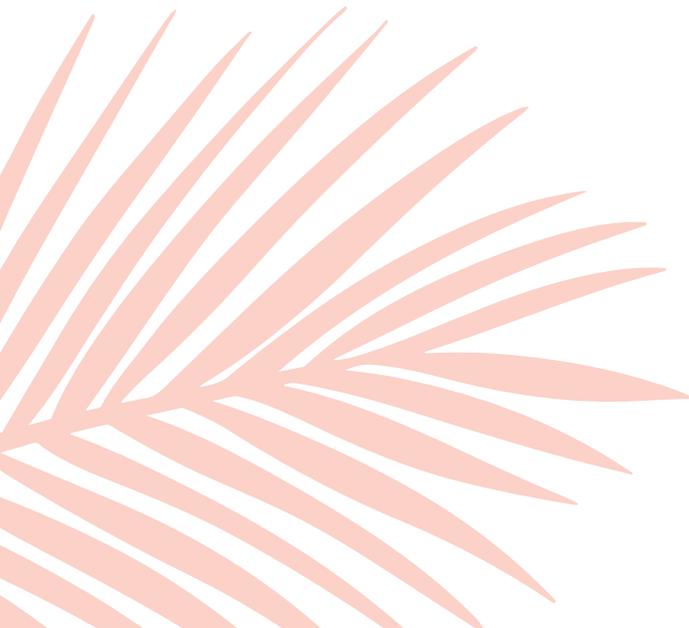




Book traiteur

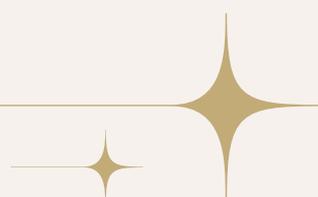
— 2025 —



Sommaire :



Bienvenue aux Jardins de Saint Laurent.....	p.1
Nos services entreprise.....	p.2-3
Nos formules Restaurant.....	p.4-5
Nos forfaits annuels entreprise.....	p.6
Nos formules petits-déjeuners.....	p.7-8
Nos formules réunion.....	p.9
Nos cocktails.....	p.10-11
Nos plateaux repas.....	p.12-14
Nos plats chauds en livraison.....	p.15
Nos snacks et desserts.....	p.16-18
Notre formule barbecue.....	p.19-20
Notre formule plancha.....	p.21-22
Notre service rôtisserie.....	p.23-24
Nos plats uniques.....	p.25
Notre formule brunch.....	p.26
Notre formule mariage.....	p.27
Nos partenaires.....	p.28



Bienvenue aux Jardins de Saint Laurent

Situé à 2 minutes d'Arras dans un cadre verdoyant et son parking gratuit, Mr. et Mme Basdevant entourés de tout leur personnel, vous accueillent chaleureusement et vous préparent des menus riches et savoureux.

Notre Service Traiteur est aussi à votre disposition : mariage, baptême, communion, cocktail, formule barbecue.

Plateaux repas, sandwichs et salades vous sont proposés pour toutes les occasions et pour tous les budgets !

Devis personnalisé sur mesure à la demande

- Découvrez dans ce livret quelques photos de notre établissement, des suggestions de menus et pour plus de renseignements veuillez nous contacter ou consulter notre site internet et réservez votre prestation.

NOS SERVICES

ENTREPRISES

Les Jardins de Saint Laurent sont heureux de vous présenter les différents services mis à votre disposition lors de vos repas d'entreprises, séminaires, prestations traiteurs et toutes autres prestations sur mesure...

Le plateau comprend : un jeu de couverts, verre gobelet, serviette en papier, pain et beurre, assaisonnements, condiments et sauces

Gamme Simplicité à 20.00 € TTC

Gamme Diététique à 22.00 € TTC

Gamme Régionale à 25.00 € TTC

Gamme Prestige à 27.00 € TTC

Gamme Elite à 32.00 € TTC

Les plateaux sont à commander 48h à l'avance ou le jour J sous réserve de nos disponibilités. Livraison possible, nous consulter

Les plateaux repas sont confectionnés en fonction des produits de saison et selon les arrivages du Marché

LA FORMULE GROUPE

Formule pour plus de 30 personnes à partir de **25.00 € TTC** avec boissons et café. Menu sur mesure en fonction de votre budget. Nous vous proposons aussi une possibilité de repas dansant ou spectacle sur demande avec devis

NOS SERVICES

ENTREPRISES

LES MENUS RESTAURANT

Menu du jour - Menu du marché

Carte gastronomique ou ardoise du jour

LA FORMULE BRASSERIE

Plat du jour

Dessert au choix

¼ boissons (vin, bière, soda ou eau)

A partir de 20.50 € TTC

(selon les suggestions de l'ardoise)

LA FORMULE TRAITEUR

Formule sur mesure avec un large choix de possibilités (petit déjeuner, cocktail, départ en retraite, repas d'entreprise, inauguration, CE, remise de médailles, séminaire, mariage, etc.). Nous sommes en mesure de vous fournir une prestation dans vos locaux, dans nos salles ou dans le lieu de votre choix. Comptez sur nous, pour vous fournir des prestations clés en mains. Nous pouvons vous fournir des devis sur simple demande.



Nos formules

MENU DU JOUR

Entrée + plat + dessert

Tarif : 26.00 € TTC

Ou

**31.00 € TTC avec vin,
eau et café**

*Celui-ci est changé tous les
jours*

FORMULE BRASSERIE

Entrée + plat ou plat
+dessert

¼ boisson
(vin ou Vittel ou bière
pression)

Choix parmi les
suggestions
du jour sur Ardoise

Tarif : 20.50 € TTC

Ce que nous proposons...



Voici des exemples de ce que vous pouvez retrouver sur nos stories Instagram et Facebook...



NOS TARIFS FORFAITAIRES À L'ANNÉE

POUR LES AGENTS D'ENTREPRISES

1ère formule

30.00€ TTC / pers

Entrée
Plat
Dessert

*Parmi 3 propositions de mets dans un menu
hebdomadaire.*

Boissons comprises : Vin- eau ou soft -café

2ème formule

30.00€ TTC / pers

Apéritif + 2 mises en bouche

**Plat
Dessert**

*Amélioré à la carte ou à l'ardoise accompagné de
la suggestion du jour*

**Boissons comprises : Vin - Eau ou
soft - café**

Devis sur mesure à la demande



NOS FORMULES
PETITS -
DÉJEUNERS

PREMIERE FORMULE

- Café
- Thé
- Jus de fruits

Accompagné de :

- Minis viennoiseries
- Gâteaux secs

54,00

Compris également dans votre formule :

- Nappage
 - Vaisselle jetable
 - Installation
- 

Tarif par personne : 6.50 € HT /pers

Un devis personnalisé peut être effectué sur demande





NOS FORMULES
PETITS -
DÉJEUNERS

DEUXIEME FORMULE

- Café
- Thé
- Jus de fruits

Accompagné de :

- Minis viennoiseries
- Buffet de fromage et charcuterie
- Plancha pour les œufs et le bacon
 - Fromage blanc
 - Salade de fruits

Compris également dans votre formule :

- Nappage
 - Vaisselle jetable
 - Installation
 - Service
- 
- 

Tarif par personne : 12.00 € TTC /pers

Un devis personnalisé peut être effectué sur demande

NOS FORMULES

Pour les réunions d'entreprises

4 mini sandwiches

(pain viennois, faluche, wrap, pain nordique)

le tout garnis différemment

3 mignardises sucrées

Le tout sur plateaux à dentelles

Prêt à servir

(Possibilité de rajouter une formule boisson à la demande)

Tarif: 16.00 € TTC /pers

NOS COCKTAILS

7 pièces par personne

SANS SERVICE & SANS BOISSON

Tarif : 9.90 € HT /pers

Compris livraison, installation et nappage

SANS SERVICE & AVEC BOISSONS

Tarif : 18.50€ HT /pers

Boissons : méthode (1 bouteille pour 4),
vin (1 bouteille pour 6) eau minérale plate et gazeuse

*Compris livraison, installation, nappage,
verre jetable si pas de service ou verre en dur si service*

FORFAIT SERVICE :

25.00 € HT l'heure
et par serveur

1 personne pour
35 convives

OPTION FUT DE BIERE

6 litres : 45.00€ HT
20 litres : 120.00 € HT
30 litres : 180.00 € HT

Tarif comprenant le Prémix
le gaz et les gobelets



NOS COCKTAILS

SANS SERVICE & SANS BOISSON

Cocktail 12 pièces par personne au tarif de 15.50 € HT /pers

Cocktail 15 pièces par personne au tarif de 19.50 € HT /pers

Cocktail 18 pièces par personne au tarif de 23.50 € HT /pers

Compris la livraison, l'installation et le nappage

SANS SERVICE & AVEC BOISSONS

Cocktail 12 pièces par personne au tarif de 22.50 € HT /pers

Cocktail 15 pièces par personne au tarif de 26.50 € HT /pers

Cocktail 18 pièces par personne au tarif de 30.00 € HT /pers

Boissons : méthode (1 bouteille pour 4), vin (1 bouteille pour 6)
eau minérale plate et gazeuse

*Compris livraison, installation, nappage, verre jetable
si pas de service ou verre en dur si service*

FORFAIT SERVICE

25.00 € HT l'heure
et par serveur

1 personne pour
35 convives

OPTION FUT DE BIÈRE

6 litres : 45.00€ HT
20 litres : 120.00 € HT
30 litres : 180.00 € HT

Tarif comprenant le Prémix
le gaz et les gobelets





NOS PLATEAUX REPAS

Evolution du contenu des plateaux en fonction des saisons et selon les arrivages du Marché.

Les commandes sont à effectuer 48h à l'avance ou le jour J sous réserve de nos disponibilités.

Nous pouvons vous proposer la mise à disposition des boissons et la livraison est possible : nous consulter dans ce cas.

L'ensemble comprend : couverts, verre (plastique cristal), serviette en papier, pain, beurre, sel, poivre, condiments et sauce.

BOISSONS

Eau plate ou gazeuse - 1.5L :

2.50 euros

Eau - 50 cl :

1.50 euros

Vin - 75 cl :

15.00 euros

Bière - 75cl :

12.00 euros

Coca - 1.5L :

8.00 euros

Jus de fruits - 1L :

4.50 euros

FORMULE SIMPLICITE A 20.00€ TTC

(choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Assortiment de cochonnailles
terrine « maison » et son chutney

OU

Salade d'ananas et crevettes, sauce cocktail

Ou

Dos de saumon Bellevue, écailles de concombre, sauce
corail

Suprême de poulet fermier à l'estragon

Ou

Eventail de bœuf rôti au thym

Ou

Emincé de rôti de porc braisé à l'ail doux
*(Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés de
salades composées assorties)*

La ronde des fromages

Gâteau et fruits sur coulis



NOS PLATEAUX REPAS

FORMULE DIETETIQUE A 22.00 € TTC

(choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Tartare de la mer aux crevettes et jeunes pousses

Ou

Pamplemousse cocktail

Ou

Saumon cru mariné à l'aneth et baies de roses

Chiffonnade de noix de veau

aux tomates confites

Ou

Eventail de bœuf rôti au thym

Ou

Emincé de rôti de porc braisé à l'ail doux

*(Toutes nos viandes et poissons sont accompagnés
de salades composées assorties)*

La ronde des fromages

Rosace de fruits frais de saisons sur colis

FORMULE REGIONALE A 25.00 € TTC

(choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Salade d'endives et betteraves

Ou

Terrine de viandes au Genièvre

Ou

Filets de Harengs marinés
pommes de terre en salade vinaigrette

Potchevleesh

Ou

Andouille de Cambrai

Ou

Mignon de porc au Mont des Cats

Maroilles et pavé du Nord

Spéculoos mousse au chocolat
sauce chicorée



NOS PLATEAUX REPAS

FORMULE PRESTIGE A 27.00 € TTC

(choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Mesclun de magret fumé à l'huile de noix, pomme frite
et copeaux de foie gras

Ou

Fagot d'asperges au jambon Serrano
sauce mousseline

Ou

Dariole de saumon fumé et crabe
à la crème de raifort et petits légumes

Giglette de volaille farcie aux bolets et raisins

Ou

Dégustation de viandes du rôti

Ou

Suprême de St Pierre piperade de légumes, sauce
champagne

La ronde des fromages

Tarte Tatin ou délices du chocolatier

FORMULE ELITE A 32.00 € TTC

(choix unique pour l'ensemble des plateaux)

Le foie gras de canard et son chutney

Ou

Salade de St Jacques et foie gras
au vinaigre balsamique et tomates confites

Ou

Gambas royales « Méditerranéenne »

Millefeuille de filet de bœuf
aux parfums des bois et poivre vert

Ou

Rosace de magret aux fruits de saison

Ou

Turban de filets de sole « Waleska »

La ronde des fromages

La palette dégustation du pâtissier

NOS PLATS CHAUDS

PREMIÈRE FORMULE

Plat + Dessert

Avec proposition de la semaine

Livraison comprise et vaisselle porcelaine

Tarif hors boissons : 17.00 € HT /pers

Tarif boissons comprises : 23.00€ HT /pers

DEUXIÈME FORMULE

Entrée + Plat + Dessert

Avec proposition à la demande

Livraison comprise et vaisselle porcelaine

Tarif hors boissons : 23.00 € HT /pers

Tarif boissons comprises : 29.00 € HT /pers

avec vin, eau et café

Sandwichs *et burgers*



SANDWICHS

- Le Petit Français : beurre, jambon emmental, salade, tomates5.00€ TTC
- Le Diététique : Salade de mesclun, tomates, carottes râpées, concombres, tomates confites, maïs5.00€ TTC
- Le Chicken : Poulet, bacon, mayonnaise, tomates, mesclun de salade5.50€ TTC
- Le Saumon : beurre, saumon fumé, salade et tomates5.50€ TTC
- Le Savoyard : beurre, jambon de Pays, tome noir de Savoie, salade, tomates.....5.50€ TTC
- L'italien : pesto, jambon de Pays, tomates confites, parmesan5.50€ TTC



BURGERS À 10.00 EUROS TTC

- Burger Chicken
- Burger Boeuf
- Burger Saumon
- Burger Végétarien
- Potatoes +2.50€

Wraps, *salades et planche*

Les wraps à 5.50 euros TTC

Wrap Jambon : jambon, mayonnaise, tomates, salade

Wrap Saumon : saumon, sauce salsa, tomates, salade

Wrap Poulet : poulet/bacon, sauce béarnaise, tomates salade



Nos salades à 10.50 euros TTC

Salade des Fjords: salade, saumon fumé à chaud et à froid, coleslaw, tomates et ses toasts

Salade Fromagère: salade, croûtons de Maroilles et chèvre, lardons, dés de Comté

Salade Caesar: salade, poulet sauce Caesar, croûtons, tomates

Salade Parisienne: Salade, jambon blanc, pommes de terre, œuf dur, emmental, tomates

Planche apéritive de charcuterie gourmande à 20.00 euros TTC



Boissons *et desserts*

NOS BOISSONS À 3.00 EUROS TTC

Coca Cola - 33cl

Fanta - 33cl

Oasis - 33cl

Perrier - 33cl

Bière Heineken - 33cl au tarif de 3.50€ TTC

NOS DESSERTS À 4.50 EUROS TTC

Tartelette au chocolat

Salade de fruits

Fromage blanc

Assiette gourmande



FORMULE BARBECUE

Gâteaux apéritif + olives

NOS VIANDES

Faux filet

Magret de canard

Brochette de volaille marinée

Saucisse

Merguez

Tranche de lard

LES ACCOMPAGNEMENTS

Assortiment de crudités, salade composée et pomme de terre au four

LES DESSERTS

Tarte maison et fruits marinés de saison



TARIFS

Hors boissons: 32.00 TTC par personne

Boissons comprises: 38.00€ TTC par personne

avec cocktail maison, vin rouge, rosé, eau et café





FORMULE BARBECUE

A VOTRE DISPOSITION

Barbecue

Charbon de bois

Un grilladin pour la cuisson :
(forfait de 3h X 30.00€ TTC)



Si service ou heure supplémentaire:
30.00 € TTC par heure et par serveur

FORFAIT VAISSELLE

- Forfait vaisselle jetable (verre, couverts et assiette) :
1.90 € TTC/pers
- Forfait vaisselle en dur (verre, couverts et assiette) :
3.50 € TTC/pers





Formule plancha

Si boissons comprises:
5 mises en bouche avec l'apéritif et 2 cocktails Maison

A GRILLER

Magret de canard
Côtes d'agneau
Filet mignon de porc
Faux filet
Poulet mariné
Saint Jacques
Gambas
Espadon
Pavé de saumon

LES ACCOMPAGNEMENTS

Froid: assortiment de 7 salades composées et crudités
OU Chaud: gratin dauphinois, poêlée Wok, pomme de terre grenaille à la fleur de sel

LES DESSERTS

Tarte maison
Fruits marinés de saison
Craquant chocolat
OU gâteau événementiel



Formule plancha

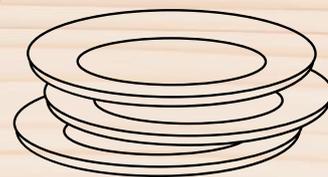
À VOTRE DISPOSITION

Plancha, nappage et installation

Un grilladin pour la cuisson :
(forfait de 3h X 30.00€ TTC)

Si service ou heure supplémentaire :
30.00 € TTC par heure et par serveur

FORFAIT VAISSELLE



- Forfait vaisselle jetable
(verre, couverts, assiette):
1.90€ TTC /pers

- Forfait vaisselle en dur
(verres, couverts, assiettes):
3.50€ TTC /pers

TARIFS

Hors boissons :
42.00€ TTC par personne

Boissons comprises :
50.00€ TTC par personne
avec vin rouge, rosé, eau et café

FORMULE RÔTISSERIE



Si boissons comprises:

5 mises en bouche avec l'apéritif et 2 cocktails Maison

A LA DECOUPE

1 assortiment de 5 viandes à la découpe à définir ensemble parmi nos suggestions

LES ACCOMPAGNEMENTS

Froid: assortiment de 7 salades composées et crudités
OU Chaud: gratin dauphinois, poêlée de légumes, pommes de terre grenaille à la fleur de sel

LES DESSERTS

Tarte maison
Fruits marinés de saison
Craquant chocolat
OU gâteau évènementiel



FORMULE RÔTISSERIE



A VOTRE DISPOSITION

Nappage et installation
1 cuisinier pour la découpe : (forfait de 3h X 30.00€ TTC)
Si service ou heure supplémentaire :
30.00 € TTC par heure et par serveurur

FORFAIT VAISSELLE

- Forfait vaisselle jetable (verre, couverts, assiette):
1.90€ TTC /pers
- Forfait vaisselle en dur (verre, couverts, assiette):
3.50€ TTC /pers

TARIFS

Hors boissons :
42.00 € TTC par personne

Boissons comprises :
50.00 € TTC par personne
avec vin rouge, rosé, eau et café



NOS SERVICES

Plats uniques

PAELLA + DESSERT

25.00 € TTC par personne

En livraison - hors vaisselle



COUSCOUS + DESSERT

25.00 € TTC par personne

En livraison - hors vaisselle



CARBONADE FLAMANDE* + DESSERT

20.00 € TTC par personne

En livraison - hors vaisselle



JAMBON CHAUD A L'OS* + DESSERT

20.00 € TTC par personne

En livraison - hors vaisselle

PLATEAU PIERRADE* + DESSERT

25.00 € TTC par personne

En livraison - hors vaisselle

**Servis avec garnitures ou salade*

Notre

FORMULE BRUNCH



Formule comprenant :

Ardoise de cochonnailles

Ardoise de fromages

Quiche Lorraine

Viennoiseries

Muffins au chocolat

Mini-crêpes

Œuf au plat bacon

Eau minérale - jus d'orange - vin - café

Service : vaisselle jetable et 1 personne pour gérer le Brunch
(forfait de 3h X 30.00€ TTC)

Tarif : 25.00 € TTC par personne - Hors boissons
OU 30.00 € TTC par personne - Avec boissons

Formule Mariage

Le Jour J

Vin d'honneur

Menu "Mariage"

Le Lendemain

Brunch

Barbecue

Plancha

Buffet froid

N'hésitez pas à consulter notre book Mariage.
Nous effectuons des devis personnalisés sur mesure,
selon vos besoins et votre budget.

Nos partenaires :



Le Château d'Hendecourt
62424 - Hendecourt lès Cagnicourt



Le Clos Barthélémy
62156 - Eterpigny



Le Manoir de Tilloy
62217 - Tilloy lès Mofflaines



Le parc Cit'Loisirs
62000 - Arras



Beffroi - Boves - Carrières Wellington
62000 - Arras



Artois Expo
62223 - Saint Laurent Blangy



Base Nautique
62223 - Saint Laurent Blangy



Louvre Lens
62300 - Lens



Bowling World
62000 - Arras