LE JARDIN DU SOMMELIER
restaurant & wine bar

# Organisation d'un événement pour un groupe (de 10 à 120 convives)


| | |
|---|---|
| 1. Réception apéritive – drink debout | 2 |
| 2. Repas assis – menu classique "entrée, plat, dessert" | 3-4-5 |
| 3. Repas debout – walking dinner | 6-7 |
| 4. Buffet barbecue | 8-9 |
| 5. Dégustation initiative de vin | 11 |
| 6. Nos espaces privés | 12 |

# 1. Réception apéritive (de 10 à 120 personnes)

Le Jardin du Sommelier est un large espace qui se prête bien aux réceptions debout. Lorsque des beaux jours, les réceptions peuvent se tenir au jardin.

Boissons

Cava – vins blanc, rosé et rouge – toutes les bières – tous les softs :

1h = 10 € pp (12.10 tvac)
2h = 15 € pp (18.15 tvac)
3h = 20 € pp (24.20 tvac)

Champagne – vins blanc, rosé et rouge – toutes les bières – tous les softs :

1h = 15 € pp (18.15 tvac)
2h = 23 € pp (27.83 tvac)
3h = 30 € pp (36.30 tvac)

Food

Canapés (petites bouchées servies sur plateau, assortiment de chauds et de froids, terre et mer) :

4 pièces : 10 € pp (11.20 tvac)
6 pièces : 15 € pp (16.80 tvac)
8 pièces : 20 € pp (22.40 tvac)
10 pièces : 25 € pp (28.00 tvac)
12 pièces : 30 € pp (33.60 tvac)









## 2. Menu entrée – plat – dessert (de 10 à 80 personnes)

**Menu unique - 45 € pp** (50.40 tvac)

Un seul et même menu est servi pour tous les convives, sélectionné parmi les choix proposés : une entrée, un plat et un dessert, les mêmes pour tout le monde. Exceptions pour allergies acceptées.

**Menu à deux choix - 50 € pp** (56.00 tvac)

Si vous préférez offrir à vos convives un choix, vous pouvez leur proposer de choisir entre deux entrées, deux plats et deux desserts différents parmi la liste ci-dessous. Dans ce cas, la commande exacte avec le choix précis de chacun doit nous être communiquée à l'avance. Pas de choix sur place.

**Allergies / végé & vegan**

Si certaines personnes présentent des intolérances alimentaires ou ne mangent pas de certains aliments par conviction, il est possible d'adapter le menu sans supplément. Merci de nous en tenir informés au préalable, pour garantir la fluidité du service lors du repas.

**Formules boissons**

Les boissons ne sont pas incluses dans le prix. Différentes formules boissons sont proposées page 11.

**Confirmation du nombre**

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

**Options**

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 10 € pp (11.20 tvac)

Tables nappées : 3 € pp (3.63 tvac)

Entrées

Soupe de légumes du moment (végé)
Nos falafels maison, yaourt épicé (végé)
Tartare de gambas, herbes fraiches
Croquettes de saumon à l'aneth maison
Croquettes crevettes maison
Saumon confit aux agrumes
Tartare de bœuf façon Jardin du Sommelier
Croquettes de poulet rôti maison

Plats

Filet de bar, beurre blanc au ponzu
Thon mi-cuit, sauce teriyaki gingembre
Filet de coucou de Malines, sauce vin jaune
Parmentier de bœuf
Blanquette de veau
Filet de canette, jus corsé
Carbonnades à la flamande, frites
Boulets à la liégeoise, purée de pomme de terre
Plat végétarien du jour (végé)

Desserts

Le gourmand (trois mignardises variées)
Panna cotta aux fruits
Mousse au chocolat et noisette
Tiramisu léger au spéculoos
Tarte tatin aux pommes, glace spéculoos
Moelleux au chocolat, glace vanille
Assiette de fromages













## 3. Walking dinner (de 25 à 100 personnes)

Pour donner un style plus décontracté à votre événement et pour faciliter les rencontres croisées. Les convives restent debout et mangent sur des tables hautes, ce qui leur permet de se déplacer facilement.

Le repas est servi sur plateau dans des bols et des petites assiettes. Nos serveurs passent entre les convives pour les leur servir tout au long de la soirée. Tout est facile à manger debout, sur tables hautes ou en se déplaçant.

**Menu tapas 45 € pp** (50.40 tvac)

Ces tapas sont servis au nombre quatre par personnes : deux entrées et deux plats, sélectionnés par vous au préalable. Tous les invités reçoivent un de chaque, les mêmes pour tous les convives.

Lorsque les quatre tapas ont été servis à tout le monde, nous servons des mignardises (desserts miniatures, dans l'idée d'un gourmand), toujours sur plateau. Ces desserts sont inclus dans le prix.

Remarque : Le menu tapas peut également être servi à table, dans un setting classique tables et chaises, si vous n'aimez pas l'idée du walking dinner.

**Tapas entrées**

Soupe de légumes du moment (végé)
Nos falafels maison, yaourt épicé (végé)
Tartare de gambas, herbes fraiches
Croquette de saumon à l'aneth maison
Croquette crevettes maison
Saumon confit aux agrumes
Croquette de poulet rôti maison
Tartare de bœuf façon Jardin du Sommelier

**Tapas plats**

Filet de bar, beurre blanc au ponzu
Thon mi-cuit, sauce teriyaki gingembre
Parmentier de bœuf
Blanquette de veau
Filet de coucou de Malines, sauce vin jaune
Carbonnades à la flamande, frites
Boulets à la liégeoise, purée de patate
Risotto aux légumes (végé)
Plat végétarien du jour (végé)

**Formules boissons**

Les boissons ne sont pas incluses dans le prix. Différentes formules boissons sont proposées page 11.

**Confirmation du nombre**

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

**Option**

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 10 € pp (11.20 tvac)











# 4. Buffet barbecue (de 40 à 80 personnes)

Pour un repas convivial entre collègues ou pour une fête privée, rien de tel qu'un barbecue !

Nous disposons sur le buffet un assortiment de crudités et de salades froides en tout genre (pâtes, patates, riz…) ainsi que nos sauces faites maison. Au bout du buffet, le chef vous attend avec son barbecue : grillades de fruits de mer, poissons, viandes et légumes.

Lorsque le buffet est terminé, nous servons des mignardises (desserts miniatures, dans l'idée d'un gourmand). Ces desserts sont compris dans le prix.

Avec cette formule de buffet, nous pouvons disposer des tables et des chaises (pour faire un repas assis) ou des tables hautes (repas debout).

| **Buffet Barbecue 45 €** (50.40 tvac) |
|---|

Remarques

1. En cas de mauvais temps, le buffet est organisé à l'intérieur, sans préjudice aucun. Les grillades sont simplement ramenées du barbecue sur le buffet.

2. Les victuailles sont prévues en large quantité pour le nombre de personnes invitées. Il se peut cependant que certains mets aient plus de succès que d'autres et ne soient plus disponibles. Nous calculons généreusement, mais nous ne pouvons pas garantir qu'il y ait à 100% de tout à tout moment ; c'est inévitable avec un buffet.

**Formules boissons**

Les boissons ne sont pas incluses dans le prix. Différentes formules boissons sont proposées page 11.

**Confirmation du nombre**

Nous demandons de confirmer le nombre de couverts au plus tard 24 heures avant le repas. Ce nombre sera repris sur la facture finale, même en cas d'absence de certains convives.

**Options**

Quatre canapés servis sur plateau avant le repas : 10 € pp (11.20 tvac)

Service de votre gâteau, apporté par vos soins : 3 € pp (3.36 tvac)

Tables nappées : 3 € pp (3.63 tvac)











**Formule boissons durant le repas – PRIX FIXES**

*(Pour accompagner un repas assis, un walking dinner ou un buffet barbecue)*

| | |
|---|---|
| "Softs only" 8 € (9.68 tvac) | eaux plate et pétillante à discrétion<br>tous les softs<br>café ou thé |
| "Light" 13 € (15.73 tvac) | une consommation alcoolisée (vin blanc/rouge ou bière)<br>eaux plate et pétillante à discrétion<br>tous les softs<br>café ou thé<br>Autre consommation alcoolisée facturée en sus. |
| "Classique" 17 € (20.57 tvac) | ½ bouteille de vin pp<br>eaux plate et pétillante à discrétion<br>tous les softs<br>café ou thé |
| "Soirée" 22 € (26.62 tvac) | un verre d'accueil (coupe de cava, bière spéciale ou jus frais maison)<br>½ bouteille de vin pp<br>eaux plate et pétillante à discrétion,<br>tous les softs<br>café ou thé |
| "Prestige" 27 € (32.67 tvac) | un verre d'accueil (champagne, spritz, bière spéciale ou jus frais)<br>½ bouteille de vin pp<br>eaux plate et pétillante à discrétion<br>tous les softs<br>café ou thé |

*Vins maison Jardin du Sommelier*
*Blanc : Bordeaux, Château Martet, cuvée M de Martet 2023*
*Rouge : Lussac-Saint-Émilion, Château Lion-Perruchon 2020*

**Remarques**

Il n'est pas obligatoire de prendre une formule boissons. Toutes les boissons peuvent être servies et facturées à la commande. Dans ce cas, il est préférable de prédéfinir les choix offerts aux invités.

D'autres formules à prix fixes peuvent être composées selon vos envies. Demandez-nous un devis sur mesure.

## 5. Dégustation initiative de vin (de 10 à 30 personnes)



Nous proposons une dégustation de vins pédagogique et ludique en groupe, animée par notre sommelier. Cette dégustation peut être considérée comme une initiation, adaptée au niveau novice, au cours de laquelle les principaux cépages sont présentés, ainsi que leurs régions de prédilection.

Des notes de dégustation sont fournies à chacun au début de la séance, pour que les participants puissent suivre le cours avec un support papier. Cela leur permet également d'ajouter leurs propres remarques tout au long de la dégustation et de repartir ainsi avec un résumé complet.

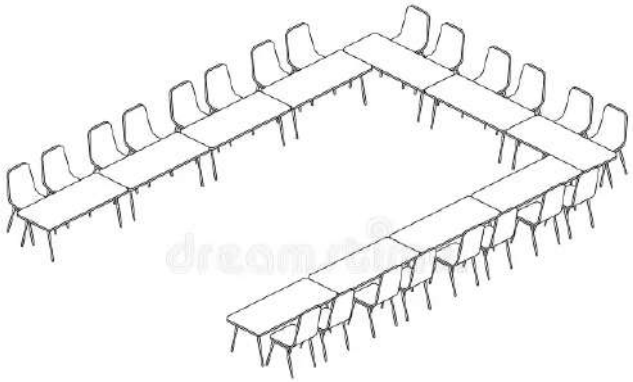
10 vins différents (4 blancs, 4 rouges, 2 doux)

90 minutes (plus la séance de questions-réponses…)

Prix

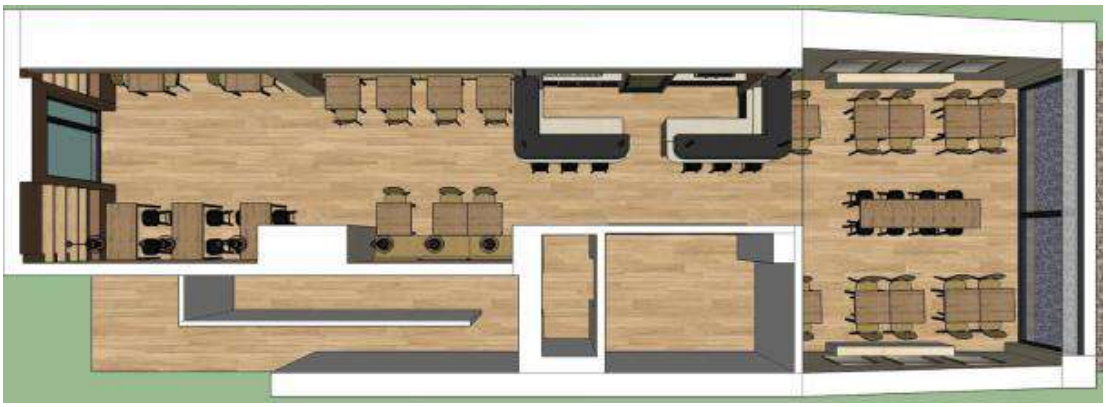
Un forfait de 300 € (363.00 tvac) est demandé pour la salle privée et pour l'orateur.

A ce montant d'ajoute le coût des vins dégustés de 20 € (24.20 tvac) par personne.



*Privatisation des espaces*

Entrée Bar Veranda



Jardin →

Toilettes Cuisine

<u>En semaine</u> Il est possible de privatiser une partie du restaurant (la véranda) ou la totalité du restaurant, jardin inclus.

<u>Privatisation de la veranda (salle au fond du restaurant)</u>

Pas de frais de location. Dépense minimum 1000 € htva.
Convient pour 20 à 40 personnes.

<u>Privatisation du restaurant tout entier</u>

Pas de frais de location. Dépense minimum 2000 € htva.
Convient pour 40 à 120 personnes.

<u>En week-end</u> Le restaurant n'est pas ouvert aux autres clients, il est donc automatiquement privatisé. Il n'y pas de frais d'ouverture, mais la dépense minimum pour un groupe en week-end est de 1000 € htva.

Capacité véranda : 40 convives

Capacité intérieure totale : 120 convives

Capacité jardin : 100 convives