

**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](http://www.lejardindegwenn.fr)  
[lejardindegwennpatisserie@gmail.com](mailto: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 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

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 végété, 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 prédéfinie.  
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



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.

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](#)