

CATALOGUE TRAITEUR : LES JARDINS D'EPICURE**LES PLATEAUX REPAS****L'Essentiel Poisson du jour**

(Quantité maximale : 1000)

- Entrée du jour. - Plat à base de poisson (ex : Saumon, cabillaud ou gambas). - Dessert du jour - Accompagnement : Petit pain cuit du jour (blé classique). ALLERGÈNES Fruits à coque, gluten, lactose, sulfites. CHAQUE DÉTAIL COMpte POUR UN SERVICE DE QUALITé Parfaits pour vos réunions, vos formations ou un déjeuner express à emporter, notre lunch box L'Essentiel est zéro plastique et 100% biodégradables, il est accompagné d'un gobelet biodégradable, couverts en bois et serviette pour un confort de dégustation optimal.

19.90 HT / 21.89 TTC**L'Essentiel Viande du jour**

(Quantité maximale : 1000)

- Entrée du jour - Plat à base de viande (ex : Poulet, veau ou b'uf) - Dessert du jour - Accompagnement : Petit pain cuit du jour (blé classique). ALLERGÈNES Fruits à coque, gluten, lactose, sulfites. CHAQUE DÉTAIL COMpte POUR UN SERVICE DE QUALITé Parfaits pour vos réunions, vos formations ou un déjeuner express à emporter, notre lunch box L'Essentiel est zéro plastique et 100% biodégradables, il est accompagné d'un gobelet biodégradable, couverts en bois et serviette pour un confort de dégustation optimal.

19.90 HT / 21.89 TTC**L'Essentiel Végétarien du jour**

(Quantité maximale : 1000)

- Entrée végétarienne du jour. - Plat végétarien du jour. - Dessert du jour - Accompagnement : Petit pain cuit du jour (blé classique). ALLERGÈNES Fruits à coque, gluten, lactose, sulfites. CHAQUE DÉTAIL COMpte POUR UN SERVICE DE QUALITé Parfaits pour vos réunions, vos formations ou un déjeuner express à emporter, notre lunch box L'Essentiel est zéro plastique et 100% biodégradables, il est accompagné d'un gobelet biodégradable, couverts en bois et serviette pour un confort de dégustation optimal.

19.90 HT / 21.89 TTC**Végétarien aux Saveurs Forestières - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de chou rouge et pomme Granny d'Île-de-France, bleu d'Auvergne AOP, noix torréfiées et cranberries séchées, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde au miel et persil frais. Plat : Raviolis du Dauphiné Label Rouge, crémeux de champignons de Paris, Parmigiano Reggiano AOP, noisettes torréfiées & persil frais. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Tiramisu aux poires et à la crème de marrons. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

29.90 HT / 32.89 TTC**Harmonie Végane sans gluten & sans lactose - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Céleri rave rapé, vinaigrette à l'huile d'olive à la truffe blanche, ras el-hanout doux, graines de courge toastées, persil plat, germes d'oignon. Plat : Salade de lentilles corail, patates douces, betterave, pomme granny d'Île-de-France, menthe, persil, accompagnée d'une purée de butternut citronnée et graines de courge torréfiées. Accompagnement : Cocktail Détox aux Fruits Secs & Noisettes torréfiées. Dessert : Poire à la vanille avec crème d'amandes aux marrons & pistaches. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

29.90 HT / 32.89 TTC**Poulet citronné, lait de coco & riz noir aux légumes - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade croquante de légumes de saison, pois chiches & vinaigrette citron-gingembre. Plat principal : Poulet au citron vert, sauce lait de coco, citronnelle & gingembre doux, riz noir & petits légumes Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP) et fruits secs. Dessert : Salade de fruits de saison et menthe fraîche. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

29.90 HT / 32.89 TTC**Filet mignon français, lard croustillant, grenaille rôtie & sauce douce à la moutarde - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de chou-fleur au tahini. Plat : Filet mignon de porc français, lard fumé croustillant & sauce moutarde ancienne au cidre, accompagné de grenailles fondantes & légumes d'hiver rôtis. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Poire à la vanille avec crème d'amandes aux marrons & pistaches. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

29.90 HT / 32.89 TTC**Poulet français façon Blanquette, légumes & pommes de terre vapeur - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade d'agrumes, betterave, chou-rave et grenade. Plat : Poulet français façon blanquette aux légumes & pommes de terre vapeur. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Panna cotta, clémentines & spéculoos. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

30.60 HT / 33.66 TTC**Poisson Blanc MSC, Quinoa Bio D'IDF aux Légumes Verts & Amandes - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de fenouil, mandarine, grenade et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne. Plat : Poisson blanc MSC & Quinoa Bio doré d'Île-de-France aux légumes verts, herbes fraîches et amandes effilées. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Compotée de pommes maison, crumble noisettes avec une touche de vanille. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

31.90 HT / 35.09 TTC**Dos de Saumon & Légumes d'hiver - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de champignons de Paris citronnée à la coriandre. Plat : Pavé de saumon certifié ASC à la croûte de lin des Yvelines, purée de carottes au cumin & carottes glacées au thym. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Riz au lait maison, zestes de clémentine & noisettes caramélisées. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

32.90 HT / 36.19 TTC**Saumon Fumé Maison & Grenaille au Citron - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de fenouil à l'orange et au sésame. Plat : Pommes de terre grenaille, saumon fumé maison, grenade fraîche, oignon frit & herbes fraîches. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Fontainebleau à la vanille & poires amandes cannelle. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

32.90 HT / 36.19 TTC**B'uf Effiloché, Céréales Bio & Légumes Rôtis - Plateau repas Jardins Signature**

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de chou rouge et pomme Granny d'Île-de-France, bleu d'Auvergne AOP, noix torréfiées & cranberries séchées, assaisonnée d'une vinaigrette à la moutarde au miel et persil frais. Plat :

Efeuillé de b'uf français aux Champignons, trio de céréales au butternut rôti d'Île-de-France & edamame. Accompagnement : Duo de fromages (Brie de Meaux AOP & Comté AOP). Dessert : Panna cotta à la vanille & compotée de figues de saison. Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

34.90 HT / 38.39 TTC

Truffe & légumes d'hiver - Plateau repas Jardins Signature Festif Végétarien

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Salade de potiron rôti, pousses d'épinards, feta AOP et quinoa bio d'Île-de-France. Plat principal : Gnocchis de patate douce, légumes d'hiver rôtis, ricotta légère truffée, copeaux de parmesan et huile de truffe. Accompagnement : Duo de fromages premium (Brie à la truffe & Ossau-Iraty AOP). Dessert : Succès chocolat noix de pécan (Biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait).

Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

36.90 HT / 40.59 TTC

Magret de canard & douceurs d'hiver - Plateau repas Jardins Signature Festif

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Tatin de foie gras & pommes caramélisées, un mariage sucré-salé emblématique des fêtes. Plat principal : Magret de canard IGP, purée de pommes de terre maison et légumes d'hiver rôtis au miel et romarin. Accompagnement : Duo de fromages d'exception 'Brie à la truffe & Ossau-Iraty AOP. Dessert : Succès chocolat noix de pécan, biscuit cacao, mousse praliné et chocolat au lait.

Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

38.90 HT / 42.79 TTC

Langoustines & agrumes d'hiver - Plateau repas Jardins Signature Festif

(Quantité maximale : 1000)

Entrée : Tartare de Saint-Jacques aux agrumes, aneth & zestes de citron. Plat principal : Langoustines rôties, risotto crémeux et bisque légère au citron confit & aneth. Accompagnement : Duo de fromages premium (Brie à la truffe & Ossau-Iraty AOP). Dessert : Entremet mandarine spéculoos (mousse mandarine, insert spéculoos, croquant, glaçage mandarine et décor éclats spéculoos).

Engagement qualité : - Set en bambou 100 % biodégradable, recyclable et réutilisable. - Inclus : vinaigrette, rince-doigts, pain du jour (blé complet), couverts en inox, verre en verre. - Contenants en fibre végétale compostables et adaptés au micro-ondes. - Sur demande, nous pouvons également livrer nos plateaux dans un format carton écologique et éco-responsable.

38.90 HT / 42.79 TTC

LES BUFFETS ET COCKTAILS

Cake Salé Chorizo Tomate Tranché ' Plateau 420g

(Quantité maximale : 100)

Un cake salé généreux au chorizo fumé et tomates, déjà tranché pour un service sans préparation. Format 420g idéal pour buffet ou cocktail pro. Fabrication artisanale. Allergènes : Gluten, lait, 'ufs.

18.00 HT / 19.80 TTC

Cake Salé Tomate Chèvre Tranché ' Plateau 420g

(Quantité maximale : 100)

Un cake salé moelleux aux tomates marinées et fromage de chèvre, déjà tranché pour un service rapide et raffiné. Recette végétarienne, format 420g idéal pour cocktail, brunch ou buffet d'entreprise. Allergènes : Gluten, lait, 'ufs.

18.00 HT / 19.80 TTC

Cake Salé Jambon & Olives Tranché ' Plateau 420g

(Quantité maximale : 100)

Un cake salé moelleux aux olives vertes et noires, dés de jambon origine France. Tranché, prêt à servir. Format 420g idéal pour buffets, cocktails ou plateaux à partager. Allergènes : Gluten, lait, 'ufs.

18.00 HT / 19.80 TTC

Panaché de Macarons Salés ' 15 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un trio de macarons salés gastronomiques : chèvre piment d'Epelette, foie gras et tomate basilic. 15 pièces à partager pour un cocktail chic et créatif. Une création élégante signée Jardins d'Épicure. Allergènes : Lait, 'ufs.

28.80 HT / 31.68 TTC

Mini Navettes au Saumon Fumé Maison (16 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

PLATEAU DE 16 PIÈCES Commandez un pain moelleux à base de beurre et de lait pour un apéritif tout en douceur. Notre Plateau de 16 Mini Navettes apéritives au saumon fumé maison est préparé du jour à base de produits frais et locaux. ALLERGÈNES Gluten, sulfites.

32.50 HT / 35.75 TTC

Mini Navettes au Poulet (16 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

PLATEAU DE 16 PIÈCES Commandez un pain moelleux à base de beurre et de lait pour un apéritif tout en douceur. Notre Plateau de 16 Mini Navettes apéritives au poulet est préparé du jour à base de produits frais et locaux. ALLERGÈNES Gluten, sulfites.

32.50 HT / 35.75 TTC

Mini Wraps (24 pièces salées)

(Quantité maximale : 1000)

Confectionnez votre cocktail sur mesure grâce à ce plateau de 24 mini wraps servis sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable. Assortiment de 4 recettes de mini wraps : - Fromage de chèvre et légumes. - Saumon. - Poulet. - Pastrami.

33.90 HT / 37.29 TTC

Mini Bagels ' Plateau 24 Pièces ' Saumon, Poulet, Pastrami & Légumes

(Quantité maximale : 100)

Un plateau de 24 mini bagels artisanaux, déclinés en 4 recettes gourmandes : - Saumon fumé et fromage frais aux fines herbes - Poulet sauce César - Pastrami sauce César - Trois légumes sauce César Idéal pour les pauses déjeuner, cocktails, buffets ou réunions pro. Allergènes : Gluten, sésame, soja, moutarde, lait, 'ufs, poisson.

39.70 HT / 43.67 TTC

Planche de Poulet aux Épices

(Quantité maximale : 1000)

Notre Chef vous propose une planche de blancs de poulet découpés à partager, cuit basse température aux épices douces. Parfaite pour 10 convives, elle complètera idéalement votre buffet ! Nos planches vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable et accompagnée de l'ensemble du nécessaire de service et dégustation : petits pains cuits du jour et condiments.

42.90 HT / 47.19 TTC

Blinis au Pesto Rouge, Mozzarella & Olives Noires - 30 Pièces

(Quantité maximale : 100)

Notre plateau de 30 Blinis au pesto rouge, mozzarella et olives noires nous plonge dans la Dolce Vita italienne' À tester sans hésiter ! UNE EXPERIENCE CULINAIRE UNIQUE Toujours soucieux de notre impact environnemental, les éléments de nos pièces cocktail sont servis sur un plateau en pulpe de canne 100% biodégradable. L'objectif des Jardins d'Épicure : un moment convivial et de qualité qui rime avec écologie, pour une expérience culinaire éco-responsable de A à Z. Laissez-vous séduire par notre attention au détail et commandez nos pièces cocktail pour être livré directement à Paris et en île de France.

45.00 HT / 49.50 TTC

Bruschetta à la Tapenade, Brevis, Radis et Abricots Secs - 30 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un plateau délicieux avec des ingrédients naturels, locaux et de saison préparés du jour. Offrez-vous un régal avec notre Plateau de 30 Bruschettas à la Tapenade, Brevis, Radis et Abricots Secs ! CHAQUE DÉTAIL COMPTE POUR UN SERVICE DE QUALITÉ ! Dans notre démarche éco-responsable, nous servons ce plateau de mini navettes sur un support en pulpe de canne 100% biodégradable. ALLERGÈNES Gluten, Lactose, 'ufs, Soja, Sésame, Sulfites.

45.90 HT / 50.49 TTC

Planche de Saumon Fumé Maison avec Blinis & Sauce à l'Aneth

(Quantité maximale : 1000)

Planche raffinée de saumon fumé maison, accompagnée de blinis et d'une sauce à l'aneth. Parfaite pour 10 à 12 convives. Idéale pour les buffets, cocktails ou pauses gourmandes. Pour plus de variété, combinez plusieurs planches à partager. Allergènes : Poisson, gluten, oeufs lait, sulfites, moutarde.

48.00 HT / 52.80 TTC

Panier de fruits frais

(Quantité maximale : 1000)

Enchantez vos convives avec un magnifique panier de fruits découpés frais du jour, idéal pour compléter un buffet, un cocktail ou un petit-déjeuner ! Notre panier de légumes est présenté dans une caisse en bois issue de forêts françaises gérées durablement et transformées à Orléans.

48.30 HT / 53.13 TTC

Panier de légumes frais

(Quantité maximale : 1000)

Enchantez vos convives avec un magnifique panier de légumes découpés frais du jour accompagné de ses sauces, idéal pour compléter un buffet ou un cocktail. Notre panier de légumes est présenté dans une caisse en bois issue de forêts françaises gérées durablement et transformées à Orléans.

49.90 HT / 54.89 TTC

Mini Éclairs ' 24 pièces

(Quantité maximale : 100)

Mini éclairs raffinés à partager : Citron meringué Framboise cassis Crème brûlée Chocolat orange 24 bouchées sucrées, élégantes pour conclure vos événements avec douceur. Parfait pour les collations, cocktails ou buffets professionnels. Allergènes : Fruits à coque, gluten, lait, 'ufs, soja, sésame.

51.90 HT / 57.09 TTC

Bruschetta Ricotta, Figues & Boeuf séché façon grison - 30 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un plateau délicieux avec des ingrédients naturels, locaux et de saison préparés du jour. Offrez-vous un régal avec notre Plateau de 30 Bruschetta Ricotta, Figues & Boeuf séché façon grison ! CHAQUE DÉTAIL COMPTE POUR UN SERVICE DE QUALITÉ ! Dans notre démarche éco-responsable, nous servons ce plateau de mini navettes sur un support en pulpe de canne 100% biodégradable. ALLERGÈNES Gluten, Lactose, 'ufs, Soja, Sésame, Sulfites.

54.00 HT / 59.40 TTC

Mini-choux au Chèvre & Menthe - 30 Pièces

(Quantité maximale : 100)

Produits locaux, fraîcheur et textures harmonieuses, ces 30 petits choux au Chèvre & Menthe sont parfaits pour recevoir vos convives. UNE EXPERIENCE CULINAIRE UNIQUE Toujours soucieux de notre impact environnemental, les éléments de nos pièces cocktail sont servis sur un plateau en pulpe de canne 100% biodégradable. L'objectif des Jardins d'Épicure : un moment convivial et de qualité qui rime avec écologie, pour une expérience culinaire éco-responsable de A à Z. Laissez-vous séduire par notre attention au détail et commandez nos pièces cocktail pour être livré directement à Paris et en île de France.

54.90 HT / 60.39 TTC

Panaché de Macarons Salés ' 30 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un grand format pour vos événements pros : 30 macarons salés raffinés, 3 recettes exclusives signées Jardins d'Epicure. Chèvre-piment, foie gras, tomate-basilic. Un choix original, chic et savoureux pour impressionner vos convives. Allergènes : Lait, 'ufs.

55.20 HT / 60.72 TTC

Planche de Fromages Premium

(Quantité maximale : 1000)

Découvrez notre Planche de Fromages Premium ' Grazing Platter Sublimez votre table avec une véritable 'uvre d'art comestible ! Notre planche est composée exclusivement de produits frais et de haute qualité, offrant un savant mélange pour ravir vos convives. Composition gourmande (Environ 800 gr ' 80 gr par convive) : - Compté AOP - Ossau-Iraty - Petit Camembert Isigny Sainte mère - Chutney de mangue aux oignons rouges - Fruits secs et quartiers de figues Une expérience culinaire éco-responsable Les Jardins d'Épicure allient gastronomie et respect de l'environnement. Nos planches sont présentées sur des plateaux en pulpe de canne 100% biodégradables, pour une expérience éco-responsable de A à Z. Ajoutez une touche de saveur et de style à votre événement !

59.15 HT / 65.06 TTC

Mini Wraps (48 pièces salées)

(Quantité maximale : 1000)

Confectionnez votre cocktail sur mesure grâce à ce plateau de 48 mini wraps servis sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable. Assortiment de 4 recettes de mini wraps : - Fromage de chèvre et légumes. - Saumon. - Poulet. - Pastrami.

59.90 HT / 65.89 TTC

Le Gourmand (53 pièces sucrées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 53 petits fours sucrés : 6 tartelettes citron. 7 carrés opéra. 6 financiers framboise. 7 rectangles pistache. 4 éclairs café. 4 éclairs chocolat. 7 carrés pomme cassis. 6 flans abricot. 6 tartelettes chocolat. Nos pièces cocktail vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

59.90 HT / 65.89 TTC

Les macarons par Philippe Urraca (36 pièces sucrées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 36 pièces par Philippe Urraca, Meilleur Ouvrier de France Panaché de macarons vanille, chocolat, café, caramel au beurre salé, pistache et framboise.

59.90 HT / 65.89 TTC

Le Chocolat (48 pièces sucrées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 48 petits fours sucrés : Eclair chocolat rayé. Brownie noix de Pécan. Rectangle gianduia. Financier chocolat. Moelleux cacao noisette banane. Tartelette choco capuccino. Fondant chocolat. Croquant choco coco. Nos pièces cocktail vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

59.90 HT / 65.89 TTC

Le Raffiné (48 pièces sucrées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 48 petits fours sucrés : Mont-Blanc. Lingot chocolat caramel. Financier croquant framboise. Moka café spéculoos. Saint-Honoré. Lingot citron. Tatin pomme coing. Tartelette chocolat. Nos pièces cocktail vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

59.90 HT / 65.89 TTC

Blinis au Saumon Fumé Maison & 'uf tobiko (30 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Notre plateau de 30 blinis au saumon fumé maison « les jardins » et œuf tobiko également connus sous le nom de « caviar japonais » nous plonge dans la fraîcheur' À tester sans hésiter !

60.00 HT / 66.00 TTC

Mini Brioches Foie Gras & Figue ' 20 Pièces

(Quantité maximale : 1000)

20 mini brioches garnies de foie gras et figue, une bouchée festive et raffinée pour vos cocktails et réceptions professionnelles. Une bouchée moelleuse, raffinée et prête à servir. Livré froid.

63.71 HT / 70.08 TTC

Pâte à Choux ' 44 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un festival de choux et d'éclairs artisanaux à partager : 8 éclairs pistaches 6 choux caramel 8 éclairs vanille 8 éclairs café 6 choux praliné 8 éclairs chocolat 44 pièces fines et gourmandes pour un moment sucré d'exception. Fabrication locale, idéal pour vos événements pros. Allergènes : Fruits à coque, gluten, lait, 'ufs, soja.

66.20 HT / 72.82 TTC

Mini Brioches Saumon & Mascarpone ' 20 Pièces

(Quantité maximale : 1000)

20 mini brioches garnies de saumon et mascarpone pour vos cocktails professionnels. Une bouchée moelleuse, raffinée et prête à servir. Livré froid.

68.00 HT / 74.80 TTC

L'Épicurien ' 28 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un plateau de 28 bouchées pâtissières à savourer : 6 Perles Tropéziennes (env. 23 g) 7 Mini Tatins pommes & cannelle (env. 20 g) 8 Babas au rhum, crème chantilly (env. 23 g) 7 Paris-Brest (env. 16 g) Un assortiment généreux pour vos pauses sucrées en entreprise ou vos buffets raffinés. Allergènes : Gluten, lait, 'ufs, fruits à coque.

68.50 HT / 75.35 TTC

La Provence ' 48 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un assortiment de 48 pièces végétariennes aux accents du Sud pour vos cocktails, déjeuners ou buffets pros : Croques tomate, mozzarella, pesto Rösti, épinard, artichaut Cakes butternut Gougères bâcheamel, comté Allergènes : Gluten, 'ufs, lait, amandes.

71.90 HT / 79.09 TTC

Mini Brochettes (45 pièces salées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 45 mini brochettes cocktail ' 3 recettes : - Olive noire Kalamon, mozzarella au basilic et pistache, tomate marinée. - Jambon Serrano, fromage de chèvre aux cranberries et pistache, ananas mariné. - Pomme Granny, roulé de Comté et tomate marinée. Nos pièces cocktail vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

74.90 HT / 82.39 TTC

Le Végétarien (54 pièces salées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateaux de 54 petits fours salés végétariens : - Burgers, crème de coriandre-yuzu, pois gourmand, sauce teriyaki, sésame doré. - Clubs sandwich aux légumes (pain de mie vert, légumes, pain de mie aux céréales). - Cakes aux oignons, mousse mascarpone saveur framboise, noix et cranberries. - Financiers aux tomates, crème ricotta, bille de mozzarella, tomate marinée. - Blinis, crème épicee aux poivrons, poivrons grillés-marinés. Cakes aux épinards, crème mascarpone, fève de soja, pois gourmand. Nos pièces cocktail vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

75.90 HT / 83.49 TTC

Le Succulent (48 pièces salées)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 48 petits fours salés : Amuse-bouche foie gras. Amuse-bouche Lingot noix et Comté. Amuse-bouche Pain Bagnat. Amuse-bouche Moelleux aux épinards. Amuse-bouche Galette de sarrasin. Amuse-bouche Cakes aux herbes. Nos pièces cocktail vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

76.90 HT / 84.59 TTC

Le Versaillais ' 48 pièces

(Quantité maximale : 100)

Un plateau sucré chic & varié pour vos événements pros : 8 recettes françaises & gourmandes à partager. 48 bouchées fines (14g) pour régaler vos invités sans fausse note : Composition du plateau (48 pièces de 14g) 6 Fraisiers 6 Crumbles cacao 6 Almondines 6 Financiers caramel 6 Carrés chocolat 6 Cheesecakes 6 Financiers abricot 6 Opéras Allergènes : Gluten, lait, 'ufs, soja, fruits à coque.

77.80 HT / 85.58 TTC

Planche de Charcuterie Premium

(Quantité maximale : 1000)

Découvrez notre Planche de Charcuterie Premium ' Grazing Platter Sublimez votre table avec une véritable 'uvre d'art comestible ! Notre planche est composée exclusivement de produits frais et de haute qualité, offrant un savant mélange sucré-salé pour ravir vos convives. Composition gourmande (Environ 1 kg ' 100 g par convive) : - Saumon fumé maison, Blinis et Sauce à l'aneth - Andouille de Vire - Rosette de Lyon - Jambon Serrano - Terrine de Quinoa et tofu à la mangue, gelée carotte orange (végétarien) - Cornichons, Fruits secs et Beurre Demi-sel AOP La Conviette Une expérience culinaire éco-responsable Les Jardins d'Épicure allient gastronomie et respect de l'environnement. Nos planches sont présentées sur des plateaux en pulpe de canne 100% biodégradables, pour une expérience éco-responsable de A à Z. Ajoutez une touche de saveur et de style à votre événement !

77.90 HT / 85.69 TTC

Mini Dômes Foie Gras Framboise & Mangue ' 30 Pièces

(Quantité maximale : 1000)

Assortiment de 30 mini dômes au foie gras : 15 mini dôme framboise, 15 mini dôme mangue. Une bouchée festive, élégante et fondante, parfaite pour les cocktails d'entreprise. Livré froid, prêt à servir. Contenant en pulpe de canne 100 % recyclable.

87.90 HT / 96.69 TTC

LES PETITS DEJEUNERS

Petit-déjeuner Classique à Partager

(Quantité minimale : 10 - Quantité maximale : 1000)

20 Mini viennoiseries 10 Mini cannelés 1 Litre d'eau minérale 1 Litre de jus d'orange Bio OU 75 CL de jus de pomme Bio Demeter 1 Thermos de café 100% arabica 1 Thermos d'eau chaude avec 5 sachets de thé Earl Grey Gobelets, serviettes, crème, sucre, toullettes, tout vous est livré : vous n'avez plus qu'à l'installer. *Prix par personne ' Commande minimum pour 10 personnes.

9.00 HT / 9.90 TTC

Petit Déjeuner Individuel

(Quantité minimale : 10 - Quantité maximale : 1000)

20 Mini viennoiseries emballées individuellement (2/pax). 10 Bouteilles d'eau minérale durable (1/pax). 10 Bouteilles (25 cl) de jus d'orange Bio (1/pax). 1 Thermos de café 100% arabica Bio. 1 Thermos d'eau chaude. 10 sachets de thé Earl Grey Bio. 10 Gobelets en carton, serviettes, toullettes, capsules de lait et sucres. Vous n'avez plus qu'à l'installer ! Prix par personne ' Commande minimum pour 10 personnes.

9.50 HT / 10.45 TTC

Box Petit Déjeuner

(Quantité minimale : 10 - Quantité maximale : 1000)

2 Mini viennoiseries. 1 Bouteille de jus d'orange Bio (25 cl). 1 Mini cannelé. 1 Brochette de fruits frais. 1 Gobelet en carton. 1 Serviette. Le tout dans un packaging pratique, léger et Biodégradable. Prix par personne ' Commande minimum pour 10 personnes.

10.90 HT / 11.99 TTC

Box Petit Déjeuner Premium

(Quantité minimale : 10 - Quantité maximale : 1000)

2 Mini viennoiseries. 2 Brochettes de fruits frais. 3 Mini cannelés. 1 Bouteille de jus d'orange Bio (25 cl). 1 Bouteille d'eau minérale durable (50 cl). 1 Gobelet en carton. 1 Serviette. Le tout dans un packaging pratique, léger et Biodégradable. Prix par personne ' Commande minimum pour 10 personnes.

13.50 HT / 14.85 TTC

Thermos Thé

(Quantité maximale : 1000)

Pour les amateurs de thé : un thermos d'eau chaude (1L) avec 10 sachets de thé Earl Grey, prêt à infuser !

18.00 HT / 19.80 TTC

Thermos Café

(Quantité maximale : 1000)

Thermos café 1L 100% Arabica.

Pause Café

(Quantité maximale : 1000)

Un set complet pour 10 convives, idéal pour une pause café bien méritée. 100% arabica, prêt à installer, il comprend : - 1 thermos de café 100% arabica, - 10 capsules de lait, - 10 tasses, - 10 touillettes, - 10 bûchettes de sucre, - 10 serviettes.

26.00 HT / 28.60 TTC

Pause Thé

(Quantité maximale : 1000)

Un set complet pour 10 convives, idéal pour une pause thé bien méritée, prête à installer, il comprend : - 1 thermos d'eau chaude, - 10 sachets de thé Earl Grey, - 10 capsules de lait, - 10 tasses, - 10 touillettes, - 10 bûchettes de sucre, - 10 serviettes.

26.00 HT / 28.60 TTC

LES DESSERTS**Galette des Rois Frangipane ' 8 à 10 personnes**

(Quantité maximale : 1000)

Pâte feuilletée pur beurre Ø28 cm, frangipane aux amandes blanchies.

24.90 HT / 27.39 TTC

Mini Brownies (24 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 24 mini brownies idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner. Présentés sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

24.90 HT / 27.39 TTC

Galette des Rois Pommes ' 8 à 10 personnes

(Quantité maximale : 1000)

Pâte feuilletée pur beurre Ø28 cm, pommes fondantes légèrement sucrées.

24.90 HT / 27.39 TTC

Mini cannelés (24 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 24 mini cannelés bordelais idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner. Présentés sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

25.90 HT / 28.49 TTC

Les moelleux (24 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de moelleux idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner ! Plateau de 24 petits fours sucrés contenant : 4 Moelleux chocolat 4 Moelleux caramel pomme 4 Moelleux pistache abricot 4 Moelleux noix de coco 4 Moelleux griotte 4 Moelleux noisette Présentés sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

29.90 HT / 32.89 TTC

Salade de Fruits frais (6 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 6 salades de fruits frais du jour, idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner ! Nos Salades de Fruits vous sont servies dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

29.90 HT / 32.89 TTC

Brochettes de Fruits frais (12 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 12 brochettes de fruits frais. Idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner. Nos brochettes de fruits frais vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

29.90 HT / 32.89 TTC

Panna Cotta Maison (6 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 6 Panna Cotta maison, idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner ! Nos Panna Cotta vous sont servies dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

32.90 HT / 36.19 TTC

Sablé aux Pommes (6 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 6 sablé aux pommes au beurre et crème d'amandes. Ce dessert complètera idéalement vos buffets ! Nos sablés aux pommes vous sont servis sur une assiette en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

32.90 HT / 36.19 TTC

Fontainebleau à la vanille, poires & amandes à la cannelle - 6 pièces

(Quantité maximale : 1000)

Un dessert 100 % fait maison, léger et gourmand, préparé avec des fruits de saison et des produits locaux. Livré froid, prêt à déguster, conforme GEM-RCN ' 6 portions individuelles de 30 cl. Nos desserts vous sont servis dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

36.80 HT / 40.48 TTC

Panna cotta aux clémentines & spéculoos - 6 pièces

(Quantité maximale : 1000)

Un dessert 100 % fait maison, fondant et parfumé aux agrumes, avec éclats croustillants de spéculoos. Préparé avec des produits locaux et de saison, livré froid, conforme GEM-RCN ' 6 portions individuelles de 30 cl. Nos desserts vous sont servis dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

36.80 HT / 40.48 TTC

Panna cotta à la vanille & compotée de figue de saison - 6 pièces

(Quantité maximale : 1000)

Un dessert 100 % fait maison, doux et fruité, préparé avec des figues fraîches locales et une crème fondante à la vanille. Livré froid, prêt à déguster, conforme GEM-RCN ' 6 portions individuelles de 30 cl. Nos desserts vous sont servis dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

36.80 HT / 40.48 TTC

Tiramisu aux poires & crème de marrons - 6 pièces

(Quantité maximale : 1000)

Un dessert 100 % fait maison, mariant poires fraîches de saison et crème de marrons artisanale. Gourmand, local et conforme à la norme GEM-RCN. Livré froid, prêt à déguster ' 6 portions individuelles de 30 cl. Nos desserts vous sont servis dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à Orléans.

36.80 HT / 40.48 TTC

Riz au lait & zestes de clémentine, noisettes caramélisées

(Quantité maximale : 1000)

Riz au lait & zestes de clémentine, noisettes caramélisées ' dessert 100 % fait maison, onctueux et parfumé aux agrumes. Produits locaux, livré froid, conforme GEM-RCN. 6 portions individuelles de 30 cl. Nos desserts vous sont servis dans un bol en pulpe de canne 100% Biodégradable et présentés dans une caisse en bois issue de forêts française gérées durablement et transformées à

Orléans.

Mini Brownies (48 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 48 mini brownies idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner. Présentés sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

36.80 HT / 40.48 TTC

Mini cannelés (48 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 48 mini cannelés bordelais idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner. Présentés sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

36.90 HT / 40.59 TTC

Les moelleux (48 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de moelleux idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner ! Plateau de 48 petits fours sucrés contenant : 8 Moelleux chocolat 8 Moelleux caramel pomme 8 Moelleux pistache abricot 8 Moelleux noix de coco 8 Moelleux griotte 8 Moelleux noisette Présentés sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

37.90 HT / 41.69 TTC

Brochettes de Fruits frais (24 pièces)

(Quantité maximale : 1000)

Plateau de 24 brochettes de fruits frais. Idéal pour compléter votre buffet, cocktail ou petit-déjeuner. Nos brochettes de fruits frais vous sont présentées sur un plateau en pulpe de canne 100% Biodégradable.

49.90 HT / 54.89 TTC

58.90 HT / 64.79 TTC

LES VINS ROUGES

Vin Rouge Côtes du Rhône - Métaphysique des Cuves 2020 - AOP

18.90 HT / 22.68 TTC

LES VINS BLANCS

Vin Blanc - Domaine Stéphane Ogier, Le temps est venu, AOC Côtes du Rhône, 2022

18.90 HT / 22.68 TTC

LES CHAMPAGNES

Champagne Magelie brut - Bernard Gaucher

31.80 HT / 38.16 TTC

LES BOISSONS

Coca-Cola - 33Cl

3.00 HT / 3.17 TTC

Coca-Cola Zéro - 33cl

3.00 HT / 3.17 TTC

Coca-Cola Zéro - 1,25L

5.10 HT / 5.38 TTC

Schweppes Agrumes - 1,5L

5.40 HT / 5.70 TTC

Coca-Cola - 1,25L

5.50 HT / 5.80 TTC

Nectar Mangue Passion BIO - Alain Milliat 200ml

5.90 HT / 6.22 TTC

Jus Orange Tardive de Sicile - Alain Milliat 200ml

5.90 HT / 6.22 TTC

Jus Orange Tardive de Sicile - Alain Milliat 1 L

9.90 HT / 10.44 TTC

Thé Glacé Citron Menthe BIO - Alain Milliat 75 CL

9.90 HT / 10.44 TTC

Jus de Pomme - Alain Milliat 1 L

9.90 HT / 10.44 TTC

Nectar Mangue Passion BIO - Alain Milliat 1 L

9.90 HT / 10.44 TTC

FRAIS DE LIVRAISON

Zone 1 - 91120, 91140, 91190, 91300, 91370, 91400, 91430, 91440, 91570, 91640, 91940

De 0 à 10000000 HT

10,00 HT

91050, 91110, 91120, 91140, 91220, 91240, 91250, 91330, 91340, 93360, 93370, 93380, 93390, 93430, 93450, 93700, 93800, 94100, 94210,

De 0 à 10000000 HT

70,00 HT

Zone 3 - 94550, 94260, 94240, 94150

De 0 à 10000000 HT

30,00 HT

Zone 4 - 92160, 92340, 92290, 92350, 92330

De 0 à 10000000 HT

22,00 HT

Zone 5 - 78100, 78110, 78112, 78114, 78160, 78180, 78190, 78230, 78240, 78280, 78290, 78310, 78320, 78340, 78360, 78370, 78400, 78420, 92500, 92490, 92480, 92200, 92800, 92500, 92210, 92490, 92420, 92410, 92890, 99870, 92800, 92270, 92110, 92700, 92400, 92580, 92230, 92280,	
De 0 à 100000000 HT	40,00 HT
Zone 6 - 93600, 93440, 93150, 93350, 93270, 93420	
De 0 à 100000000 HT	90,00 HT
Zone 7 - 93470, 93460, 93160, 93290	
De 0 à 100000000 HT	110,00 HT
Zone 8 - 92220, 92100, 92220, 92370, 92140, 92260, 92130, 92240, 92190, 92120, 92210, 92170, 92170, 92310, 92360, 92100, 92500, 92420, 91380, 91580, 91510, 91460, 91620, 91520, 91700, 91220, 91470, 78140, 78170, 78117, 78150, 78330, 78350, 78590, 78210, 78000, 78220, 91160,	
De 0 à 100000000 HT	27,00 HT
Zone 9 - 91100, 91130, 91000, 91080, 91070, 91350, 91090, 91250, 91280, 91450	
De 0 à 100000000 HT	35,00 HT
Zone 10 - 93190, 93320, 93410, 94440, 94450, 94470, 94520	
De 0 à 100000000 HT	100,00 HT
Zone 11 - 93000, 93130, 93230, 93300, 94000, 94120, 94130, 94140, 94160, 94170, 94190, 94220, 94300, 94340, 94360, 94410, 94460, 94480, 94700	
De 0 à 100000000 HT	45,00 HT
Zone 12 - 93200, 93210, 93400	
De 0 à 100000000 HT	36,00 HT
Zone 13 - 75	
Forfait	26,50 HT