



RESTAURATION • COFFEE SHOP • AFTER WORK

CATALOGUE TRAITEUR 2025



Entreprise amicale et familiale créée en 2023, nous exerçons notre métier depuis 15 ans (20 ans pour notre chef mais chuutt!)

Nourris de nos expériences acquises à travers la France, nous mettons nos compétences au service de votre entreprise.

Pour vos événements, réunions et séminaires, petits déjeuners entre collaborateurs ou pour vos clients, nous savons nous adapter.

Demandez votre devis via notre site internet ou par mail.

Paiement possible via Chorus Pro

Contact

☎ 06 72 28 66 67 - 09 70 71 12 14

✉ gourmand.evenement@gmail.com

🌐 [gourmand mais pas que](http://gourmandmaispasque.com)

📍 355 avenue Alexis de Rochon - 29280 PLOUZANE

LES PAUSES CAFÉ

DÈS 15 PERSONNES



LA PAUSE CLASSIQUE 2,73€ HT / personne

Café Coïc / Thé Damman
Lait entier / Lait végétal
Jus de fruits (2 saveurs)
1 gourmandise

LA PAUSE GOURMANDE 4,16€ HT / personne

Café Coïc / Thé Damman
Lait entier/ Lait végétal
Jus de fruits (2 saveurs)
2 gourmandises
Plateau de fruits frais

LE PETIT DÉJEUNER 8,63€ HT / personne

Café Coïc / Thé Damman
Lait entier / Lait végétal
Jus de fruits (2 saveurs)
3 gourmandises
Plateau de fruits frais
Verrine lactée

Exemple de gourmandise maison

- Cookie Blé noir chocolat
- Cake coco/cranberrie
- Cookie 3 chocolat
- Cake au citron
- Palmier au sucre

Varie selon les prestations

LES BUFFETS

DÈS 10 PERSONNES



LE BUFFET "GOURMAND"

21,72€ HT / personne

Bouchées salées (3 saveurs)
Salade (2 recettes)
Planche de fromages et charcuterie

Eau détox
Thé Glacé maison

Pièces sucrées (3 sortes)
Plateau de fruits frais

Supplément boissons chaudes
1,82€HT/personne

Exemple de bouchée un peu plus bas (BOX à la carte)

LE BUFFET "CONVIVAL"

18,32€ HT / personne

Salade (3 recettes)
Planche de fromages et charcuterie

Eau détox
Thé Glacé maison

Pièces sucrées (3 sortes)
Plateau de fruits frais

Supplément boissons chaudes
1,82€ HT/personne



BUFFET "GOURMAND"

Vins sur demande

LES BUFFETS

DÈS 10 PERSONNES



LA PAUSE DÉJEUNER

14,73 HT / personne

1 salade individuelle

+

1 boisson

+

1 dessert

+

pain et beurre

Supplément boissons chaudes
1,82€HT/personne

FORMULE SANS DÉCHET +1€/HT pour
contenant individuel

Exemple de salades :

- **Salade Satay** : vermicelles de riz, crevette, cacahuète, carotte, concombre, coriandre et sauce satay
- **Salade Poke** : riz vinaigré, pois chiche, fève, mangue et sauce soja au miel (végétarien et sans gluten)
- **Salade Soba** : nouilles de blé noir, grenade, brocolis et vinaigrette blasamique (végan et sans gluten)
- **Salade Saumon** : petits pois, pomme, saumon fumé, fromage blanc parfumé à la menthe (sans gluten)
- **Salade Poulet** : penne, poulet, parmesan, petits pois, sauce aux oeufs légèrement épicé

D'autres recettes possible - Varient selon les prestations

BUFFET "CONVIVAL"



L'AFTER WORK AU RESTAURANT



DÈS 20 PERSONNES

FORMULE AFTER WORK

18,63€ HT / personne

Bouchées salées (2 saveurs)
Planche de fromages et charcuterie

Pièces sucrées (3 sortes)

2 verres par personne :
Une sélection de vins
bière pression
cocktail avec ou sans alcool

Pour des moments entre
collaborateurs
en dehors de l'entreprise,
notre espace de restauration est à
votre disposition.

Pas de privatisation obligatoire
(exception à partir de 100
personnes)



LES "BOX" À LA CARTE



FROMAGES ET CHARCUTERIE 22,73€ HT

LEGUMES ET DIP'S VÉGÉ 21,82€ HT

Pour un apéritif, compter 1 Box pour 4 à 6 personnes

MINI SANDWICHES 20€ HT LES 20

2 SAVEURS AU CHOIX PAR BOX

- Bouchée façon mimosa
- Bouchée poulet façon gourmand
- Bouchée poire, échalote, comté, noix et fromage frais
- Bouchée thon façon Thaï (concombre, wasabi)
- Bouchée jambon aux herbes, tomate, salade

MINI SUCRÉS 44,55€ HT LES 50 OU 1€HT PIÈCE

2 SAVEURS AU CHOIX PAR BOX

- Sablé citron meringué
- Petit chou craquelin caramel ou vanille
- Fondant au chocolat façon forêt noire
- Mini tatin



NOS AVANTAGES

Livraison gratuite au sein
du **Technopôle Brest Iroise**

En dehors de cette zone, 10€ HT de frais de livraison
et un minimum de 90€ HT par prestation

Pas de frais d'installation, décoration et débarrassage

Du **fait maison**, local et zéro déchet

Recettes varient selon les **saisons**

Adaptation aux régimes alimentaires

Facture possible via Chorus Pro

