

**NOUS VOUS PROPOSONS
UNE CUISINE MAISON,
RÉALISÉE AVEC DES
PRODUITS FRAIS, POUR
DES SAVEURS
AUTHENTIQUES.**



CARTE TRAITEUR

**Retrouvez notre carte traiteur
pour tout évènement : mariage,
anniversaire, séminaire,
inauguration etc.**



NOUS CONTACTER :

**02 30 82 46 87
www.lejardindegwenn.fr
14 rue Louis Pasteur / 1 rue St Martin
29200 BREST**



LE SERVICE_TRAITEUR
EST DISPONIBLE TANT
POUR LES
PROFESSIONNELS QUE
POUR LES PARTICULIERS



INFORMATIONS

Le service n'est pas compris dans les formules, le tarif est de 30€/heure par personnel

Frais de déplacement (1,5€ du km)

Frais d'installation sur devis
(installation, déco, rangement)

Location de vaisselles jusqu'à 60
personnes (assiettes et couverts)
3€/pers

30% d'acompte, non remboursable, 3
mois avant l'évènement

Pour les mariages : 10% d'acompte, non
remboursable, pour réserver la date

En raison d'un changement fréquent
des tarifs de nos fournisseurs, devis
susceptible de subir une hausse entre
5% et 10%

Pour une prestation de moins de 15
personnes, seules les formules 4 et 6
pièces sont possibles.



LE MOT DE GWENN

*J'ai à coeur de mettre tout mon
savoir-faire et ma créativité dans
la réalisation de votre réception
et la confection de votre menu.*



NOS FORMULES

Au choix

3 PIÈCES / PERS
SUCRÉES
8€ / PERS

4 PIÈCES / PERS
4 choix
20€ / PERS
Max 20pers

6 PIÈCES / PERS
6 choix
26€ / PERS
Min 20pers

8 PIÈCES / PERS
8 choix
32€ / PERS
Min 20pers

10 PIÈCES / PERS
10 choix
38€ / PERS
Min 20pers

12 PIÈCES / PERS
10 SALÉS 2 SUCRÉS
MARIAGE UNIQUEMENT
SUR DEVIS

Composition à choisir avec la carte ci dessous



SALÉ FROID

- Navette recette du moment
- Bretzel recette du moment

Bun :

- Légumes et crème du moment
- Effiloché de poulet BBQ crème ail, oignons, concombre, maïs

Mini burger :

- Avocat et aubergines rôties soja
- Avocat saumon

Brochettes :

- Gambas chorizo
- Mozzarella, tomate, jambon pesto

Verrines :

- Avocat, mangue, crevette, miel épicé
- Crème de poivron, aubergines rôtie soja miel, tartare de tomate

Salades :

- Coleslow, concombre, crevette
- Pâtes, pesto, tomate, feta
- Pâtes, crème de poivrons et champi
- Pâtes, crème de poivrons, champignon, jambon cru

Tartinnade :

- Poivronnade
- Rillette de thon

LA CARTE

SALÉ CHAUD

- Pain bao garni carottes fondantes rôties miel et thym
- Bun crème et légumes du moment
- Croque monsieur campagne

Mini burger :

- Magret, oignons, abricots rôtis, stacciatella, roquette
- Oignons caramélisés, thym et camembert
- Brie, oignons caramélisés aux pommes

Tartines :

- Chèvre miel thym
- Chèvre, oignons caramélisés

OPTIONS COMPLÉMENTAIRES



Maxi plateau de charcuterie, fruits, fromages = 160€

Tartinade - 300g = 16€

Salades : Portion de 200G/1pers =4€

Tartes et entremets sur demande

Pièces montées sur devis (Environ 9,50€ la part)



LE FONCTIONNEMENT

Le Jardin de Gwenn

1- Choisir sa formule

2- Choisir la composition des formules, pour cela, consulter la carte ci-dessus.

3- Après la sélection, nous envoyer un mail avec vos choix. Ainsi que toutes les informations relatives à votre évènement : date, lieu, nombre d'invités, formules, si besoin d'une installation ou non etc.

02 30 82 46 87

www.lejardindegwenn.fr

14 rue Louis Pasteur / 1 rue St Martin

29200 BREST

Instagram , TikTok, Facebook : [le_jardin_de-gwenn](https://www.instagram.com/le_jardin_de-gwenn)