

Menu d'été

Plaquette entreprises 2026

Avec les beaux jours, les occasions de réunir les équipes et les collaborateurs se multiplient.

Pour accompagner vos événements professionnels tout au long de l'été, retrouvez une cuisine fraîche, colorée et conviviale, imaginée autour de recettes de saison et une production maison.

Des créations pensées pour partager un moment aussi gourmand qu'agréable au soleil !

Carte disponible du 1er juin au 18 septembre 🌸

Oh my !
Brunch 🍳





Petits déjeuners et pauses

Formules disponibles à partir de 10 personnes (sauf formule l'anglais)

Le classique

Mini viennoiseries* (2 pièces)
Chouquette* (1 pièce)
Café BIO torréfaction artisanale
Thés et infusions - Palais des thés
Jus de pomme - Le Fourgon

6,50€ HT/personne

Le gourmand

Madeleine citron confit
Financier pistache et framboise
Brochette de fruits frais
Café BIO torréfaction artisanale
Thés et infusions - Palais des thés
Jus de pomme - Le Fourgon

7,00€ HT/personne

Le mixte

Mini viennoiserie* (1 pièce)
Chouquette* (1 pièce)
Brochette de fruits
Café BIO torréfaction artisanale
Thés et infusions - Palais des thés
Jus de pomme - Le Fourgon

7,00€ HT/personne

Le breton

Mini crêpes ou pancakes (3 pièces) :
. Confiture aux fruits rouges
. Pâte à tartiner chocolat et noisettes
Brochette de fruits frais
Café BIO torréfaction artisanale
Thés et infusions - Palais des thés
Jus de pomme - Le Fourgon

7,50€ HT/personne

L'américain

Duo de cookies (pépites chocolat noisettes
et chocolat blanc pistache)
Brownie au chocolat
Brochette de fruits frais
Café BIO torréfaction artisanale
Thés et infusions - Palais des thés
Jus de pomme - Le Fourgon

8,50€ HT/personne

L'anglais

Poitrine fumée snackée
Mini saucisse artisanale
Œufs brouillés à la ciboulette
Café BIO torréfaction artisanale
Thés et infusions - Palais des thés
Jus de pomme - Le Fourgon

9,90€ HT/personne

Minimum de 30 personnes

**Boulangier partenaire, production artisanale - Toutes les pièces/accompagnements proposés dans nos formules sont fait-maison.*



Petit déjeuner et pause du moment

Petit-déjeuner

Pancakes à la vanille (2 pièces)

Confiture de fruits rouges

Pâte à tartiner chocolat et noisettes

Brochette de fruits de saison

Café BIO torréfaction artisanale

Thés et infusions - Palais des thés

Jus de pomme et pomme/pêche/abricot- Le Fourgon

7,50€ HT/personne



Goûter

Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel

Cup de fraises et muscovado à la menthe

Tartelette amandine aux abricots

Cannelé

Café BIO torréfaction artisanale

Thés et infusions - Palais des thés

Jus de pomme et pomme/pêche/abricot - Le Fourgon

8,90€ HT/personne



Toutes les pièces/accompagnements proposés dans nos formules sont faites maison.





Nos formules d'été

Cocktail 12 pièces

Mini burger au poulet, houmous sésame et pois chiches grillés
Bagel au saumon fumé, courgettes grillées et caviar d'aubergines
Feuilleté aux tomates, olives en persillade et parmesan 
Croque aux courgettes, chèvre et noix 
Cannelé aux tomates confites, petits pois et fêta 
Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique
Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas
Wrap façon salade césar
Gaspacho de tomates fraîches 
Tiramisu à la fraise
Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel
Tartelette amandine aux abricots

10 pcs : 16,90€ HT/pers 12 pcs : 19,90€ HT/pers 15 pcs : 24,90€ HT/pers



Apéritif 7 pièces

Mini burger au poulet, houmous sésame et pois chiches grillés
Croque aux courgettes, chèvre et noix 
Cannelé aux tomates confites, petits pois et fêta 
Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique
Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas
Wrap façon salade césar
Gaspacho de tomates fraîches 

11,90€ HT/personne



Apéritif 5+2 pièces

Mini burger au poulet, houmous sésame et pois chiches grillés
Croque aux courgettes, chèvre et noix 
Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique
Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas
Wrap façon salade césar
Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel
Tartelette amandine aux abricots

11,50€ HT/personne



Brunch

Mini pancakes à la vanille (2 pièces)
Confiture de fruits rouges et pâte à tartiner chocolat/noisettes
Tiramisu à la fraise
Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel
Tartelette amandine aux abricots
Brochette de fruits frais
Brioche perdue

Mini burger au poulet, houmous sésame et pois chiches grillés
Bagel au saumon fumé, courgettes grillées et caviar d'aubergines
Croque aux courgettes, chèvre et noix 
Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique
Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas
Wrap façon salade césar

20,90€ HT/personne



Cocktail avec plancha

6 pièces sur 7 variétés

Mini burger au poulet, houmous sésame et pois chiches grillés

Croque aux courgettes, chèvre et noix 

Cannelé aux tomates confites, petits pois et fêta 

Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique

Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas

Wrap façon salade césar

Gaspacho de tomates fraîches 

Atelier plancha

2 brochettes/pers au choix + pommes de terre OU 3 brochettes/pers au choix

. Brochette poulet à la provençale

. Brochette légumes du soleil 

. Brochette mignon de porc aux épices

. Brochette crevettes marinées au citron

Accompagnements : assortiment de sauces, pain de campagne (1 pour 10) et beurre

Assortiment de desserts (3 pièces) :

. Tartelette amandine aux abricots

. Cup de fraises et muscovado à la menthe

. Tigré pépites de chocolat et cœur caramel

24,90€ HT/personne

avec service (à partir de 30 personnes - vaisselle jetable incluse)







Buffet d'été

Formule disponible à partir de 20 personnes et s'adapte sous format pique-nique pour les beaux jours.

Menu soleil et saveurs

Salade de boulgour, légumes croquants et herbes fraîches 🌱

Quiche aux courgettes, tomates confites et thym 🌱

Toast viennois au saumon, ricotta, Granny Smith et baies roses

Filet de poulet au citron et épices à la marocaine

Cake à la chistorra, féta et origan

Duo de melon et pastèque à la menthe 🌱

Plateau de charcuteries fines

Assortiment de pains

Salade de fraises à la menthe

Cake aux abricots et graines de courges

16,90€ HT/personne

Plateau de fromages

En option - 3 variétés, 40g/pers

P'tit Gris, Sainte Maure et Comté affiné
Confiture et beurre

(variétés selon approvisionnements et ateliers)

3,50€ HT/personne



Lunch box / pique-nique

Formule poké

Poké au choix :

- . Poulet
- . Saumon
- . Végétarien



Trio de desserts*

Formule focaccia

Focaccia au choix :

- . Poulet
- . Saumon
- . Végétarien



Salade composée* (taboulé de quinoa
aux légumes marinés ou coleslaw aux
noix)



Trio de desserts*

Formule bagel

Bagel au choix :

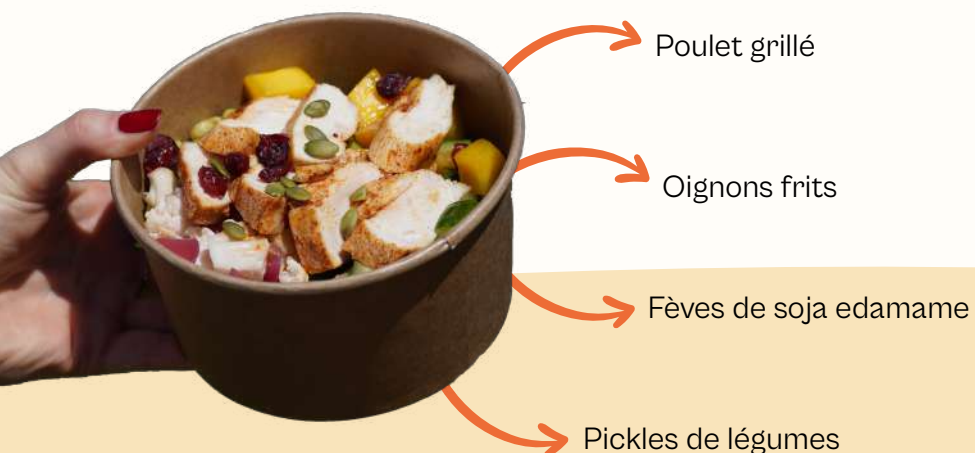
- . Poulet
- . Saumon
- . Végétarien



Salade composée* (taboulé de quinoa
aux légumes marinés ou coleslaw aux
noix)



Trio de desserts*



Poulet grillé

Oignons frits

Fèves de soja edamame

Pickles de légumes

À partir de 15,90€ HT/personne

**Les accompagnements des plats, les salades et
les desserts peuvent varier selon les ateliers.*







Ateliers food



Crêpes ou pancakes

Nos équipes réalisent devant les yeux de vos invités leurs douceurs. Accompagnements : confiture, sirop d'érable, pâte à tartiner...

À partir de 2,50€ HT/personne



Plancha

Rassemblez vos collaborateurs autour de brochettes de légumes, de viandes et de crevettes grillées.

À partir de 6,50€ HT/personne



Bar à huîtres

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

À partir de 4,50€ HT/personne



Sweet corner

Personnalisez votre mousse de fromage blanc vanillée. Accompagnements : coulis de fruits, sauce chocolat et toppings.

À partir de 2,50€ HT/personne



Bar à cookies

Sur une base de cookie maison, personnalisez vos douceurs avec des coulis, des sauces et une variété de toppings gourmands.

À partir de 3,50€ HT/personne

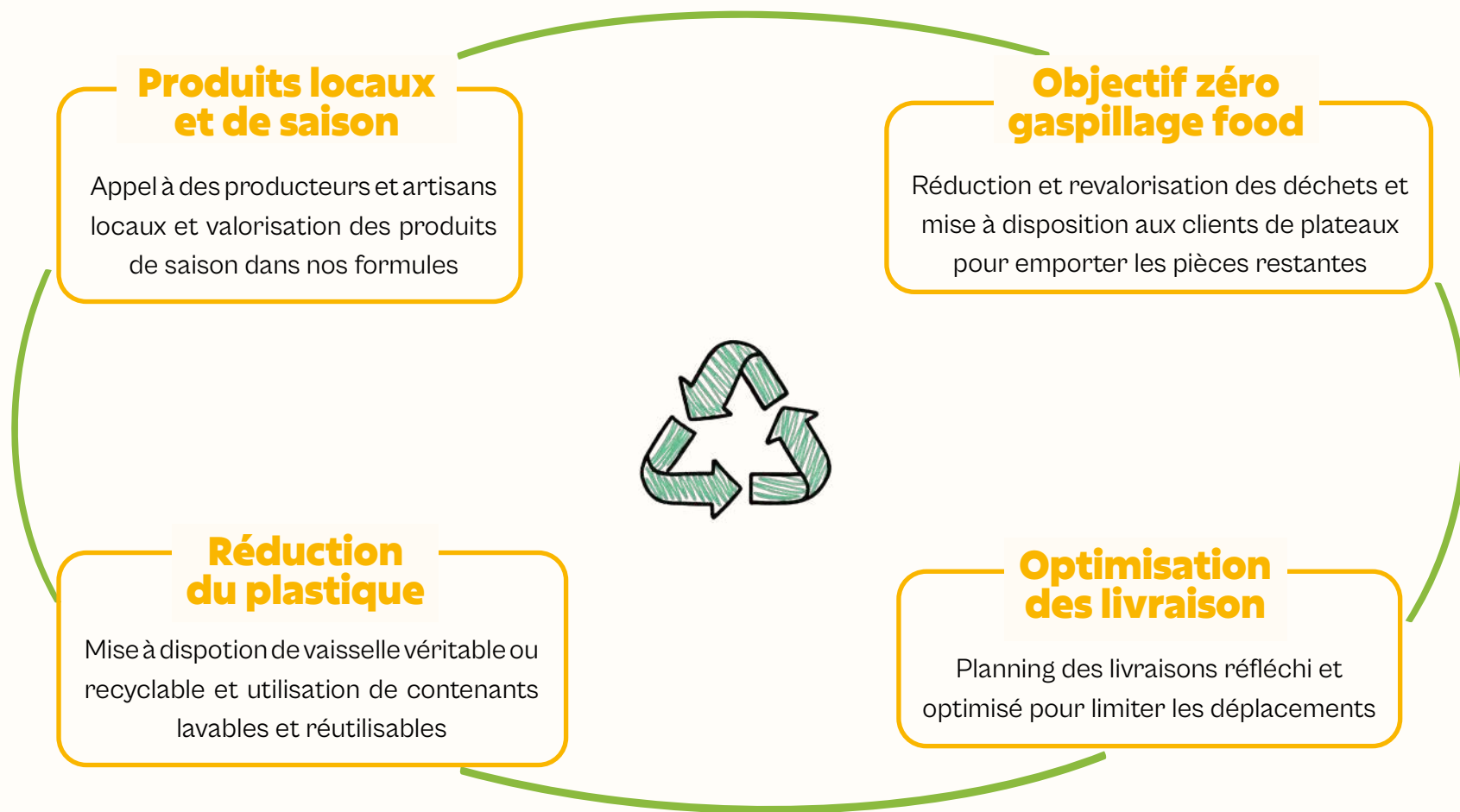
INFORMATIONS



Nos ateliers food sont disponibles uniquement **en complément d'une de nos formules** (apéritif, cocktail, brunch, etc...) et à partir de **30 personnes**.

Démarche écoresponsable

En tant qu'acteur de la restauration, nos équipes s'engagent dans une véritable démarche écoresponsable afin de préserver au mieux la planète et ses ressources. C'est pourquoi nous nous devons de porter attention aux conséquences de notre activité et de l'adapter au mieux aux enjeux de demain.



Boissons

Forfaits

Soft 1 : eau plate, eau gazeuse

1,00€ HT/pers

Soft 2 : eau plate, eau gazeuse, jus de pomme artisanal - Le Fourgon

2,20€ HT/pers

Pause boissons chaudes : café BIO, thés et infusions - Le Palais des Thés

1,50€ HT/pers

Pause boissons : eau plate, eau gazeuse, jus de pomme artisanal et boissons chaudes

3,50€ HT/pers

Softs

Jus de pomme artisanal - Le Fourgon

1,20€ HT/pers

Jus de pomme/pêche/abricot artisanal - Le Fourgon

1,20€ HT/pers

Cocktail de fruits fait maison à la vanille, sans alcool (tarif au litre - vendu par 5l ou 8l)

7,90€ HT/litre

Alcool

Bière artisanale locale en bouteille 33cl (blonde, blanche ou rousse)

3,50€ HT/unité

Muscadet BIO - vin blanc

2,30€ HT/verre

Pinot noir - vin rouge

2,10€ HT/verre

Rosé - vin rosé

2,00€ HT/verre

Bulles 1816 méthode traditionnelle - blanc ou rosé

3,00€ HT/verre

Champagne de propriété

7,90€ HT/verre

Punch exotique fait maison vanille et citron vert (tarif au litre - vendu par 5l ou 8l)

11,90€ HT/litre

Vin chaud aux épices

10,90€ HT/litre

Verrerie

Mise à disposition de verres à soft TUMBLER (livraison et reprise)

0,35€ HT/unité

Mise à disposition de verres à vin INAO (livraison et reprise)

0,40€ HT/unité

Mise à disposition de flûtes MONMARTRE (livraison et reprise)

0,45€ HT/unité



Contact

Contactez-nous afin de recevoir un devis personnalisé pour votre évènement d'entreprise !



Atelier de Nantes

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



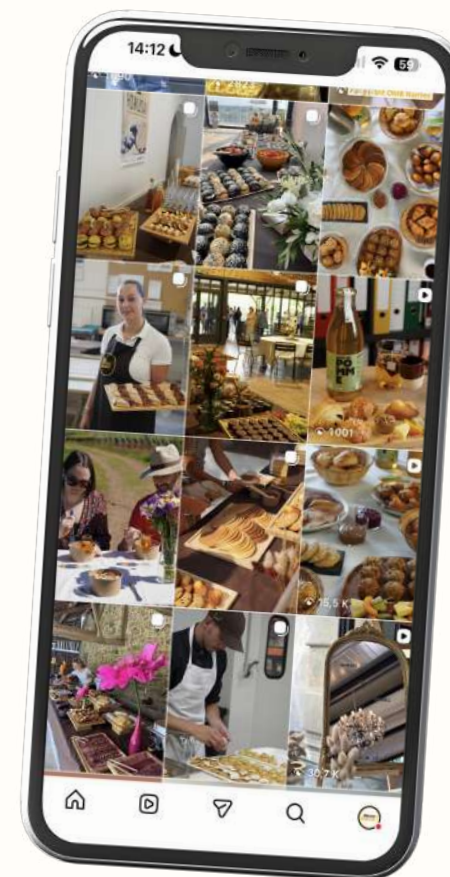
Atelier de Rennes

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 ? 🕶️

**Oh my
Brunch** 



[Site internet et réseaux sociaux ici !](#)