



Chandeleur

Du 2 au 28 février 2026 - Des crêpes artisanales à partager en entreprise



Pour une pause

Pour un petit-déjeuner, une pause café ou un goûter

Mini crêpes (3 pièces)

Confiture de fruits rouges

Pâte à tartiner chocolat noisettes

Brochette de fruits

Café BIO torréfaction artisanale

Thés et infusions - Palais des thés

Jus de pomme - Le Fourgon

7,50€ HT/personne

En atelier food

En complément d'une de nos prestations, à partir de 30 personnes

Réalisation en direct de mini crêpes par nos équipes

Accompagnements :

Confiture de fruits rouges

Pâte à tartiner chocolat noisettes

Caramel au beurre salé

Tarif sur devis

Dans un cocktail

En dessert de votre cocktail déjeunatoire ou dinatoire

7 pièces salées + desserts* (16,90€ HT/personne)

9 pièces salées+ desserts* (19,90€ HT/personne)

11 pièces salées + desserts* (24,90€ HT/personne)

*Desserts

Mini crêpes (3 pièces)

Confiture fruits rouges

Pâte à tartiner

Brochette de fruits



Contact



Atelier de Nantes

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



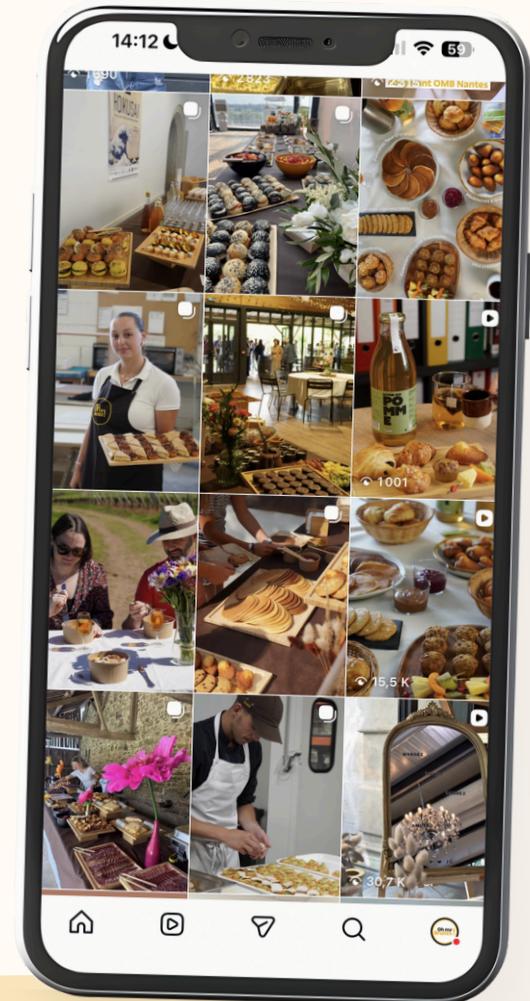
Atelier de Rennes

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



Rejoignez nous sur Instagram !