

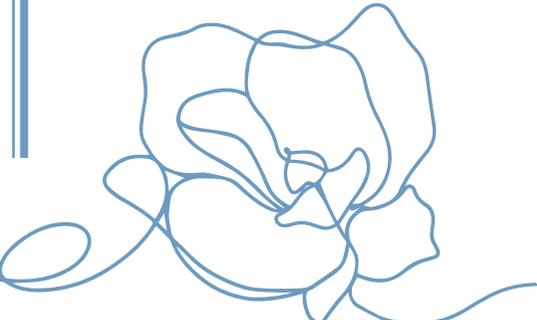
Mariage



Kemper Gastronomie

Carte MARIAGE mars 2026 à mars 2027





Vous vous apprêtez à célébrer votre mariage, et vient le moment de choisir votre traiteur. Avec Kemper Gastronomie, votre union ne sera pas seulement un événement, mais une représentation de vos valeurs, de vos convictions et de votre amour.

Notre Histoire

Depuis 1988, Kemper Gastronomie écrit son histoire avec passion et dévouement.

En 2008, notre engagement envers l'excellence a été officiellement reconnu par notre adhésion au label Produit en Bretagne. Cette affiliation symbolise notre attachement aux valeurs de qualité, de respect du client et d'engagement local, qui sont au cœur de notre démarche.

Notre Cuisine

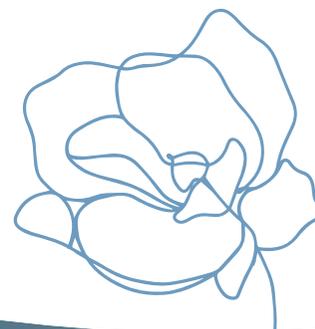
Notre cuisine est authentique et responsable, nous nous engageons à :

Vous servir une cuisine "fait maison" préparée avec soin et attention, réaliser nos préparations sur place, garantissant ainsi fraîcheur et qualité. Favoriser les produits frais, de saison et locaux, pour des saveurs authentiques.

Chaque jour, notre équipe créative conçoit des événements uniques qui ont marqué une histoire culinaire distinctive, faisant de Kemper Gastronomie un traiteur d'exception.

Notre Démarche éco-responsable

Chez Kemper Gastronomie, la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE) est au cœur de notre engagement. Nous mettons tout en œuvre pour minimiser notre empreinte environnementale en adoptant des pratiques durables : réduction et tri des déchets, vaisselle lavable, gestion attentive des transports.



Kemper Gastronomie

L'Excellence Sans Contraintes
L'Art du Goût à votre service



Zéro stress !
Zéro surcoût !
Tout
est inclus

Aucun surcoût - Aucune surprise - La formule tout inclus !

Boissons softs au cocktail à volonté : Jus de Pomme de Cornouaille, Breizh Cola, Eaux plate et fines bulles Plancoët avec la verrerie.

Boissons non alcoolisées au repas à volonté : Eaux plate et fines bulles Plancoët en bouteilles verre avec la verrerie.

Le service de vos boissons : Pas de droit de bouchon ni frais supplémentaire pour la location de la verrerie.

Nous prêtons une attention particulière à ouvrir vos bouteilles avec modération afin d'éviter le gaspillage.

Un service Commercial Premium : Un accompagnement **personnalisé** de la prise de contact jusqu'au jour j.

Un calendrier : Avec l'ensemble des étapes pour vous aider à la préparation de votre mariage.

Menu dégustation : Nous vous proposons **2 dates de dégustation** pour vous permettre de goûter **l'ensemble des plats** proposés l'assiette.

Ce moment de partage vous permettra de faire vos choix sereinement pour un Zéro Stress le jour de votre mariage.

Une transparence parfaite : Un devis détaillé, clair, sans surprise **qui intègre le tout.**

Un tarif adapté à votre budget : Nous vous écoutons, vous conseillons, afin de vous **garantir un prix adapté à votre budget.**

Zéro stress, zéro surcoût !

Chez Kemper Gastronomie nous privilégions le Zéro Stress et le Zéro Surcoût pour une organisation fluide et transparente !



Cocktails

Zéro stress !
Zéro surcoût !
Tout
est inclus

● NOS COCKTAILS INTÈGRENT

Les Softs à volonté

Jus de pomme de Cornouaille
Breizh Cola
Jus d'orange
Eaux plates et fines bulles Plancoët

La mise en place
Les tables de buffets décorées
La verrerie
Le Maître d'Hôtel et le personnel de service

Assortiment

pièces froides et chaudes,
terre mer et végé.
1/3 de chaque choix à notre appréciation
en fonction de la saison

Nous vous proposons une sélection variée d'une quinzaine de pièces différentes, alliant finesse, gourmandise et créativité. Chaque bouchée est pensée pour surprendre et ravir vos invités, en mêlant saveurs authentiques et présentation élégante pour un moment d'exception.

● TARIFS GARANTIS À PARTIR DE 75 PERSONNES

8 pièces	_____	17,00€ / pers.
10 pièces	_____	19,50€ / pers.
12 pièces	_____	22,00€ / pers.
14 pièces	_____	24,50€ / pers.



Créer mon devis ici!



Les Ateliers

TARIFS GARANTIS À PARTIR DE 75 PERSONNES

2 p./pers. | **Atelier Saint-Jacques**
Saint-Jacques snackées à la plancha
Fleur de sel de Guérande
Poivre de Sichuan 8,70 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Écailler**
Huîtres de la Forêt-Fouesnant
Pain de Seigle et Beurre de baratte
Citron et vinaigrette à l'Échalote
..... 5,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Maquereau**
Maquereau snacké
Labné de yaourt - salsa verde
..... 4,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Côtier**
Fines tranches de Poissons
Marinades diverses
Blinis toastés 5,50 €/pers.

2p./pers. | **Atelier Gambas**
Gambas snackées à la plancha &
déglaçées au Lambig
..... 7,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Grillades**
Pics de viandes marinées
à la plancha
..... 5,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier du Périgord**
Découpe de Foie Gras mi-cuit
Chutneys et Pains toastés
..... 5,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Ibérique**
Fines tranches de Jambon Ibérico
Réalisable à partir de 150 personnes
..... 5,50 €/pers.

1 p./pers. | **Atelier Mini-Burger**
Haché de boeuf, cheddar,
tomate, salade, cornichon,
sauce burger
..... 5,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Crêpes Salées**
Mini Crêpes salées sur Billig
Jambon & Fromage
..... 4,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Pastèque**
✓ Tartare de pastèque
Crème de buratta - tomates colorées
..... 4,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Crêpes Végé**
✓ Mini Crêpes salées sur Billig
Champignons à la Crème & Fromage
..... 4,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Grillades Végé**
✓ Pics de Légumes marinés et snakés
à la plancha
..... 4,50 €/pers.

2 p./pers. | **Atelier Italien**
✓ Tomates d'antan
Crème de Burrata - basilic
..... 4,50 €/pers.



Composez votre Menu

Avec notre formule mariage à la carte, vous composez vous même votre réception.
Tout est compris dans les formules.

**Zéro stress !
Zéro surcoût !
Tout
est inclus**

**Ce qui
est inclus**

Eau plate et fines bulles Plancoët (bouteilles en verre)

Pain individuel et pain tranché

Café, thé ou infusion, servis en buffet

Le montage de votre cascade de champagne (verres compris)

La vaisselle, le nappage (serviettes et nappes en coton blanc)

Le matériel de cuisine

Le personnel de service et de cuisine (dont 1 chef cuisinier et 1 maître d'hôtel)



TARIFS GARANTIS À PARTIR DE 75 PERSONNES

4 services Entrée + Plat + Fromage + Dessert _____ 66,00€ / pers.

3 services Entrée + Plat + Dessert _____ 61,00€ / pers.

3 services Plat + Fromage + Dessert _____ 58,00€ / pers.

2 services Plat + Dessert _____ 52,00€ / pers.

! Pour obtenir un devis personnalisé, il vous suffit de remplir notre questionnaire en ligne **en cliquant ici !**



Carte des entrées

Végé. Tartare de pastèque - Tomates d'antan - Burrata - Origan - Échalotes croustillantes 

 Aubergine laquée au Soja - Bouillon de Champignons - Oignons frits

Tatin d'Endive - Feuilleté Blé noir - Chèvre frais - Noix caramélisées 

Mer Maquereau grillé - Labné de Yaourt - Amandine fondante - Salsa verte d'Anchois

Gravlax de Truite - Pickles de Concombre - Crêpe Blé Noir - Vinaigrette de lait Ribot

Tartare de Daurade - Artichauts - Citron confit - Graines de Courge

Carpaccio de Saint-Jacques - Chiffonnade de Fenouil - Oeufs de Truite - Aneth - Pollen

Noix de Saint-Jacques - Cannelloni de Rouget fumé - Chips d'Andouille - Beurre blanc anisé

_____ + 4,70€ / pers.

_____ + 5,50€ / pers.

Terre Farz de Blé Noir aux Algues - Effiloché de Paleron - Pickles de Carottes

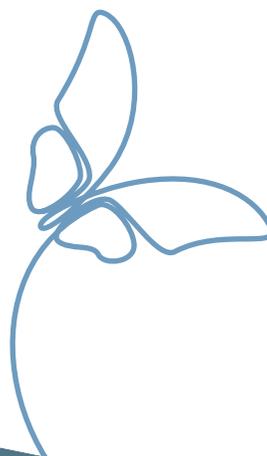
Canard confit - Céleri - Betteraves - Jus balsamique & Pécans torrifiées

Terrine de Foie Gras - Poire aux 4 épices 

Terrine de Foie Gras - Chutney de Figs 

_____ + 4,00€ / pers.

_____ + 4,50€ / pers.



Carte des plats



Végé. | Lasagnes Végétales - Bolognaise de Lentilles - Coulis de Poivrons - Crumble de Parmesan
✓ | Céleri glacé au Miso - Compotée de Poivrons fumés & Amandes - Petits Légumes

Terre | Pressé de Pintade farcie au Foie Gras - Écrasé de Patate Douce - Jus corsé
Filet Mignon - Mousseline de Chou-Fleur - Champignons des Bois - Crumble de Noisette
Suprême de Volaille au Chorizo - Pommes Duchesse - Légumes de saison
Épaule d'Agneau confite - Crème de Pois Chiches - Jeunes Pousses acidulées & Lentilles croustillantes
Duo de Cochon confit et rôti aux saveurs de Bretagne - Jus Pommeau
Filet de Bœuf - Épinards - Carottes multicolores - Polenta croustillante - Sauce Foie Gras
Magret de Canard - Purée de Betteraves - Pistaches - Jus aux baies de Timur
Filet de Veau - Écrasé de Pomme de Terre à la Sauge - Légumes glacés - Jus à la Marjolaine

_____ + 4,90€ / pers.

_____ + 5,70€ / pers.

_____ + 7,70€ / pers.



Créer mon devis ici!



Carte des plats



Mer | Cabillaud rôti - Chorizo - Grenailles - Fruits de Mer - Bisque de Poissons de roche
Daurade grillée - Spaghettis de Courgettes - Pomme Suédoise - Olives croustillantes - Sauce vierge
Bar poêlé - Risotto de Farro - Fenouil braisé - Piperade - Vinaigrette chaude aux Coques
Aiguillettes de Saint-Pierre - Lentilles Corail - Asperges - Beurre blanc au parfum Combawa _____ +5,50€ / pers.

Les Cocottes à partager

Cocotte de Volaille fermière - Grenailles rôties - Légumes de saison
Cocotte de Veau Façon Vallée d'Auge - Pommes rôties - Sauce Pommeau _____ + 4,70€ / pers.
Navarin de Poissons et Saint-Jacques en Cocotte - Petits Légumes Fondants _____ + 8,20€ / pers.
Côte de Bœuf - Cocotte de Grenailles & Légumes de saison - Sauce Roquefort _____ + 12,00€ / pers.



Carte des fromages



Chaud | Mille-Feuille de Chèvre au Sarrasin - Jeunes pousses du Jardin - Vinaigrette au Basilic
Croustillant de Camembert - Confit de Sauternes - Jeunes Pousses du Jardin - Vinaigrette Balsamique

À l'assiette | Duo de Fromages : Brie de Meaux - Chistera pur Brebis
Jeunes Pousses du Jardin - Vinaigrette au Basilic

Trilogie de Fromages : Saint-Nectaire - Comté - Chèvre cendré
Jeunes pousses du Jardin - Vinaigrette aux Agrumes

Trilogie de Fromages Bretons : Timanoix - Curé Nantais - Bûchette du Ménez Hom
Jeunes Pousses - Vinaigrette au Cidre

_____ + 5,50€ / pers.

À partager | Plateau de Fromages : Chèvre Cendré - Comté - Brie de Meaux - Saint-Nectaire
Mesclun - Vinaigrette au basilic

Plateau de Fromages Bretons : Timanoix - Curé Nantais - Buchette du Ménez Hom
Tome de Rhuys - Jeunes Pousses - Vinaigrette au Cidre

_____ + 6,10€ / pers.



Carte des desserts

À l'assiette

Pièce Montée de Choux Craquelin (3 choux au choix)

Sablé Breton - Fraises - Thym Citron ☀️

Onctuosité de Poire - Craquant de Noisette - Blé Noir

Sablé Citron Vert - Ananas confit & Écume Passion

Duo de Crème Citron - Verveine - Sablé Amande

Carré Chocolat Noir - Mangue & Combawa

Mousse & Coulant Chocolat - Praliné - Sésame

Tartelette Fruits Rouges - Crème de Violette

_____ + 2,50€ / pers.



Sur plateau à partager

Mignardises

Macaron Vanille Noisette

Sablé Nantais Mangue Chocolat

Tartelette Citron

Pièce Montée

Pièce Montée Choux Craquelin

1 Chou / pers. _____

2,50€ / pers.

2 Choux / pers. _____

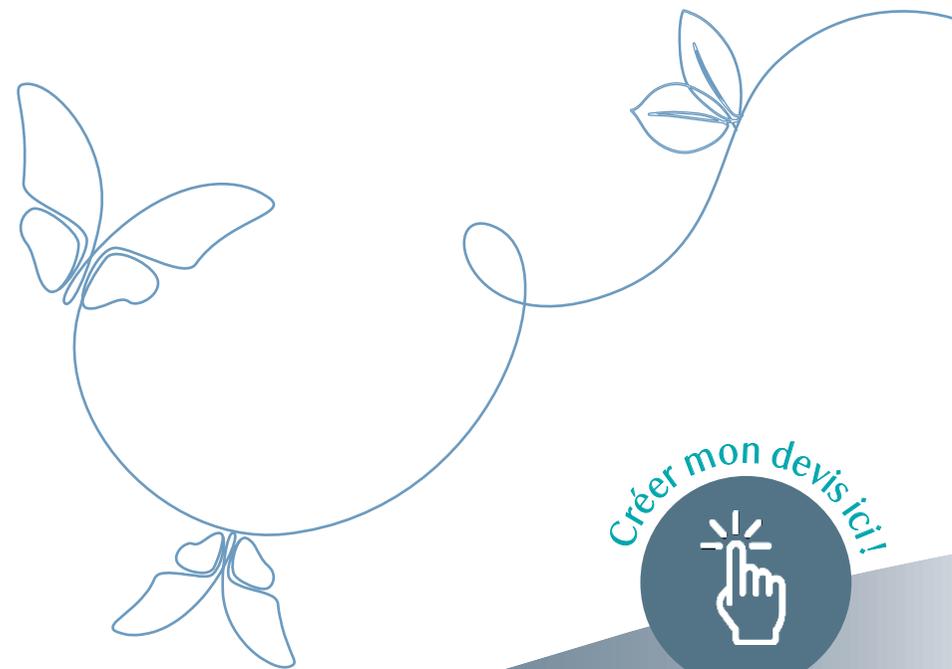
4,80€ / pers.

3 Choux / pers. _____

7,00€ / pers.

2 parfums au choix : Noix de Pécan, Pistache, Vanille ou Chocolat

La pièce montée est en supplément uniquement si elle est servie en plus du dessert.



Menu Signature

79,50€ / pers.

TARIF GARANTI À PARTIR DE 75 PERSONNES

Découvrez notre Menu aux Saveurs de Bretagne : Une Odyssée Culinaire en Terre Bretonne.



Entrée Terre | Découverte Bocagère

Foie Gras Breton - Comptée d'Oignons de Roscoff
Farz de Blé Noir - Crème de Lard Rôti
Amandine contisée - Andouille de Guéméné

OU

Entrée Mer | Découverte Marine

Tartare d'Huîtres iodé - Chou Fleur - Pomme verte
Ceviche de Saint-Jacques aux Agrumes
Couteaux en Persillade

Plat | Le Plat de votre Choix

Choisissez un plat dans notre carte (*Aucun surcoût pour le plat choisi - Hors Côte de Boeuf à partager : + 5,50€/pers.*)

À l'assiette | Découverte Fromagère

Timanoix de L'Abbaye de Timadeuc
Tome de Rhuys aux Oignons de Roscoff
Aumonière de Chèvre du Menez-Hom
Fromages servis avec Jeunes Pousses & Granola Salé

Mignardises à partager | Découverte Gourmande

Macaron Vanille Noisette
Sablé Nantais Mangue Chocolat
Tartelette Citron

Les entrées et les fromages appartiennent uniquement à ce menu. Il n'est pas possible de les choisir en dehors.
Entrée Mer ou Terre au choix : pas de mix et pas de changement possible.



Repas Dînatoire

60,00€ / pers.

Notre Formule Repas Dînatoire ou Déjeunatoire pour vos réceptions "debout".

Cocktail de 20 pièces dont 3 ateliers AU CHOIX : 2 Salés / 1 Sucré. Ces Ateliers appartiennent uniquement à cette formule.

Votre cocktail de bienvenue est à choisir page N°2

TARIF GARANTI À PARTIR DE 75 PERSONNES

11 p./pers. | Amuse-Bouches

Assortiment de pièces salées froides et chaudes.

2 p./pers. | Atelier Magret

Magret de Canard
Purée de Betteraves & Pistaches

OU

2 p./pers. | Atelier Boeuf

Pavé de Boeuf
Purée de Céleri
Sauce Bordelaise

2 p./pers. | Atelier Iodé

Saint-Jacques Snackée
Cannelloni de Maquereau Fumé
Beurre Blanc Anisé

OU

2 p./pers. | Atelier Daurade

Daurade Grillée
Spaghetti de Courgettes
Sauce vierge à l'Olive noire

3 p./pers. | Réductions Sucrées

Assortiment de pièces sucrées (choix à note appréciation)

2 p./pers. | Atelier Pavlova

Mini Pavlovas garnies aux Fruits
Rouges ou Fruits Exotiques &
Crème montée

OU

2 p./pers. | Atelier Chocolat

Gaufres
Fontaine de Chocolat

OU

2 p./pers. | Atelier Crêpes Sucrées

Mini Crêpes à garnir soi-même
Caramel au Beurre salé, Chocolat,
Miel de Sarrasin



Créer mon devis ici!



Boissons Cocktail

Cocktails

Soupe Champenoise
Punch
Mojito
Spritz Limoncello

Mocktails (sans alcool)

Citronnade
Eau Détox
Virgin Punch
Virgin Mojito

Autres choix possibles

Tarifs et détails sur demande

Pause Fraîcheur

Entre 2 plats

Brise Armoricaine (*Sorbet Pomme et Lambig*)
Perle des Vagues (*Granité Citron et Vodka*)
Brume Celtique (*Sorbet Poire et Chouchen*)

4,00 €/pers.



Boissons Repas

● À VOLONTÉ DE L'ENTRÉE AU DESSERT

● Nos vins sont susceptibles de changer selon disponibilité

Formule 1

Vin rouge : Minervois AOP - Villeclary
Vin blanc : Côtes de Gascogne IGP - Domaine de Caude

14,00 €/pers.

Formule 2

Vin rouge : Pinot Noir de Loire IGP - Domaine Réthoré Davy
Vin blanc : Chardonnay IGP d'OC - La Réserve de Calvisson

16,00 €/pers.

Formule 3

Vin rouge : Côtes de Bourg AOP - Château Laroche Joubert
Vin blanc : Valençay AOP - Domaine Bardou

18,00 €/pers.



Menu enfant

5 p./enfant | **Cocktail Enfant**

Jusqu'à 12 ans
Cocktail à l'appréciation du chef

9,00 €/enfant

Buffet Froid Enfant

Jusqu'à 12 ans
Buffet à l'appréciation du chef

22,00 €/enfant

Repas Enfant

Jusqu'à 12 ans
Repas à l'appréciation du chef

28,00 €/enfant



Pour la nuit

Formule Bistrot

Plateau de Charcuteries et de Fromages
Pain tranché, beurre et condiments

10,00 €/pers.

Soupe à l'Oignon

Soupe, Croûtons, Emmental
Vaisselle comprise

8,00 €/pers.

Candy Bar

Assortiment de Bonbons en bonbonnières
60g. / pers. environ

8,00 €/pers.



Retour de Noces

- Les Brunchs et Buffets froids sont sans service et seront déposés le soir de votre mariage dans le réfrigérateur de la salle de réception
- Prestation avec avec service : SUR DEVIS



Buffet Froid

Salades composées
Plateau de Charcuteries
Déclinaison de la Mer
Viandes froides
Duo de Fromages
Tarte aux Pommes

25,00 €/pers.

Brunch "Le Classique"

Brioche maison tranchée
Pancakes
Granola maison
Fromage Blanc
Plateau de Charcuteries
Œuf Mollet
Salades composées
Plateau de Fromages
Salade de Fruits Frais
Tarte aux Pommes

25,00 €/pers.

Brunch "Le Gourmand"

Brunch classique
+
Saumon Fumé tranché
Crumble maison aux Fruits de saison
Muffin maison aux Fruits
Corbeille de Fruits de saison

29,00 €/pers.



Mariage



KEMPER GASTRONOMIE
Traiteur d'exception

6 Allée Marcel Cerdan
29000 QUIMPER

02 98 95 21 88

contact@kempergastronomie.com
www.kempergastronomie.com

