

**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.lejardinegwenn.fr](http://www.lejardinegwenn.fr)  
[lejardinegwennpatisserie@gmail.com](mailto:lejardinegwennpatisserie@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 30€/heure par personnel

Frais de déplacement (1,5€ du km)

Frais d'installation sur devis  
(installation du buffet et déco)

Location de vaisselles jusqu'à 60 personnes (sur devis)

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%



## LE MOT DE GWENN

*J'ai à cœur 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

Composition à choisir parmi la carte,  
disponible sur la page suivante

**6 PIÈCES / PERS**  
*6 choix*  
**23€ / PERS**

Il faut choisir 6 ou 8 pièces différentes,  
ces dernières seront multipliées par les  
quantités de formules sélectionnées

**8 PIÈCES / PERS**  
*8 choix*  
**29€ / PERS**

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT  
DES BOXS AVEC MIGNARDISES  
SUCRÉES ET / OU SALÉES



# SALÉ FROID

- Chou chantilly de fromage frais, saumon
- Pain d'épice maison, foie gras, gelée de figue

## BUN :

- Effiloché de poulet BBQ, crème de chèvre ail/persil/coriandre, choux rouges râpés

## VERRINES :

- Avocat, mangues, crevette, miel épicé
- Burrata crémeuse, huile d'olive basilic, pêche rôties et tomates cerises confites
- 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

## MINI BURGER :

- Avocat saumon



# LA CARTE

## SALÉ CHAUD

*Les pièces sont livrées froides, elles sont à rechauffer par vos soins. Il est également possible de les déguster froides.*

## 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
- Poulet pané, soja, sésame et légumes croquants



# OPTIONS COMPLÉMENTAIRES



**Maxi plateau de charcuterie, fruits, fromages = 160€ (pain non fourni)**

**Tartes et entremets sur demande**

**Mignardises sucrées : voir box du site internet**

**Pièces montées sur devis (Environ 9,00€ la part)**



# LE FONCTIONNEMENT



**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.**

0256318601

[www.lejardindegwenn.fr](http://www.lejardindegwenn.fr)

[lejardindegwennpatisserie@gmail.com](mailto:lejardindegwennpatisserie@gmail.com)

14 rue Louis Pasteur / 1 rue St Martin  
29200 BREST

*Instagram , TikTok, Facebook : le\_jardin\_de-gwenn*