

**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 56 31 86 01
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 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 GWEN

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 :

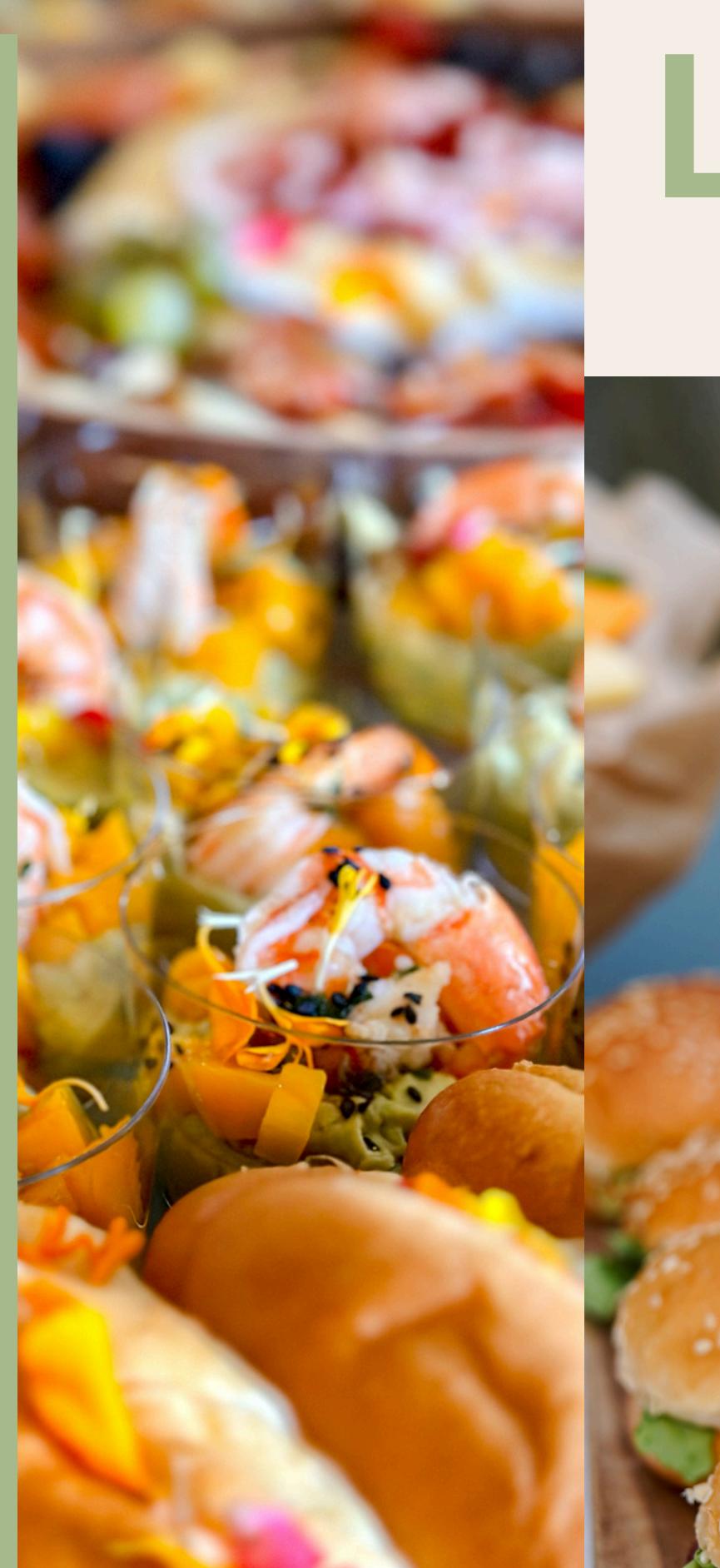
- Effiloché de poulet BBQ, crème de chèvre ail/persil/coriandre, choux rouges râpés

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 TRAITEUR

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



FORMULE BRUNCH

*Composition prédefinie.
Version végétarienne possible.*

32€ / PERS

Assortiment de pièces sucrées et salées, avec un forfait de base de 10 personnes.

Nous vous proposons plusieurs produits avec des quantités différentes, afin de vous offrir un plus large choix. Les quantités indiquées correspondent donc à un groupe de 10 convives, mais elles peuvent être adaptées facilement selon le nombre de convives souhaités.

POSSIBILITÉ D'ÊTRE LIVRÉ DANS DES BOITES OU DE VENIR RÉCUPÉRER VOTRE COMMANDE À LA PÂTISSERIE



COMPOSITION

SUCRÉ

**6 brioches moelleuses
15 chouquettes légères
30 parts de gâteaux (3 variétés différentes)
600 g de salade de fruits frais
6 pots de fromages blancs avec granola maison
15 crêpes servies avec pâte à tartiner maison**

SALÉ

**9 mini burgers garnis (saumon, crème persillade, roquette, oignons rouges)
9 miniburgers stracciatella, tomate, pesto
5 verrines burrata, pêche & rôties
5 verrines avocat, mangue, crevettes, miel
500 g de salade de pâtes du moment
500 g de salade de crudités du moment
250 g de charcuterie (avec cornichons, olives et beurre)
250 g de fromages (accompagnés de confitures et fruits)
200 g de tartinade du moment**

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

lejardindegwennpatisserie@gmail.com

14 rue Louis Pasteur / 1 rue St Martin

29200 BREST

Instagram , TikTok, Facebook : le_jardin_de-gwenn