



RESTAURATION • COFFEE SHOP • AFTER WORK



CATALOGUE TRAITEUR 2026



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.

Nos "Leitmotiv"

- Du "Fait maison"
- Du "Local"
- Dans un objectif "zéro déchet"
- En famille et avec gourmandise

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 Thera Bio
Lait entier / Lait végétal
Jus de fruits (2 saveurs)
1 gourmandise

LA PAUSE GOURMANDE 4,16€ HT / personne

Café Coïc / Thé Thera Bio
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 Thera Bio
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 plate et gazeuse
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"

19,32€ HT / personne

Salade (3 recettes)
Planche de fromages et charcuterie

Eau plate et gazeuse
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



LE COCKTAIL [pièces individuelles]

23,92€ HT / personne

5 PIÈCES SALÉES

PLANCHES DE FROMAGES ET CHARCUTERIE (6 PIÈCES)

PLANCHES DE LÉGUMES ET DIP'S VÉGÉTARIEN (3 PIÈCES)

3 PIÈCES SUCRÉS

PLATEAU DE FRUITS FRAIS (3 PIÈCES)

SOFT : EAU PLATE / EAU GAZEUSE ET THÉ GLACÉ MAISON

ALCOOL : VIN BLANC, ROUGE, ROSÉ, CHAMPAGNE SELON LA DEMANDE

Supplément boissons chaudes
1,82€HT/personne

BUFFET "CONVIVAL"



EXEMPLE DE METS



EXEMPLE DE PIÈCES INDIVIDUELLES AU CHOIX

- Bouchée façon mimosa
- Tataki de poisson mariné
- Chou craquelin aux petits légumes
- Bouchée poulet façon gourmand
- Bouchée poire, échalote, comté, noix et fromage frais
- Sablé blé noir, crème de raifort et lieu fumé
- Bouchée thon façon Thaï (concombre, wasabi)
- Verrine crème de champignons et châtaigne
- Gaufre de chèvre frais et jambon cru

Le pain de mie, les sablés, les choux...sont bien entendu "MAISON"

Les recettes évoluent selon les saisons et les envies du Chef

EXEMPLE DE PIÈCES SUCRÉES

- Sablé citron meringué
- Petit chou craquelin caramel ou vanille
- Fondant au chocolat façon forêt noire
- Mini tatin poire ou pomme
- Macaron
- Mini crème brûlée



L'AFTER WORK AU RESTAURANT



DÈS 20 PERSONNES

FORMULE AFTER WORK

19,63€ 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



VOTRE EVENEMENT "SUR MESURE"



RESTAURATION • COFFEE SHOP • AFTER WORK

DÈS 20 PERSONNES

Vous avez :

- Des contraintes budgétaires, techniques...
- Des souhaits particuliers,
- Des régimes alimentaires à respecter,

Nous pourrions sûrement vous proposer votre événement sur mesure... Chez nous ou ailleurs!

Demandez un devis!



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

Mange debout sur demande (uniquement)

Tarifs et conditions valables à compter du 1er mai 2026

