



Jardin des Gourmets
« Mises en Scène Savoureuses »

Notre offre de livraison sur stand

CARREFOUR DU BOIS 2010

Le Jardin des Gourmets

Traiteur Événementiel

« De la maison venait une odeur exquise de thym, de céleri, d'aubergine. On cuisinait. »
H. Bosco (Le Jardin d'Hyacinthe).

« Mises en scène Savoureuses »

Le Jardin des Gourmets, traiteur événementiel, vous apporte son savoir-faire pour une mise en scène savoureuse de votre réception.



Sa cellule Innovation et Décoration vous fait voyager d'un thème et d'une région à l'autre. A l'occasion de ses Cocktails et Buffets, vous y retrouverez le **goût des saveurs du terroir** :

Le Jardin des Gourmets réunit les hommes et la logistique nécessaires pour vous **assurer la sécurité** d'une organisation sans faille.

Sa culture est celle des **grands événements** : Congrès internationaux, Florales Internationales, Coupe du Monde de Football, la coupe du monde de rugby (3 matchs), Fêtes internationales Maritimes de Brest et bien d'autres encore. Le Jardin des Gourmets peut également être l'acteur de votre événement.

Les **centres de congrès et parcs expo de la région Ouest ont référencé, cette année encore : le Jardin des Gourmets.**

L'équipe, opérationnelle depuis 1992, vous apporte le **plaisir des sens** à travers la Gastronomie.

Les **deux chefs Jardins des Gourmets** s'investissent chaque jour pour vous restituer mille et une saveurs avec professionnalisme.



Toutes les recettes sont préparées dans la cuisine qui détient l'agrément CE, dans le plus strict respect des normes Haccp

N° 44.109.668

FR
44.109.668
CE

Le Jardin des Gourmets est une marque d'Evenday



Nos plateaux « cocktail »

Nos denrées sont dressées sur plateaux argentés jetables.
Composition susceptible d'être modifiée.

Canapés « Tradition »

Canapé au saumon fumé du Fumoir de Bretagne
Crevettes Nordiques en mousseline
Provençal en tapenade d'olives noires
Crème de thon et courgette pochée
Andouille de Guéméné, Moutarde à l'ancienne
Saucisse Sèche artisanale
Canapé aux piments doux
Jambon de Vendée, Moutarde Violette

Canapés « Gourmet »

Blinis au Guacamole et graines de Pavot
Canapé au saumon Gravelax
Fromage de chèvre aux herbes et pistache
Tartelette Pain d'Epices Foie Gras
Canapé exotique au colombo de Poulet
Œufs de lump en canapé citronné
Déclinaison de Sardine
Madeleine au Chutney de Mangue et Volaille

Canapés « Découverte »

Nordique Jambon Guacamole
Nougat Foie Gras ou Magret Fumé
Allumette Jambon Fondant Tomate
Demi lune Roquefort et Noix
Bouchon Foie Gras
Fondant Chèvre basilic
Rillettes de thon
Fondant Artichauts

Briochettes Gourmandes

Briochette Mousse de Canard au Porto
Briochette Œuf façon Mimosa
Briochette Fromage Frais Ciboulette
Briochette Mousseline de Thon

Briochettes Délice

Pavot / Artichaut Tomate
Herbes / Cantadou
Sésame / Maquereau
Nature / Saumon



Pain surprise Tradition

Mixte viande

Pain surprise Nordique

Pain nordique de la mer

Pain surprise Végétarien

Pain Végétarien du soleil

Cassolettes Délice

Parmentier Cabillaud, crème fromagère
Tartare de saumon, caviar de Poivron
Bavarois de Petit Pois au Fumé de Lardon
Bouillabaisse de Rouget
Poulet Façon Paella



Cuillères à dégustation

Tartare de légumes pyramide de chèvre
Caviar aubergine tomate confite
Patate douce lait coco curry volaille
Risotto forestier carotte vichy

Pics Dégustation

Galette de Sarazin au Crabe
Saumon Choux Chinois Moutarde Violette
Volaille Tandoori à l'Ananas
Gambas Paillon Farcie poivron



Réductions sucrées Assortiment à titre d'exemple

Chou praline,
Entremet fruit rouge,
Eclair pistache,
Chou chocolat,
Tartelette citron,
Moelleux chocolat griotte

Réductions sucrées – Goût des Couleurs

Breton pomme caramel,
Saint Michel,
Tartelette fruit rouge,
Savarin caraïbes,
Macaron framboise,
Chou cassis,
Chou chocolat orange,
Royal Chocolat
Tartelette banane

