l'huile d'olive
Salade de lentilles & carpaccio de magret de canard fumé, pop corn salé
Salade de blé aux scampis et agrumes

A la Soupe

(1 pièce à choisir par personne)

Cappuccino de potiron au curry, le plus crouton noir et éclats de Châtaigne
Crème du verger et truite fumée

Les Boco's

(1 pièce à choisir par personne)

Velouté de panais, éclats de noisettes.
Guacamole vanille et chair de tourteau.

Les Classiques

(2 pièces à choisir par personne)

Œuf Meurette, lardon pancetta
Galette de pois cassés, crèmes aux fines herbes
Pressé de légumes au rouget, vinaigrette tapenade

Les Planches

(30 g par personne)

La terrine maison retour du marché...jambon persillé, lonzo
Saumon gravlax, crème Arenga
Condiments : petits oignons, cornichons, beurre demi-sel

Les Plats (130 g)

(1 plat à choisir par personne)

Joue de bœuf braisée, écrasé de pomme de terre (chaud).
Dos de cabillaud au chorizo, mousseline de celeri & carottes fanes (froid ou chaud).
Parmentier de canard mesclun (chaud).
Volaille au citron confit et semoule de légumes, jus aux épices (chaud ou froid)

Ou

À la découpe :

Jambon à l'os braisé au miel de Saint Rémy les Chevreuse et épices d'ailleurs (minimum 30 pers.).
Gigot d'agneau cuit 7 heures, jus de cuisson, (minimum 10 pers)

Garniture à choisir

(100g/pers. 1 à choisir)

Grand-Mère ou Légumes du moment

Plateaux de fromages affinés

Vieux comté, fourme d'Ambert, Saint Maur
Accompagnés de pain.

Les Desserts

(3 pièces par pers.)

Les Fingers pour 15 pers à choisir :

Pavlova aux agrumes, coco râpée
Grand Paris Brest à partager pour 15 personnes
Crumble de pommes aux amandes
Feuillantine au chocolat

Forfait Boissons

Vin Blanc Domaine de Joy De L'Esprit 75 cl, Côtes de Gascogne
Vin Rouge Versant Pinot noir 75 cl AOC*
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Eaux Minérales plates et gazeuses / Café (Expresso possible jusqu'à 35 pers.)

*carte des vins sur demande





BRUNCH

Brunch

22 € HT / pers. hors matériel et personnel

Les Viennoiseries

(3 par personne)

Mini croissant

Mini pain chocolat

Finger de gaufre

Mini crêpe

Accompagnés de confiture, et pâte à tartiner bio.

La charcuterie

(30 g par personne)

Jambon à l'os, tranché à l'Italienne

Charcuterie Corse, (lonzo et coppa)

Les salades

Salade du verger (mesclun, fruits, magret de canard, champignons).

Comme une caesar.

Les Poissons

(60 g par personne)

Ceviche de saumon au citron caviar.

Les plats froids

130 g par personne (1 plat à choisir)

Fines tranches de bœuf, sauce béarnaise et brochette de pommes grenailles.

Emincé de veau, sauce choron et semoule aux légumes.

Brochette de Gambas, riz basmati, tian de légumes, sauce vierge (froid ou chaud).

Plateaux de fromages Affinés

Vieux comté, fourme d'Ambert, Saint Maur, Brie de Meaux.

Accompagnés de pain Bio de La Boulangerie des Six Moulins .

Les Desserts

Mousse au chocolat et pralin.

Salade de fruits frais à la menthe.

Tarte au citron meringuée.

Boissons incluses

Boissons chaudes, café, thé en thermos jetable.

Jus de fruits Artisanaux, une bouteille pour 3 personnes.

Eaux Minérales plates et gazeuses.



Eden
TRAITEUR

BARBECUE

Le Buffet Garden (de mai à fin septembre)

50 € HT / pers.

L'Apéritif

Boissons

Piscine à la framboise. (1 verre par pers)
(Champagne et sirop de framboise)
Jus de fruits artisanaux de Patrick Font
Sodas (Coca Cola et Orezza)
Eaux minérales plates

Les Salés

Les tapenades à partager (olives noire, aubergines),
pain aux céréales.
Bagnats : l'Ibérique (jambon ibérique, poivronnade)
et l'Italia (billes de mozzarella, tomate et pesto).
Chips de légumes .

Le Buffet d'entrées

Les salades 80 g/pers

Boullgour aux légumes grillés et fruits.
Risonnis accompagné de saumon à l'aneth.
Céleri au lait d'amandes & queues d'écrevisses.

Les soupes froides 1 verrine/pers

Gaspacho de melon et crispy de canard.

Les Tendances 1 pièce/pers

Pressé de veau, légumes à la coriandre.
Tarte fine serrano, copeaux de tome de brebis.
Tarte d'avocat à la vanille & gambas.

Les Planches 80 g/pers

Assortiment de charcuterie Corse (lonzo, coppa)
accompagné de confiture de tomate.

Le BBQ

200g de viande et 150 g de garniture /pers
Notre équipe de cuisine animera cet atelier (cuisson et découpe)

Côte de Boeuf Charolais Label rouge*

Ou

Basse côte du tigre (viande de boeuf)*
Brochette de volaille au curry *
Brochette de gambas à la citronnelle
Chorizo Chistera à griller

Ou

La Broche au feu de bois : Veau Bio Corse*
Minimum 100 pers, précommande de 10 jours , cuisson 05h.
Supplément par pers/ sur la base de 100 personne 25 euros
Supplément par pers/ sur la base de 200 personne 19 euros

Tous ces plats seront accompagnés de :
pommes grenailles, flan de champignon brun, tomates rôties.
Sauces : béarnaise, choron , mayonnaise aux herbes.

Le Buffet de Desserts 3 pièces /pers

Les Fraises Chantilly.
Religieuse chocolat.
Bille de melon et pastèque à la menthe poivrée.
Tarte abricot.

Les Boissons

Vin Rouge Pinot noir le Versant 75 cl
Rosé de Provence Sainte Nine 75 cl
Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes
Eaux Minérales plates et gazeuses
Café

* Viande d'origine Française

Autres prestations incluses dans le tarif :

- 1 maître d'hôtel pour 25 personnes, 6 heures de services (2h30 de mise en place, avant le début de votre réception, 2h30 de service, 1h de rangement). Au-delà, heures supplémentaires.
- Matériel & buffet (De 15 à 200 personnes, au delà nous consulter)

Décoration : Buffet lycra blanc avec chemin de table en toile de jute coloris vert.

Décoration Florale : (fleurs des champs), Cloches, rondin de bois, cagettes anciennes.

Vaisselle gamme Edina Lunch 21 cm et 11cm, couverts Sydney, verres à vins, verre à eau, tumbler, flûtes, tasses et sous tasses.

Eden
TRAITEUR

PLATEAUX REPAS

Le Smart

Entrée au choix

Magret de canard fumé, lentilles corail au miel et pop corn.
Saumon gravlax, crème arenga
Croustillant de poireaux et ses crispys
Terrine maison, retour du marché

Plat au choix

Joue de bœuf braisée, sauce gribiche et crémeux de carottes
Dos de cabillaud, mousseline de céleri et carotte fane, jus au chorizo
Confit de canard, mâche et pommes grenailles en salade
Lotte rôtie, galette de pois cassés, jus au raz el hanout

Fromage au choix

Saint Marcellin et fleur de sel
Brebis Corse.
Chèvre de la ferme de Jouvence (78)

Dessert au choix

Cheesecake et zeste de citron vert
Crumble de pommes de Vassout
Gourmandise pralinée
Feuillantine au chocolat

1 boule de pain + 1 bouteille d'eau de la Vallée de Chevreuse 50 cl

Minimum de 5 plateaux • Délai 48h avant livraison
Commande possible j-1 jusqu'à 12h, au delà, frais de commande
hors planning de 2,50 € ht par plateau



PLATEAUX REPAS

Eden Boc's

Entrée au choix

Truite fumée & velouté du verger
Tartare de thon acidulé à la granny
Capuccino de potiron au curry et condiments
Le classique œuf meurette

Plat au choix

Volaille au citron confit, semoule de légumes
Filet de St Pierre, risotto du moment, jus aux morilles
Cannelonnis de champignons à l'huile de truffe, jus de veau
Parmentier de canard, le classique (chaud)

Fromage au choix

Chèvre de la Ferme des 3 Ponts.
Brebis Corse.
Fromage blanc et confiture bio à la fraise.

Desserts aux choix

Pavlova aux agrumes
Tiramisu au choc bella (bio)
Tarte citron revisitée
Ananas rôti au lait de coco

1 boule de pain + 1 bouteille d'eau de la Vallée de Chevreuse 50 cl

(Remise de 1,20€ lors de votre prochaine commande si vous nous rapportez les bocaux)





COCKTAIL

Nos suggestions de cocktails

Cocktail 5 pièces

45 min de service

Les Brochettes froides (2 pièces)

Radis rouge, crème citronnée au gingembre confit & dé de volaille
Carpaccio de chorizo sur sa tortilla
Cannelloni, crème de champignons à la truffe & bressaola

Les Wrap (1 pièce)

Julienne de légumes et roquette au pesto

Les tendances (1 pièce)

Endives rouges & volaille au curry

Les Bagnats (1 pièce)

Ibérique : crème de poivrons et pata negra

Cocktail 8 pièces

1 heure de service

Les Brochettes froides (2 pièces)

Crèmeux de serrano au cassis, sablé parmesan
Trio de fraîcheur (tomate, poivrons, petits pois)

Les Moelleux (1 pièce)

Moelleux poivrons, concassé de Noix et crème de Noix

Les Tendances (2 pièces)

Mini grenailles, crème de morilles et magret de canard fumé
Courgette au comté et curry

Les Tatins (1 pièce)

Financier au thon, menthe au concombre

Les Chauds (2 pièces)

Feuilleté Chistera.
Brioche d'escargots tout simplement

Les Clubs (1 pièce)

Parmigiano et Pesto, al verde

Cocktail 12 pièces

1 heure de service

Les Brochettes froides (3 pièces)

Moelleux de patate douce, crème de citron et scampi au gingembre
Cubik de foie gras et gelée d'agrumes
Crème de sardine sur navet œuf de limpe

Les Chauds (2 pièces)

Croque tout parmesan.
Boeuf façon kefta.

Les Verrines (1 pièce)

Crèmeux de poireaux et truite fumée.

Les Clubs (1 pièce)

Le Club saumon

Les Tendances (3 pièces)

Pita poulet épicé
Mille-feuille champêtre : fourme d'Ambert et confit de poire
Demi sphère de petit pois au saumon

Les Vegans (1 pièce)

Houmos, pain pita, esprit Tapas

Les Sablés (1 pièce)

Sablé à la tomate, crème Raifort et Maquereau fumé

Forfait Boissons

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses / Jus de fruits artisanaux de Patrick Font (orange, pomme tentation, pêche de vigne)
Sodas (Coca-Cola, Perrier)



Eden
TRAITEUR

COCKTAIL

Nos suggestions de cocktails

Cocktail 18 pièces

1 heure 45 de service

Les Brochettes froides (2 pièces)

Joue de bœuf braisé, sauce gribiche
Tonnelet de concombre et maquereau
Lonzo et figues séchées

Les Fusettes sur Rondin de Bois (1 pièce)

Rillettes de canard aux fines herbes

Les Tendances (2,5 pièces)

Soufflé de quinoa, crème de roquette et artichaut
Pétale de Radis Blanc, rémoulade de crabe
Financier au thon, menthe et concombre
Sucette de chèvre de la Ferme de Coubertin.

Les Planches (1 pièce, 30g/pers)

Pissaladière revisitée : mini sardinas, oignons et tortas

Les Sablés (1 pièce)

Sablé tomate, crème raifort et maquereau fumé

Les Bagnats (1 pièce)

Ibérique : serrano et del piquillos

Les Vegans (0,5 pièce)

Houmos, pain Pita, esprit Tapas.

Les Ardoises (1 pièce)

Mini hot dog
Gambas à la citronnelle
Assortiment de Finger au Pesto et Tapenade

Les Boco's (1 pièce, 50g/pers)

Parmentier de bœuf et ail confit
Cappuccino de potiron au curry

Le Fromage (0,5 pièce)

Assortiment de chèvre de la Ferme des trois Ponts, Auffargis.
Frais, demi sec et sec, à déguster avec 3 huiles différentes.
Le Saint Rémy (Ferme de Coubertin).
Le Brebis Corse. À déguster avec une confiture de tomate verte à l'Espelette.

Les Sucrés (4 pièces)

Moelleux et sa crème de nutella
Cube d'ananas rôti sur son sablé, pincée de coco
Caramel aux cacahuètes et fleur de sel
Crèmeux passion, crème chiboust
Tartelette citron meringuée

Forfait Boissons

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses / Jus de fruits artisanaux de Patrick Font (orange, pomme tentation, pêche de vigne)
Sodas (Coca-Cola, Perrier)

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vin Blanc joy de l'esprit Côtes de Gascogne 75 cl 2013
Vin Rouge Bordeaux Château Moulin de Labordes (aoc) 2012 75 cl

COCKTAIL

Nos suggestions de cocktails

Cocktail 20 pièces

2 heures de service

Les Brochettes froides (2 pièces)

Joue de bœuf braisé, sauce gribiche
Carpaccio de chorizo sur tortilla
Millefeuille champêtre : fourme d'Ambert et confit de poire

Les Moelleux (1 pièce)

Moelleux de patate douce, crème citron et scampi

Les Tendances (1,5 pièces)

Mini grenailles, crème de morilles et magret fumé
Radis rouge, gingembre confit et volaille
Cupcake foie gras balsamique

Les Fraîcheurs (1 pièce)

Sucrine de Poulet façon César
Sucrine de Rouget et Tapenade

Les Sablés (1 pièce)

Demi sphère de petit pois et saumon

Les Lunchs (1 pièce) Minute de Saumon grillé en Burger

Les Planches (1 pièce 30g/pers)

Houmos, pain pita, esprit tapas, servi en mini tajine

Les Végans (1 pièce)

Courgette au Comté et Curry

Les Clubs (2 pièces)

Parmigiano et Pesto, al verde
Le Club Poulet

Les Chauds (2 pièces)

Bruschetta crème d'algues et haddock
Bœuf à la coriandre façon kefta
Gambas à la citronnelle

Les Boco's (1,5 pièces 100g/pers)

Parmentier de canard
Risotto au Safran et Gambas

Le Fromage (1 pièce)

Assortiment de chèvre de la Ferme des trois Ponts, Auffargis.
Frais, demi sec et sec, à déguster avec 3 huiles différentes.
Le Saint Rémy (Ferme de Coubertin).
Le Brebis Corse.
À déguster avec une confiture de tomate verte à l'Espelette.

Les Sucrés (4 pièces)

Coque chocolat, ganache caramel
Sablé breton, pannacotta vanille
Cœur de baba
Boule coco sur feuillantine
Crèmeux passion et crème chiboust

Forfait Boissons

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses / Jus de fruits artisanaux de Patrick Font (orange, pomme tentation, pêche de vigne)
Sodas (Coca-Cola, Perrier) / Café et sucre



COCKTAIL

Nos suggestions de cocktails

Cocktail 24 pièces

2 heures 30 de service

Les Brochettes froides (3 pièces)

Pink Lady et Bresaola
Pétale de radis blanc, rémoulade de Crabe
Joue de bœuf et sauce gribiche
Trio de fraîcheur (tomate, poivron, petit pois)

Les Moelleux (1 pièce)

Moelleux poivrons, concassé et crème de noix noix

Les Clubs (1 pièce)

Parmigiano et Pesto, al verde.

Les Tendances (3,5 pièces)

Pomme grenails & crème de morilles, magret de canard fumé
Soufflé de quinoa, crème de roquette et artichaut
Foie gras, gelée de vin aux agrumes
Sucette de chèvre au sésame et coriandre

Les Fusettes sur Rondin de Bois (2 pièces)

Rillettes de Saumon
Pata Negra et crème poivron

Les Sablés (2 pièces)

Sablé parmesan, crémeux cassis et serrano.
Demi sphère petit pois et saumon

Les Lunchs (1 pièce)

Finger Chorizo Poivron

Esprit Tapas (1 pièce)

Assortiment de galette accompagnées soit de guacamole, tapenade noir ou concassé de tomates.
Pissaladière revisité : mini sardinas, oignons et tortas

Les Chauds (4 pièces)

Brioche d'escargot.
Bœuf à la coriandre façon kefta. Gambas à la citronnelle.
Croque tout parmesan.
Feuilleté chistera.

Fromage (0,5 pièce)

Assortiment de chèvre de la Ferme des trois Ponts, Auffargis. Frais, demi sec et sec, à déguster avec 3 huiles différentes.
Le Saint Rémy (Ferme de Coubertin).
Le Brebis Corse
A déguster avec une confiture de tomate verte à l'Espelette.

Les Sucrés (5 pièces)

Boule coco sur feuillantine
Cube d'ananas rôti sur son sablé, pincée coco
Moelleux chocolat et sa crème nutella
Paris-Brest revisité
Cube de caramel à la cacahuètes et fleur de sel
Cœur de baba

Forfait Boissons

Sur la base d'une bouteille pour 5 personnes

Eaux minérales plates et gazeuses / Jus de fruits artisanaux de Patrick Font (orange, pomme tentation, pêche de vigne)
Sodas (Coca-Cola, Perrier) / Café et sucre

Sur la base d'une bouteille pour 3 personnes

Vin Rosé Domaine de Saint Nine Côte de Provence bio 2014 75cl / Vin Rouge Chinon Val de Loire (AOC) 2013 75 cl

Eden
TRAITEUR

FORFAITS BOISSONS

Forfait Soft

Sur la base d'une bouteille pour 5 pers.

Eaux minérales plates et gazeuses

Jus de fruits Artisanaux de Patrick Font (orange, abricot, pomme, pêche)

Sodas (Coca-Cola, Perrier)

Forfait Soft et Alcool

Softs sur la base d'une bouteille pour 5 pers.

Eaux minérales plates et gazeuses

Jus de fruits artisanaux de Patrick Font (orange, pêche de vignes, pomme)

Alcools sur la base d'une bouteille pour 15 pers.

Gin, whisky, vodka

Forfait Soft et Champagne

Softs sur la base d'une bouteille pour 5 pers.

Eaux minérales plates et gazeuses

Jus de fruits Artisanaux de Patrick Font (orange, pêche de vignes, pomme)

Sodas (Coca-Cola, Perrier)

Champagne Nicolas Feuillate

Champagne sur la base d'une coupe, soit une bouteille pour 6 personnes.

Forfait Soft, Alcool, et Champagne

Soft sur la base d'une bouteille pour 5 pers.

Eaux minérales plates et gazeuses

Jus de fruits artisanaux de Patrick Font (orange, pêche de vignes, pomme)

Sodas (Coca-Cola, Perrier)

Champagne sur la base d'une coupe et demi par personne, soit une bouteille pour 4 pers.

Champagne Nicolas Feuillate

Sur la base d'une bouteille pour 15 pers.

Gin, whisky, vodka.

Forfait Vin, Pink Lady, Buffet et Brunch

Sur la base d'une bouteille pour 3 pers.

Vin Blanc Domaine de Joy De L'Esprit 75 cl, Côtes de Gascogne

Vin Rouge Versant Pinot noir 75 cl AOC

Ou Vin Rosé Minuty 75cl

Eaux minérales plates et gazeuses

Café (Expresso possible jusqu'à 35 pers.)

Forfait Vin Royal Gala

Sur la base d'une bouteille pour 3 pers.

Vin Blanc Sancerre / Domaine les chataigniers 2014 75 cl

Vin Rouge Gaillac / Château de Surs 2012

Eaux minérales plates et gazeuses

Café (Expresso possible jusqu'à 35 pers.)



AUTRES OPTIONS

Quelques Options

Sur devis

Nous créons ou déclinons avec notre décoratrice :

- service infographie,
- mise en situation de votre salle,
- code couleur,
- nappage,
- vaisselle etc...

Forfait Fleurs

- centre de table 25 € HT
- motif buffet 130 € HT
- verrines 5,00 € HT

Animation Cocktail

Sur devis minimum de 50 pers.

Mise en scène et dégustation de notre gamme de cocktail,
avec un barman qualifié

Mobilier

Table ronde 180 cm de diamètre 25 € HT
Guéridon 70 cm de diamètre + 4 chaises 30 € HT
Mange debout 55,00 € HT

Matériel Audiovisuel

Sur devis

Tarifs du personnel

Maître d'hôtel

Vacation de 6 heures : 250 € HT par maître d'hôtel
Heure supplémentaire jour : 50 € HT par maître et par heure
Heure supplémentaire nuit : 60 € HT par maître et par heure

Cuisinier

Vacation de 6 heures : 250 € HT par cuisinier
Heure supplémentaire : 55 € HT par cuisinier et par heure

Personnels d'accueil

Vacation de 4 heures : 250 € HT par hôtesse
Heure supplémentaire : 40 € HT



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Réservation et Annulation

1. Réservation

Un chèque d'acompte de 50% du montant total TTC est demandé à la commande. La réservation devient effective et la **date définitivement arrêtée à la réception du règlement de cet acompte.**

2. Annulation

Toute annulation à 48 heures ou moins avant la date prévue entraîne la facturation de 100% du montant TTC de la commande. Toute annulation entre 48 heures et 72 heures avant la date prévue entraîne la facturation de 70 % du montant TTC de la commande. Toute diminution du nombre de participants intervenant à 5 jours ou plus, avant la date de la manifestation, entraîne une réduction proportionnelle du coût de la prestation. A moins de 5 jours le client se verra **facturer la totalité du nombre de participants prévus à la commande. Le règlement du solde restant (50%) doit être versé après réception de la facture à 30 jours maximum. La société EDEN SMART peut se dégager de ses obligations ou en suspendre l'exécution si elle se trouve dans l'impossibilité de les assumer par la suite d'un cas de force majeure. Dans toutes circonstances la société EDEN SMART s'engage à restituer la totalité des sommes perçues pour l'événement** qu'elle annule.

Prestation

1. Description

Les locaux (cuisine) doivent être mis à disposition de la société EDEN SMART 3 heures avant le début de la manifestation.

Notre prestation a une durée comprise entre 3 et 4 heures et comprend :

- la préparation du repas.
- **le rangement et le nettoyage de la cuisine (matériels et parties utilisés uniquement).**

Notre prestation ne comprend pas la location de vaisselle, le nappage, le mobilier ainsi que les boissons. Nous proposons toutefois ces options séparément. Les tarifs des menus sont ceux qui apparaissent sur le devis ou sur notre brochure.

2. Dépassement d'horaires

L'organisateur de l'événement s'engage à payer des heures supplémentaires si les événements suivant engendraient un non respect de la durée de prestation précédemment citée :

- locaux non mis à disposition dans les temps,
- locaux non propres et ordonnés,
- heure de début de repas non respectée,
- dépassement d'horaires de la manifestation,
- heures supplémentaires majorées de 25 % pour le pers.présent.

EDEN SMART est la seule compétente à décider du nombre de pers. nécessaires pour assurer la prestation.

Litiges et réclamations

1. Litiges

À défaut de règlement à l'amiable, tous les litiges seront de la seule compétence du tribunal de Versailles, dans le ressort duquel se trouve le siège social de la société EDEN SMART.

2. Réclamations

Le client devra s'assurer de la conformité de la livraison avec sa commande. Toute réclamation concernant la facturation **ne pourra être prise en compte que dans les 8 jours suivant la date de réception de la facture.**

3. Responsabilité assurance

Le client est seul responsable des dommages corporels et/ou matériels causés par lui dans le cadre d'une prestation de chef à domicile. Le client se doit donc d'avoir une assurance couvrant les risques d'habitation et de responsabilité civile.

