



GOSSIP
WORLD
"The China shop"

Bun's Garden
le jardin du bonheur

Carte traiteur Bun's Garden



Sommaire

*On crée, on cuisine, on
installe... vous trinquez !*

Petit-déjeuner

Brunch

Déjeuner

Gôûter

Cocktail salé

Dîner

Dessert

Pourquoi choisir Bun's Garden ?

Propositions mises à jour
chaque saison

Produits frais et de qualité

Praticité garantie

Engagé eco-reponsable

Devis rapide

Service sur place

Variables végétariennes sur
tous nos plats

Equipe à votre écoute

Possibilité de commander 24
heures à l'avance

Options disponibles pour que
l'on s'occupe de tout



*Parce que notre but est de
vous voir sourire*

Qui sommes-nous ?

*Bun's Garden : l'audace des jeunes, la précision des pros,
la passion en plus*

En plus sérieux, c'est avant tout une aventure humaine et culinaire.

Je m'appelle Maxime, passionné de cuisine depuis toujours, j'ai créé Bun's Garden pour proposer une cuisine authentique, généreuse et inspirée. Des recettes qui mélangent les influences, qui évoluent au fil des saisons, mais qui gardent toujours un point commun : le goût du **fait maison** et la recherche de **qualité**.

Au fil des années, le projet a grandi. Aujourd'hui, Bun's Garden se développe et surtout, son service traiteur qui nous permet de vous accompagner sur tous types d'événements : repas d'entreprise, mariages, anniversaires, cocktails ou réceptions privées.

Une équipe engagée à vos côtés

Derrière Bun's Garden, il y a une équipe soudée et **passionnée**, qui partage les mêmes valeurs : la créativité, la rigueur, l'amour du métier et l'envie de faire plaisir. Cuisiniers, serveurs, pâtisseries, responsables de projet... chacun apporte sa touche, son énergie, son **savoir-faire**.

Nous travaillons main dans la main pour imaginer des formules sur-mesure, des buffets sur le pouce ou des repas plus sophistiqués. Nous mettons un point d'honneur à vous offrir une prestation de qualité, fluide, gourmande et à votre image.

Chez Bun's Garden, vous êtes entre de bonnes mains. Et surtout, entre de bonnes assiettes.

Un petit rappel...

Fruits et Légumes de saison

hiver

Ail	Radis
Betteraves	Topinambours
Carottes	Avocats
Céleris-raves	Bananes
Choux	Citrons
Courges	Clémentines
Endives	Grenades
Epinards	Kiwis
Navets	Mandarines
Oignons	Oranges
Panais	Pamplemousses
Poireaux	Poires
Pommes de terre	Pommes

printemps

Artichauts	Poireaux
Asperges	Radis
Betteraves	Rhubarbe
Carottes	Roquette
Céleris-raves	Avocats
Courgettes	Cerises
Epinards	Fraises
Fenouil	Groseilles
Fèves	Kiwis
Laitues	Myrtilles
Navets	Oranges
Oignons nouveaux	Pommes
Pissenlits	Poires

été

Aubergines	Cassis
Blettes	Cerises
Brocolis	Figues
Carottes	Fraises
Chou-fleur	Framboises
Concombres	Groseilles
Courgettes	Melon
Fenouil	Mûres
Haricots verts	Myrtilles
Mais	Nectarines
Poivrons	Pastèques
Radis	Pêches
Tomates	Poires
Abricots	Pommes
Raisins	Prunes

automne

Betteraves	Salsifis
Brocolis	Châtaignes
Carottes	Coings
Céleris-raves	Figues
Choux	Kiwis
Citrouilles	Mandarines
Courges	Marrons
Crosnes	Noisettes
Endives	Poires
Epinards	Pommes
Fenouil	Raisins
Navets	
Panais	
Poireaux	
Potimarrons	

8h
8h
8h
8h
8h
8h
8h
8h

Petit déjeuner

Les petits plaisirs du matin devraient rester accessibles à tous...



Express

1 Café + Mini Viennoiserie

2,50 €

Classique

1 Café + Mini Viennoiserie + 1

Fromage blanc ou fruits

4,90 €

Complet

1 Café + Mini Viennoiserie + 1

Fromage blanc ou fruits + 1 Jus de fruits

6,90 €

Les viennoiseries



Croissants :

Chocolat, citron, fruits, rouges, caramel, nature

Brioche :

Chocolat, fruits rouges, perles ` sucre, nature



Fruits :

Salade de fruits, brochettes de fruits
Feuilleté fruits de saison et crème
amande



Brunch

Le brunch tendance, sans excès financier !

Simple

Viennoiseries, charcuterie/fromage,
salade de fruits 8,90 €

Gourmand

Viennoiseries + snacks + salade de
fruits 11,90€

Prestige

Viennoiseries, charcuterie et fromage,
snacks, salade de fruits 14,90€

+ Café en thermos et bouilloire et thé INCLUS

“Choix des viennoiseries et des snacks à effectués”

Les produits brunch

Wraps

Poulet crudité, Thon crudité, Mozzarella pesto

Burgers

Effiloché boeuf ou porc, Saumon gravlax

Bun's Wich

Charcuterie et fromage, Saumon Boursin, chèvre miel

Bun's

Poisson, Végétarien, Viande

Feuilletés

Chèvre miel, Mozzarella pesto, Jambon blanc béchamel, Saumon mozzarella



Crêpes / Pancakes

Coulis : Caramel, chocolat, Fruits rouges

Brioches

Chocolat praliné, Citron, Fruits rouges, Noisettes, Perles de sucre

Croissants

Chocolat, Fruits rouges, Citron, Caramel, Nature

Muffins

Chocolat, Myrtille, Pépites de chocolat

Panier Repas

Tous nos bun's et plats sont disponibles en végé

Snack

Bun's wich + cookie ou boisson

6,90 €

Bun's + cookie +boisson

13,90 €

Complet

Plat du jour, dessert, boisson

18,90 €

Pasta+ boisson ou cookie

10,90 €

Green

Salade composée + boisson ou
cookie

13,90€

(ou 15,90€ format maxi salade)

Commande jusqu'à 24 heures à l'avance

Livraison dès 8 Personnes

12H
12H
12H
12H
12H
12H
12H
12H
12H

12H
12H
12H
12H
12H
12H
12H
12H
12H

Panier Repas Étudiants

Du simple et bon, à juste prix

1

Bun's wich + cookie ou boisson

5,90€

2

Wrap ou bun's wich + chips + boisson

6,50€

3

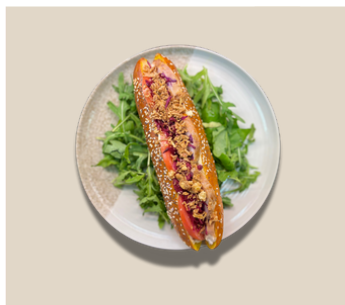
Pasta + boisson + cookie

12,90€

Commande jusqu'à 24 heures à l'avance

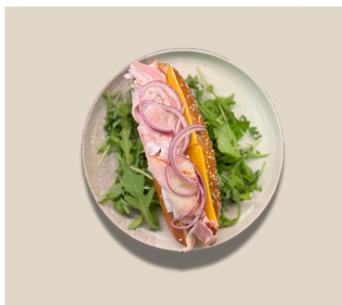
Livraison dès 8 Personnes

nos bun's et bun's wich



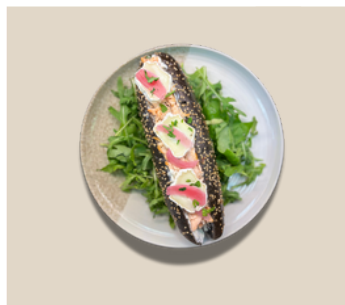
BUN'S POULET

Poulet teriyaki, tomates, chou rouge, oignons frits et sauce cacahuètes



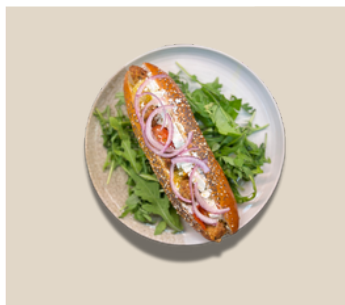
BUN'S PORK

Porchetta, cheddar, tomates, oignons rouges et sauce au poivre



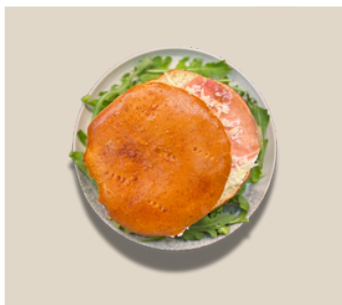
BUN'S FISH

Saumon cuit, chèvre, oignons pickles et sauce yaourt aux herbes



BUN'S VÉGÉ

Falafels, tomates confites, fêta, oignons rouges et sauce yaourt aux herbes



BUN'S WICH PARME

Jambon de parme, mozzarella, crème fraîche



BUN'S WICH PORK

Porchetta, cheddar, sauce au poivre



BUN'S WICH VÉGÉ

Tomates, mozzarella et pesto



BUN'S WICH BIQUETTE

Chèvre et miel

Nos classiques :

3 Salades qui se mangent en toute saison

La Parme : Pâtes, tomates confites, mozzarella, pesto, parme, roquette, vinaigrette au pesto



La Nordique : Riz, saumon, salade, carottes, oignons pickles, fêta, concombres, vinaigrette au citron

La poulet : Pâte, concombres, tomates cerises, oignons pickles, poulet mariné, salade verte, vinaigrette moutarde et miel

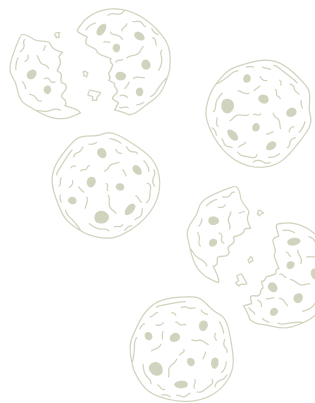
La végété : Quinoa/ boulgour, fêta, tomates confites, concombres, falafels, oignons frits, salade, vinaigrette yaourt aux herbes

Ou...composez votre salade

On t'envoie un fichier et toi et tes collègues vous choisissez votre composition !

2 formats différents





Gôûter

L'en-cas qui fait toujours du bien

Bar à mini cookies

6 recettes différentes : Duo de chocolats, pistache chocolat blanc, M&M's, chocolat cacahuètes, praliné, brownie

Bar à mini muffins

4 recettes : myrtille, tout chocolat, chocolat noisette, citron meringué

Bar à mini tartes

Fruits, chocolat, caramel, agrumes...

Gâteau d'anniversaire

Sur proposition

Tarifs sur demande (évolutifs selon nombre de convives)



Les Goûters

Cookie 2,50 €/ Pièce

Duo de chocolats, Pistache chocolat blanc, M&M's, Praliné, Cacahuètes, Façon brownie

Muffin 1,50€/ Pièce

Myrtilles, Tout chocolat, Chocolat noisette, Citron meringué

Moelleux 2,50€/ Pièce

Myrtilles, Tout chocolat, Chocolat noisette, Orange, Carrot' cake.....

Tarte 2€/ Pièce

Sur proposition



Cocktail

Un moment convivial sans se priver



Mini

4 pièces salées

7,90 €/ Personne

Standard

6 pièces salées, 3 pièces
sucrées

17,90€/ Personne

Plus

8 pièces salées, 4 pièces
sucrées

22,90€ / Personne

Les produits

Mignardises

Wrap

Poulet crudités, Thon crudités,
Mozzarella et pesto

Burger

Effilochés boeuf ou porc, saumon
gravlax

Bun's wick

Charcuterie et fromage,
Saumon Boursin, Chèvre miel

Bun's

Poisson (du moment), Végétarien,
Viande (du moment)

Feuilleté

Chèvre / Miel, Mozzarella pesto,
bechamel et jambon blanc,
saumon mozzarella

Verrine

Saumon et Chèvre
Tomates Confites et pesto
Ceviché de poisson

Brochette

Jambon cru et comté
Saumon et boursin
Aux légumes





Repas de gala

Parce que les beaux souvenirs n'ont pas besoin d'un budget de luxe

Low cost

Vin d'honneur (4 Pièces salées) + repas
(Choix buffet à effectuer) :

26€/ Personne (tarif avec buffet standard inclus)

Prestige

Vin d'honneur (4 Pièces salées) + Repas
(Choix buffet à effectuer) + Fromage +
Dessert + Brunch lendemain mariage :

50€/ Personnes (tarif avec buffet standard inclus)

Tarifs évolutifs selon buffet choisi

À table

Vin d'honneur (4 Pièce salées)+
Repas assis entrée + Plat +
Fromage + Dessert :

38€/ Personnes

Nos buffets pour vos repas

à petits prix



Standard 13,90€/Personne

2 salades au choix
2 charcuteries
1 viande froide
Pain & condiments
Fromage & salade verte
Gâteau moelleux

Classique 17,90€/Personne

3 salades variées
3 charcuteries
1 viande froide
Pain, beurre & condiments
Fromage affiné
Tarte maison ou gâteau moelleux

Prestige 21,90€/Personne

3 salades au choix
3 charcuteries + 1 viande froide
Pains & condiments
Fromages affinés
Tarte de saison + mini gâteau moelleux
Boissons : eau aromatisée & jus

Ces tarifs ne comprennent que les produits.
Ils n'incluent ni le service, ni la mise en place du buffet, ni les packagings.

Petit plus...

Formule dégustation

Formule 1

6 mignardises salées
4 mignardises sucrées
2 entrées
2 plats
18€ / Personne



Formule 2

10 mignardises salées
6 mignardises sucrées
2 entrées
2 plats
26€ / Personne

à déguster

soit à la maison, soit sur ton lieu de réception (visite technique) soit dans notre restaurant.

Mignardises et Gâteaux



Plateaux de mignardises

Mini

2 mignardises sucrées =
3,50€/Personne

Gourmand

4 mignardises sucrées = 7 € /Personne

Maxi

4 mignardises sucrées + gâteau géant =
10€ /Personne

Format "géant"

L' "effet wahou" pour un anniversaire, un pot de départ ou une grande réunion. (dès 40 Personnes)

Tiramisu 2,50€ / Part

Fraisier 2,80 € / Part

Tropézienne : 3€ / Part

Fondant et crème anglaise : 2,90€ / Part

Les produits

Choux

Chocolat, caramel, agrumes,
fruits rouges, praliné...etc

1,55 €

Muffins

Myrtille, tout chocolat, chocolat
noisette, citron meringué

1,40 €

Tartes

Fruits de saison, duo de
chocolats, caramel et
spéculos, citron meringué

2,30 €

Verrines

Tiramisu, panna cotta au coulis
de saison, chocolat liégeois,
caramel et spéculos, tout
chocolat

1,80 €



Nos dressages buffets

Simple:

Dressage sur un buffet nappé par nos soins, tous les plateaux sont dressés sur des plateaux jetables

Buffet prestige :

Buffet soigné avec une touche florale, nappe en tissus et écriteaux

“Tarifs selon vos demandes”

Nos Animations

Salé

Bar à tapas

Bar à tartines

Bar à légumes

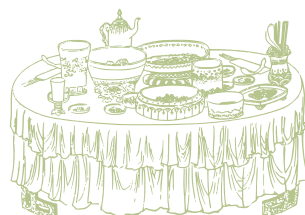
Bar à tartes

Sucré

Bar à profiteroles

Bar à verrines

Bar à crêpes



“Tarifs selon vos demandes”

Plateaux de fromages

Plateau “petite prestation” (10–12 pers.) : 39 €
(environ 700 g – 800 g de fromage, soit 60–70 g par personne)

Sélection actuelle

Brie de Meaux affiné – douceur crémeuse.

Tomme de brebis au lait cru – légèrement fruitée.

Chèvre frais cendré – pointe de caractère.

Comté 12 mois – notes de noisette.

Accompagnements inclus

Pain de campagne tranché

Petit pot de confiture de figues



Formule Classique

Convient pour un dessert léger ou un buffet simple.

Sélection de 3 fromages : Brie de Meaux /
comté / chèvre

Accompagné de pain de campagne tranché
et petit beurre salé : 6,90€/Personne



Formule Gourmande

Idéal pour une fin de repas festive ou un cocktail dînatoire.

Assortiment de 5 fromages affinés : brie truffé/ comté 18 mois,
roquefort, tomme de brebis, chèvre cendré.

Avec salade, pain, beurre et confiture du moment : 9,90€/Personne

Plateaux de charcuterie

(dès 10 pers.)



Classique - 6,90 € / personne

Idéal pour un repas en grand comité

Jambon de Bayonne

Rosette artisanale

Saucisson sec

Jambon Blanc

Cornichons & condiments

Pain de campagne

Gourmand - 8,90 € / personne

Pour un repas festif ou un apéro dînatoire,

Jambon truffé

Bresaola

Coppa

Olives marinées,

Fruits secs

Pain aux noix & beurre demi-sel



Individuel - 49 € / 6-8 personnes

Parfait pour un déjeuner sur le pouce ou un plateau repas.

Jambon cru

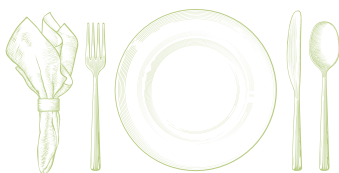
Rosette

Coppa

Jambon Blanc

Mini-pain de campagne

Cornichons & beurre



Location vaisselle

Formule low cost

2,50€ / Personne

1 Assiette +

1 Verre +

Kit Couverts

Formule standard

2,80€ / Personne

1 assiette plat +

1 assiette dessert +

1 Verre a eau +

Kit Couverts

Formule prestige

4,50€ / Personne

1 assiette plat +

1 assiette fromage+

1 assiette dessert +

1 Verre a eau +

1 Verre a Vin +

Kit Couverts



Et aussi vos tupperwares
paniers repas

3€ La consigne

Sans alcool

Format canette ou bouteille

Jus de fruits frais (orange, pomme ou mix maison selon saison)

Eaux plates et gazeuses

Eau aromatisée (citron, fraise)

Soda au choix (ice tea, coca, oasis, sprite, limonade ou thé glacé pétillant)

Avec Alcool

Notre sélection de vins

Nous proposons une sélection de vins blancs, rouges, rosés et pétillants, choisie selon la saison et l'accord avec vos menus. Des cuvées accessibles, locales ou coups de cœur, à partager lors de vos événements.

Vin blanc : sec ou fruité, idéal pour les apéritifs, poissons ou buffets frais

Vin rosé : léger et convivial, parfait pour les beaux jours

Vin rouge : souple ou corsé, pour accompagner viandes et plats chauds

Vin pétillant : brut ou demi-sec, pour célébrer tous les instants

Nous contacter

Réseaux sociaux



@restaurant_bunsgarden



Bun's Garden

Contact et adresse



06 77 38 29 36



restaurant.bunsgarden@gmail.com



17 rue Alfred Kastler,
17000 La Rochelle



Bun's Garden

Le jardin du bonheur



Créer Marine, Mikaël, Yaële, Patrica L'équipe Bun's Garden

Pour en savoir encore plus

Rejoins notre canal ou groupe watshapp et on te
partage chaque semaine notre menu

Envoie nous un sms si tu veux rejoindre ce canal
au 0677382936