



Jardin d'hiver

Offre
Traiteur
2026-2027

Cocktails d'entreprise · Afterworks · Évènements privés

Nos coffrets traiteur

Fait maison, produits locaux et de saison



Formule *Jardinier*

6 pièces salées ou sucrées, 1 sauce à dipper, 1 cracker au choix

17,00[€]
/pers

Formule *Maraîcher*

10 pièces salées ou sucrées, 2 sauces à dipper, 2 crackers au choix

24,00[€]
/pers

Formule *Horticulteur*

14 pièces dont 2 premium, 3 sauces à dipper, 3 crackers au choix

32,00[€]
/pers

Quelques exemples de pièces (varient selon les saisons)

*HT / personne

PIÈCES SALÉES

Pain pita, guacamole, crevette rose,
Pain brioché, jambon sec et tomate,
Mini tortillas houmous et crudités,
Focaccia moelleuse, parmesan et olive,
Tartare de courgette à l'huile d'olive et
feta

PIÈCES SUCRÉES

Brownie chocolat noir et crémeux
cacahuète, Chou crémeux à la
pistache, Soupe de fraises au basilic,
crémeux mascarpone, Mini tiramisu
spéculoos, Cookies chocolat et
noisettes

PIÈCES PREMIUM

Tartare de saumon, grenade et
avocat, Pain au levain,
compotée de figue et foie gras,
Lobster roll aux gambas et
citron confit, Tartare de
tomates, stracciatella à l'huile
de truffe

En option

- Sélection de vins, choisie par notre équipe Carte des vins sur demande
- Plateaux : charcuterie italienne, fromages affinés (env 5-6 pers) 30,00 € HT par plateau
- Livraison à domicile ou sur le lieu de la prestation À définir selon la zone de livraison
- Pièces premium supplémentaires : lobster roll, foie gras, tataki 3,50 € HT l'unité

Vos événements d'entreprise

Dès 20 personnes

Buffet *signature*

Buffet froid de pièces maison, salades et desserts en libre-service

26,00[€]
/pers

Cocktail *Prestige*

Pièces cocktail salées et sucrées, dont des pièces premium

42,00[€]
/pers



Le mot du chef

« Chaque pièce est préparée le jour même dans notre cuisine,
avec les produits de nos producteurs bretons.

Ce que vous servez à vos invités,
c'est ce que nous servons à notre table. »

Kévin Fondhillon
chef du Jardin d'Hiver

Votre artisan est récompensé dans
LE GUIDE RÉGIONAL.

Gault & Millau

BRETAGNE

2026 - 2027



COSE EN BRETAGNE

Comment commander en 3 étapes

- 1 Choisissez votre formule et vos options
- 2 Demandez votre devis, avec une réponse sous 24 h
- 3 Retirez votre commande au restaurant ou faites-vous livrer

Commande au minimum 72 h à l'avance · Contenants recyclables

02 98 47 02 19

direction@jardin-hiver.fr

7 rue Amiral Linois, 29200 Brest

jardin-hiver.fr

Retrouvez toutes
nos informations
en scannant le
QR code



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. »