

*Jardin
Des
Envies*

Salons de réceptions

01, rue du Bois Chaland - 91090 LISSES

Jardin Des Envies

Un lieu unique pour une journée unique.

A 22 Km de Paris, dans le Parc Technologique du Bois Chaland, ce lieu vous offre un cadre idéal pour votre réception.

Notre salle lumineuse et élégante de plain-pieds donne sur de vastes jardins et terrasses, un service traiteur et un accompagnement personnalisé exclusif vous seront apportés.

Vous apprécierez la mise à disposition d'un petit salon qui deviendra votre pièce de préparation, une salle de jeux pour les enfants etc...

Notre établissement vous propose un parking et un jardin sécurisé clos et sous vidéo-surveillance.

Pour vos hébergements, l'hôtel Ibis Style est le plus proche (300 mètres), il existe également de nombreux autres hôtels à proximité.

TARIFS CLE EN MAIN

De 150 à de 250 personnes ADULTES - 82€ TTC/pers

De 100 à 150 personnes ADULTES - 89€ TTC/pers

De 80 à 100 personnes ADULTES - 94€ TTC/pers

De 60 à 80 personnes ADULTES - 99€ TTC/pers

De 40 à 60 personnes ADULTES - 105€ TTC/pers

Ces tarifs incluent :

- La location de la salle jusqu'à 4h du matin, (possibilité de dépassement : 200€ TTC/h)
- Tout le mobilier, nappage, serviettes, vaisselle.
- Menu « tout compris » avec 1 animation culinaire
- Centres de Table
- Housses de chaise blanche (sans nœud)
- Pour les cérémonies laïques : installation d'une Arche et chaises dans le jardin.
- Un régisseur (garant du bon déroulé de la soirée) et personnel de service nécessaire jusqu'à 4h du matin

Nous vous proposons également en option :

- Prestation « DJ » jusqu'à 4h du matin (sono, jeux de lumière, animations..) : 650€
- Prestation « Magie » Close-up, show magique, sculpture ballon à volonté : 950€
Possibilité de choisir une seule option.
- Décoration Florale « Personnalisée »
- Structure gonflable installée dans le jardin : 390€
- Animatrice pour enfants (jeux, maquillages, ateliers artistiques.) : 220€
- Nounou pour les tout petits : 150€
- Photobooth « Borne Photo » : 459€ à 699€

Proposition de menu

COCKTAIL d'accueil

4 pièces froides et 2 chaudes / personne

Canapé de mini asperge, et mousse de curry
Crêpe roulée au saumon fumé et concombre
Aumônière de viande des grisons, et mascarpone au basilic
Verrine de chèvre frais, et tartare de tomate
Gougère gratinée au fromage
Accras de morue et Piquillos chauds
+
1 Animation culinaire « Au choix »

COCKTAIL

Au choix : Soupe Champenoise, Sangria ou Punch exotique
Jus de fruits, soda, eaux : A VOLONTE

ENTREE

Cheesecake en duo de saumon, salade végétale
Tartare de melon au basilic et porto, rose de jambon de Parme
Aumônière de chèvre chaud au miel, salade de magret de canard fumé
Tartare de saumon à la mangue et sa pomme granny
Foie gras « Mi cuit » figue rôtie et toast brioché

Trilogie de canard en croustillant, foie gras en tatin et salade fraîcheur de magret fumé
Croustillant de tourteaux et rémoulade céleri-pomme, et sa vinaigrette à la mangue Supp 1€
Dôme miroir de lotte et écrevisse, avec sa crème fouettée au citron combava - Supp 1,50€
St jaques fraîches snackée sur nid de poireaux fondant - Supp 1,50€

PLAT

Dos de saumon multigrain, sauce vierge à l'huile d'olive et herbes fraîches
Filet de bar, crème de poireaux au champagne
Suprême de pintade, à la sauce champignons
Côte de bœuf (180 gr/pers), sauce béarnaise
Dos de cabillaud crumble aux herbes, avec sa mousseline de carotte au gingembre
Magret de canard, sauce aux fruits rouges
Brochette de Gambas marinées sur son coulis de poivron – supp 1€
Médailon de veau, sauce aux morilles – supp 1,50€
Souris d'agneau confite au romarin, jus au vin rouge – supp 2€

ACCOMPAGNEMENTS

Riz safrané et Fagot de haricots verts
Gratin de patate douce et tomate provençale
Flan de légume au choix (carotte au gingembre, courgette au curry, Aubergine à l'orientale)
Pommes des champs violette et tomate grappe
Pomme de terre écrasée au fromage et tomate provençale

TRIOLOGIE DE FROMAGES

Sélection de fromages de nos régions, accompagnée de sa salade mesclun

DESSERT (1 au choix ou Supp 3.5€/pers)

Farandole de dessert
(Tartelette aux fruits, assortiment de macarons, verrines chocolat, entremet exotique)
OU
Fontaine au chocolat et ses brochettes de fruits frais et chamallow
OU
Pièce Montée (choux vanille ou vanille & Grand Marnier)
OU
Wedding Cake Personnalisé

BOISSONS

Vin Bordeaux rouge et Chardonnay blanc (1 Bouteille pour 4 personnes de chaque)
Eaux minérales plates et gazeuses
Café ou Thé

LES SUPPLEMENTS

Quelques pièces pour agrémenter votre cocktail

- Duo de Gaspacho : Tomate, Poivron, Pastèque & Concombre, Melon, Gingembre - 1,50€
- Cassolette de crevette et st jacques au poireau (CHAUD). - 1,50€
- Cuillère de Tartare de saumon à la mangue et sa pomme granny- 1,00€
- Tartelette au Foie gras et confit d'oignon - 1,00€
- Tartelette au Bacon grillé et mousse de noisette - 0,80€
- Panier de crudités « Fraicheur », sauces maison- 1,00€ / pers
- Assortiment de brochettes « Hérisson » - 70,00€ / environ 70 brochettes
(Melon/jambon ; tomate/mozza ; chorizo/comté ; magret fumé/abricot sec)

Pause fraîcheur « Au choix » : 3,50€

- Le classique : Trou Normand
- L'exotique : Vodka, sorbet fruits de la passion
- L'asiatique : Saké, sorbet citron vert
- Le fantastique : Eau de vie Poire Williams, sorbet poire

Animation culinaire : 5,50€

Le Chef dynamise et anime votre cocktail :

*Mini Burger « à la plancha », Bœuf, tomate, cheddar, oignons confits

*Découpe de vos poissons marinés en 3 saveurs, mini blinis
(Saumon aux herbes, Dorade aux agrumes, Requin au piment d'Espelette)
6,00€ / personne pour 50 personnes

*Découpe de votre jambon Ibérico, pain frotté à la tomate
480€ pièce pour 100 personnes environs

*Foie gras poêlé « minute », petits toasts et chutney de figues 5,50€/personne

*Duo de brochettes « à la plancha » devant vos convives :

St Jacques / Magret de canard fumé / Tomate cerise
et

Crevette / Chorizo / Piquillos

*Banc d'huîtres "Fines de Claire" N°3 (par bourriche de 100 huîtres) servies avec pain de seigle, beurre demi-sel, citron et sauce échalote - 450,00 €

Menu enfant (- 12 ans)

20 € par enfant

ENTREE

Assiette de crudités, fromage croustillant

PLAT

Crêpe gratinée au jambon et fromage
ou
Burger, frites maison
ou
Fingers de poulet, riz

DESSERT

Bonbonnière de friandises et chocolats

BOISSONS

Jus de fruits
Coca Cola
Eaux minérales

Pour vos lendemains de soirées, Voici nos Brunchs

Brunch des Envies Buffet froid - 25 € / personne

Le Bar à salades
(Crudités fraîcheur, taboulé, pâtes à l'Italienne, Niçoise)

Les planches de charcuteries
(Jambon de Bayonne, rosette, rillettes, pâté en croûte)

Découpes du rôti
(Jambon aux herbes, Bœuf au sésame, Poulet aux épices)

Assortiment de fromages affinés

Tartes aux fruits de saison

Café et Thé
Jus de fruits, Coca-Cola, Eaux minérales

Brunch des Délices Buffet sucré/salé - 35 € / personne

Assortiment de viennoiseries

Découpe de fruits frais

Le Bar à salades
(Crudités fraîcheur, Taboulé, Piémontaise, Niçoise)

Œuf de caille au plat et bacon grillé (chaud)

Les planches scandinaves
(Saumon fumé à l'aneth, Haddock et pomme de terre, brochette de flétan, crevettes)

Assortiment de fromages affinés

Buffet de gourmandises

(Milkshake aux fruits rouges, Mousse Chocolat/banane,
verrine au citron crémeux, petits fours secs)

Café et Thé
Jus de fruits, Coca-Cola, Eaux minérales

Jardin Des Envies

Service commercial

Lundi au Samedi

De 09h00 à 18h00

Rémi : 06 80 85 45 60



Jardin Des Envies

01, rue du Bois Chaland - 91090 LISSES

Mail : mariagejardindesenvies@gmail.com