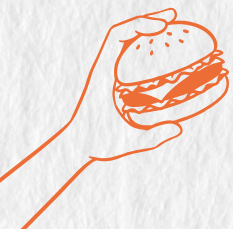




Votre évènement privé

Un brunch maison et de saison !



Oh my !
Brunch 🍳

Votre traiteur partenaire

pour une réception réussie !



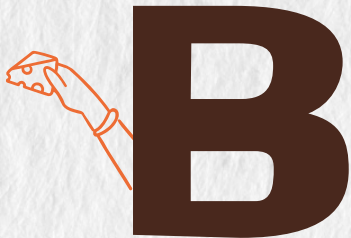
Offrez-vous un vrai moment gourmand

Le brunch est le format idéal pour se retrouver, partager et prolonger un moment entre proche dans une ambiance détendue, chaleureuse et gourmande ! On s'occupe de tout : livraison, mise en place et service. Vous profitez et on s'occupe du reste.



Misez sur un brunch home made

Tout est préparé dans nos cuisines avec des produits frais, de saison et beaucoup de passion. Nous avons à cœur de proposer des formules entièrement pensées et réalisées par nos équipes. Entre sucré et salé, profitez d'une solution de restauration adaptée aux petits et grands gourmands.



Brunchez en toute convivialité

Parce que le brunch est bien plus qu'un repas : c'est une raison de plus pour se retrouver entre proche tout en se régaland. Nous souhaitons vous offrir un cadre chaleureux avec un service clé en main. Une véritable parenthèse gourmande entourée de ceux que vous aimez.

Production artisanale



Accompagnement client

4 raisons de choisir Oh My Brunch



N°1

Du fait-maison avec des produits frais et de saison

Depuis nos débuts, nous souhaitons allier authenticité et gourmandise. C'est pourquoi nous avons fait le choix de produire nous-même les pièces de votre brunch, ou bien de travailler avec des artisans locaux. Parce que la qualité et le savoir-faire sont au cœur de nos engagements pour un évènement réussi.

N°2

Un format convivial pour les petits et grands gourmands

Retrouvez-vous en petit comité autour d'un buffet qui permet à chacun de se servir comme il le souhaite. Que vos invités soient plutôt de la team salée ou de la team sucrée, chacun y trouvera son bonheur et pourra se régaler comme il le

N°3

Un service clé en main pour plus de sérénité

On ne le répètera jamais assez mais notre but est que vous en fassiez le moins possible ! Détendez-vous en nous déléguant l'organisation de la restauration de votre réception grâce à nos services de livraison, de mise en place et de personnel de service. On s'occupe de tout, rien que pour vous.

N°4

Pas de contraintes horaires, une vraie flexibilité

Parce que chaque évènement a son propre rythme, le brunch s'adapte parfaitement à vos envies. Une mise en place en milieu ou fin de matinée et une dégustation jusqu'à... quand vous le souhaitez ! Une solution de restauration souple, idéale pour profiter sans pression, à votre rythme.



Comment ça fonctionne ?

1 Formule

Choisissez la formule de brunch qui vous correspond le mieux parmi les 5 proposées.

2 Option atelier et corner

En option, animez votre événement avec :

- un atelier crêpes ou pancakes
- un atelier œufs sur le plat
- un sweet corner
- un bar à cookies
- un bar à huîtres
- des smoothies

détails page 11



4 Services

Choisissez entre :

- une livraison simple
- une livraison + une mise en place du brunch
- une livraison + une mise en place + du service

détails page 12



3 Option vaisselle

Choisissez entre de la vaisselle :

- recyclable en bambou (à partir de 2,90€ TTC/pers)
- véritable en porcelaine* (à partir de 3,90€ TTC /pers)

*avec personnel de service uniquement
ou gérez vous-même votre vaisselle

détails page 12

5 Profitez !

Le jour J est arrivé, il est l'heure de profiter de l'instant avec vos proches et avec gourmandise...

My beautiful day !

Du côté sucré

Brownie au chocolat et noisettes

Mini crêpes : confiture de fruits rouges et pâte à tartiner

Bar à fromage blanc : coulis de fruits, granola et muesli

Salade de fruits frais

Banana bread

Option : mini viennoiseries artisanales (+ 0,90€ TTC/pers)

Du côté salé

Plateau de charcuteries : jambon speck, saucisson au poivre et échine de porc séchée

Plateau de fromages : 3 variétés selon les ateliers (détails sur devis) 

Salade de boulgour, légumes croquants et herbes fraîches 

Croque aux courgettes, emmental et curcuma 

Muffin au saumon fumé et estragon

Brouillade d'œufs aux herbes fraîches 

Poitrine fumée snackée

+ Déjeunettes artisanales, assortiment de boules coupées et beurre demi-sel

Boissons

Jus de pomme artisanal et local

Thés et infusions - Palais des thés

Café BIO torréfaction artisanale et locale

Option : jus d'orange pressé (+ 0,70€ TTC/pers)
et chocolat chaud maison (+ 9,90€/litre)



Photo non contractuelle

Formule enfant :
14,90€ TTC/pers
(quantités réduites sur
la formule initiale)

À partir de 19,90 € TTC/pers

My wonderful day !



Du côté sucré

Assortiment de cookies gourmands

Brioche perdue et caramel au beurre salé

Pancakes : confiture de fruits rouges, pâte à tartiner et sirop d'érable

Bar à fromage blanc : coulis de fruits, granola et muesli

Banana bread aux pépites de chocolat (*grand format*)

Cake aux abricots et graines de courges (*grand format*)

Salade de fruits frais

Option : mini viennoiseries artisanales (+ 0,90€ TTC/pers)

Du côté salé

Plateau de charcuteries : jambon speck, chorizo ibérico et coppa IGP

Plateau de fromages : 3 variétés selon les ateliers (détails sur devis) 

Kouign amann aux tomates, emmental et origan 

Salade de boulgour, légumes croquants et herbes fraîches 

Mini burger au poulet rôti et houmous sésame grillé

Wrap au saumon fumé, oignons frits et roquette

Brouillade d'œufs aux herbes fraîches 

Poitrine fumée snackée au sirop d'érable et balsamique

+ Déjeunettes artisanales, assortiment de boules coupées et beurre demi-sel

Boissons

Jus de pomme artisanal et local

Thés et infusions - Palais des thés

Café BIO torréfaction artisanale et locale

Option : jus d'orange pressé (+ 0,70€ TTC/pers)
et chocolat chaud maison (+ 9,90€/litre)



Photo non contractuelle

Formule enfant :
18,90€ TTC/pers
(quantités réduites sur
la formule initiale)

À partir de 23,90 € TTC/pers

My perfect day !

Du côté sucré

Tigré au chocolat et cœur caramel

Madeleine au citron confit

Pancakes : confiture de fruits rouges, pâte à tartiner et sirop d'érable

Bar à fromage blanc : coulis de fruits, granola et muesli

Brochette de fruits frais

Banana bread aux pépites de chocolat (*grand format*)

Cake aux abricots et graines de courges (*grand format*)

Cannelé

Option : mini viennoiseries artisanales (+ 0,90€ TTC/pers)

Du côté salé

Plateau de charcuteries : jambon speck, chorizo ibérico, viande des Grisons et saucisson du Marin

Plateau de fromages : 4 variétés selon les ateliers (détails sur devis) 

Avocado et saumon toast à composer : base de focaccia toastée avec accompagnements (guacamole, houmous, saumon fumé, œuf de caille dur, gomasio aux algues et assortiment de pickles)

Muffin aux tomates, fêta et graines de tournesol 

Bagel coppa IGP, tomates confites, mozzarella et pesto

Brouillade d'œufs aux herbes fraîches 

Poitrine fumée snackée au sirop d'érable et vinaigre balsamique

Mini saucisse artisanale

+ Déjeunettes artisanales, assortiment de boules coupées et beurre demi-sel

Boissons

Jus d'orange pressé

Jus de pomme artisanal et local

Thés et infusions - Palais des thés

Café BIO torréfaction artisanale et locale

Option : chocolat chaud maison (+ 9,90€/litre)



Photo non contractuelle

Formule enfant :
21,90€ TTC/pers
(quantités réduites sur
la formule initiale)

À partir de 26,90 € TTC/pers

My amazing day !



Du côté sucré

Mini viennoiseries artisanales et locales

Assortiment de smoothies aux fruits frais (2 variétés)

Pancakes : confiture de fruits rouges, pâte à tartiner, caramel beurre salé et sirop d'érable

Pavlova à composer : crème citron, chantilly vanille, fruits frais et toppings

Pudding de chia : coulis de fruits, granola et fruits frais

Mini fondant au chocolat

Gâteau Nantais

Brochette de fruits frais

Du côté salé

Pièce montée de fromages (variétés selon les ateliers, détails sur devis) ✓

Plateau de charcuteries : coppa IGP, jambon speck, viande des Grisons et chorizo

Bar à œufs brouillés : crumble de parmesan, comté râpé, gomasio aux algues,

assortiment de graines et oignons frits ✓

Maki de saumon fumé au nougat de chèvre

Mini burger au magret fumé, Sainte Maure de Touraine et tomatade

Assortiment de pickles de légumes ✓

Poitrine fumée snackée au sirop d'érable et vinaigre balsamique

Mini saucisse artisanale

+ Déjeunettes artisanales, assortiment de boules coupées et beurre demi-sel

Boissons

Jus d'orange pressé

Jus de pomme artisanal et local

Thés et infusions - Palais des thés

Café BIO torréfaction artisanale et locale

Option : chocolat chaud maison (+ 9,90€/litre)



Photo non contractuelle

Formule enfant :

32,90€ TTC/pers

(quantités réduites sur
la formule initiale)

À partir de 37,90 € TTC/pers
Disponible avec service uniquement

100% végétarien !

Du côté sucré

Banana bread aux pépites de chocolat (*grand format*)

Cake aux abricots et graines de courges (*grand format*)

Pancakes : confiture de fruits rouges, pâte à tartiner et sirop d'érable

Bar à fromage blanc : coulis de fruits, granola et muesli

Madeleine au citron confit

Assortiment de cookies gourmands

Salade de fruits frais

Option : mini viennoiseries artisanales (+ 0,90€ TTC/pers)

Du côté salé

Plateau de fromages : 4 variétés selon les ateliers (détails sur devis)

Mini burger aux tomates confites, parmesan, pesto et pignons de pin

Croque aux courgettes, chèvre et noix

Kouign amann aux oignons rouges

Duo de tomates cerises, mozzarella et pesto

Billes de melon et pastèque à la menthe fraîche

Assortiment de pickles de légumes

Brouillade d'œufs aux herbes fraîches

+ Déjeunettes artisanales, assortiment de boules coupées et beurre demi-sel

Boissons

Jus de pomme artisanal et local

Thés et infusions - Palais des thés

Café BIO torréfaction artisanale et locale

Option : jus d'orange pressé (+ 0,70€ TTC/pers)
et chocolat chaud maison (+ 9,90€/litre)



Photo non contractuelle

Formule enfant :
17,90€ TTC/pers
(quantités réduites sur
la formule initiale)

À partir de 22,90 € TTC/pers

Pour un brunch encore plus gourmand

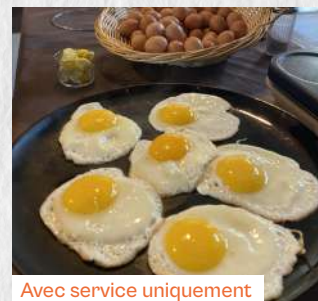
Animez votre évènement avec un atelier culinaire en complément d'une de nos formules - *Tarifs sur devis*



Avec service uniquement

Atelier crêpes ou pancakes

Nous réalisons devant les yeux de vos invités leurs douceurs, il ne leur restera plus qu'à choisir avec quoi les accompagner : pâte à tartiner, confiture, sirop d'érable...



Avec service uniquement

Atelier œufs sur le plat

Nos équipes cuisinent en direct vos œufs sur le plat, en complément des œufs brouillés compris dans votre formule : variété et gourmandise au rendez-vous.



Avec service uniquement

Bar à huîtres

En provenance de Bretagne ou de Normandie, les huîtres calibre 3 sont ouvertes sur place et accompagnées d'une sauce à l'échalote, de citron et de pain de seigle.



Disponible sans service

Sweet corner

Personnalisez vous-même vos petits pots de mousse de fromage blanc vanillé avec des sauces, des coulis et des toppings gourmands.



Disponible sans service

Bar à cookies

Sur une base de cookie, personnalisez à votre guise vos compositions avec les sauces, coulis et toppings de votre choix pour un vrai moment de gourmandise.



Disponible sans service

Smoothies

Retrouvez un assortiment de smoothies frais et coloré, idéal pour faire le plein de vitamines après une soirée festive.

Nos services à la carte

Livraison

Forfait de 35€ TTC pour une livraison sur votre lieu de réception **en dessous de 15 km** autour de nos ateliers. Au-delà de cette zone, forfait livraison sur devis.

Mise en place

Choisissez la tranquillité d'esprit et laissez nos équipes assurer le nappage et l'installation de votre buffet ainsi que la réchauffe des éléments chauds (œufs, poitrines, saucisses...) - **Disponible à partir de 40 personnes (forfait sur devis)**

Personnel de service

Profitez pleinement de votre journée grâce à nos équipes qui assurent la mise en place de votre buffet, le réapprovisionnement des pièces, le service des boissons ainsi que le débarrassage et restent disponible pour vous durant votre brunch - **Disponible à partir de 50 personnes (forfait sur devis)**

Vaisselle véritable

Valorisez votre évènement avec une gamme de vaisselle en porcelaine et de la verrerie de qualité, disponible uniquement pour les prestations avec service - **À partir de 3,90€ TTC par personne**

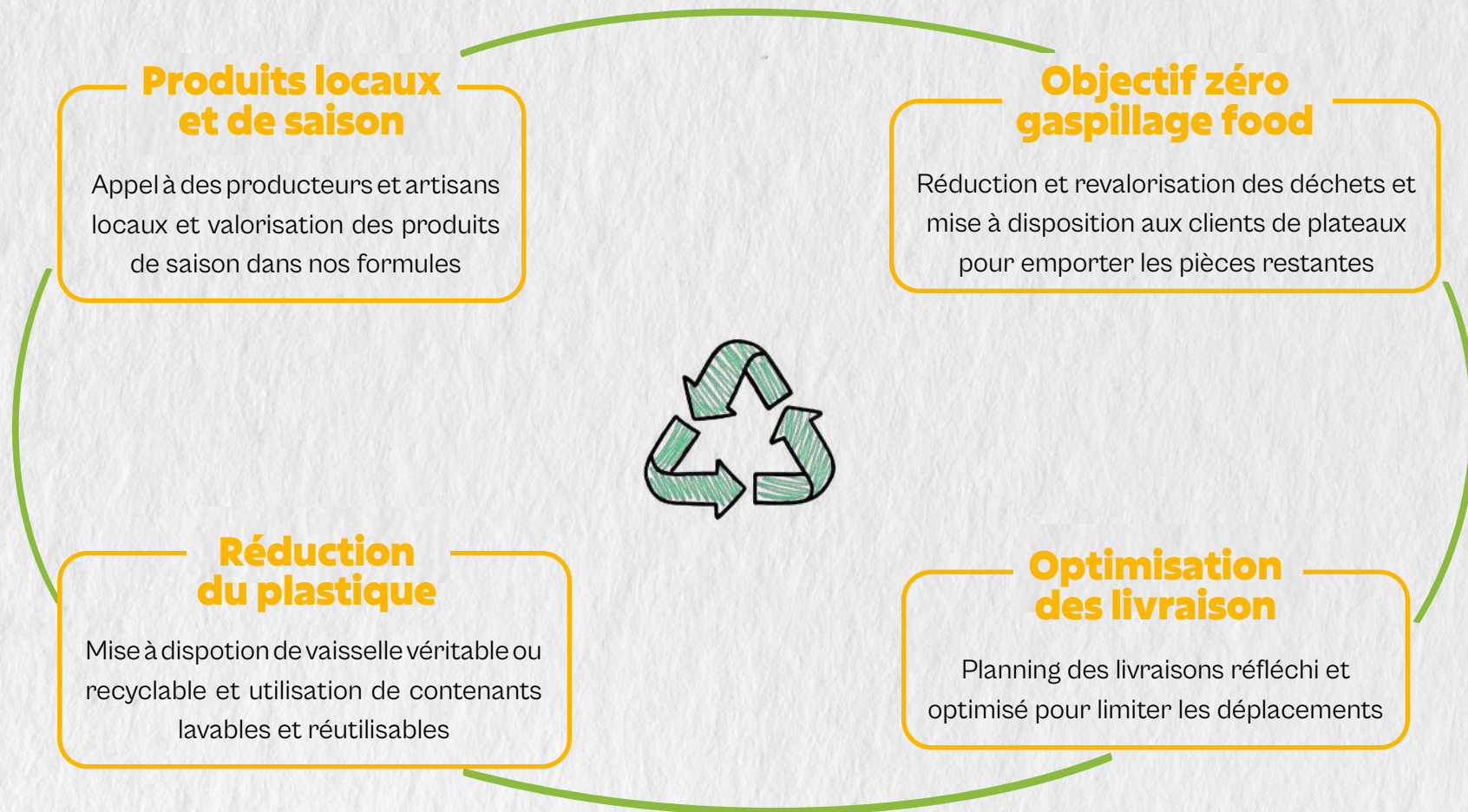
Vaisselle éphémère

Dans le cadre de notre démarche écoresponsable, nous vous proposons une gamme de vaisselle recyclable en bambou et feuille de palmier - **À partir de 2,90€ TTC par personne**



Démarche écoresponsable

En tant qu'acteur du secteur de la restauration, nous nous devons de porter attention à l'impact de notre activité et de l'adapter au mieux aux enjeux de demain.



Contact

Contactez-nous afin de recevoir un devis personnalisé pour évènement privé !



Atelier de Nantes

Demandez votre devis personnalisé via [ce lien](#) ou en scannant le QR code
nantes@ohmybrunch.fr - 02 28 34 44 26



Atelier de Rennes

Demandez votre devis personnalisé via [ce lien](#) ou en scannant le QR code
rennes@ohmybrunch.fr - 02 99 60 08 66



Atelier de Vannes

Demandez votre devis personnalisé via [ce lien](#) ou en scannant le QR code
vannes@ohmybrunch.fr - 09 74 97 05 28



On se retrouve sur Instagram ? 🤖

Vos retours, notre fierté !



« J'ai eu l'occasion de faire appel à Oh My Brunch pour plusieurs réceptions et à chaque fois c'est un véritable succès ! Les buffets sont magnifiques, la présentation est soignée, les produits sont savoureux. Le service commercial est adorable et à l'écoute. Le brunch fait toujours l'unanimité auprès des invités ! Un immense merci pour votre professionnalisme. »

Christelle, atelier de Nantes



« Brunch parfait pour un lendemain de soirée d'anniversaire... Livraison impeccable par l'équipe très professionnelle. On m'a également donné des conseils pour garder les éléments au chaud. Délicieux, ultra copieux et très bien équilibré. Quel est l'élément mystère dans vos pancakes ? Ils sont à tomber... Merci beaucoup ! »

Caroline, atelier de Vannes



« Accompagnement au top ! Service commercial au top, mise en place au top ! Nous avons sélectionné la formule My Perfect Day et c'était parfait ! Nous avons eu que des retours positifs de nos invités. Un brunch copieux et de qualité, nous recommandons les yeux fermés. »

Julien, atelier de Rennes

