

**NOUS VOUS PROPOSONS
UNE CUISINE MAISON,
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
lejardindegwennpatisserie@gmail.com
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 40€/heure par personnel

Frais de déplacement (1,5€ du km)

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

Location de vaisselles jusqu'à 80
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

6 PIÈCES / PERS
6 choix
26€ / PERS

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

- Wrap vegan houmous de betterave, carottes rôties au soja, roquette et vinaigrette
- Chou chantilly de fromage frais, saumon
- Bun effiloché de poulet BBQ, crème de chèvre ail/persil/coriandre, choux rouges râpés
- Mini burger avocat saumon
- Pain d'épice maison, foie gras, gelée de figue
- Assiette burrata crémeuse, huile d'olive basilic, pêche rôties et tomates cerises confites
- Salades du moment, selon les saison

Verrines :

- Avocat, mangues, crevette, miel épicé
- Fromage frais, ail et ciboulette, tartare de saumon, soja sésame, crumble et graines, aneth
- Crème d'asperge verte, chantilly ricotta ciboulette
- Crème de poivron, aubergines rôties, paprika/curry, crumble

Tartinnade :

- Tomates cerises confites au soja sésame, crème de fêta basilic/menthe
- Ricotta, chèvre, pesto de persil

LA CARTE

SALÉ CHAUD

- **Pain bao garni avec poulet pané, soja sésame et légumes croquants**

Bun :

- **Steak végé, crème de potiron, champignons rôtis au soja, roquette**
- **Crème de carotte avec curry, oignons caramélisés, épinard à la crème de coco**

Mini burger :

- **Magret, oignons rouges caramélisés, abricot, stracciatella**
- **Camembert, poires, 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

Mignardises sucrées

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

lejardindegwennpatisserie@gmail.com

14 rue Louis Pasteur / 1 rue St Martin

29200 BREST

Instagram , TikTok, Facebook : [le_jardin_de-gwenn](#)