

Menu d'été

Plaquette particuliers 2026

Place aux saveurs généreuses et aux moments partagés sous le soleil.

Notre menu estival a été pensé pour transformer vos apéros entre amis, vos brunchs plein air ou vos soirées légères en véritables moments de plaisir. Du frais, du coloré et du gourmand : le combo parfait à partager !

Chaque formule est préparée avec soin par nos équipes. Une cuisine qui célèbre le partage et la convivialité, pour que vos événements d'été soient aussi gourmands qu'ensoleillés.

Menu disponible du 1er juin au 20 septembre 🌸

Oh my !
Brunch 🍳





Brunch

Du côté sucré

Mini pancakes (x2)

Confiture de fruits rouges

Pâte à tartiner chocolat et noisettes

Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel

Tartelette amandine aux abricots

Tiramisu à la fraise

Brochette de fruits frais

Du côté salé

Mini burger au poulet, houmous de sésame et pois chiches grillés

Bagel au saumon fumé, courgettes grillées et caviar d'aubergines

Croque aux courgettes, chèvre et noix 🌱

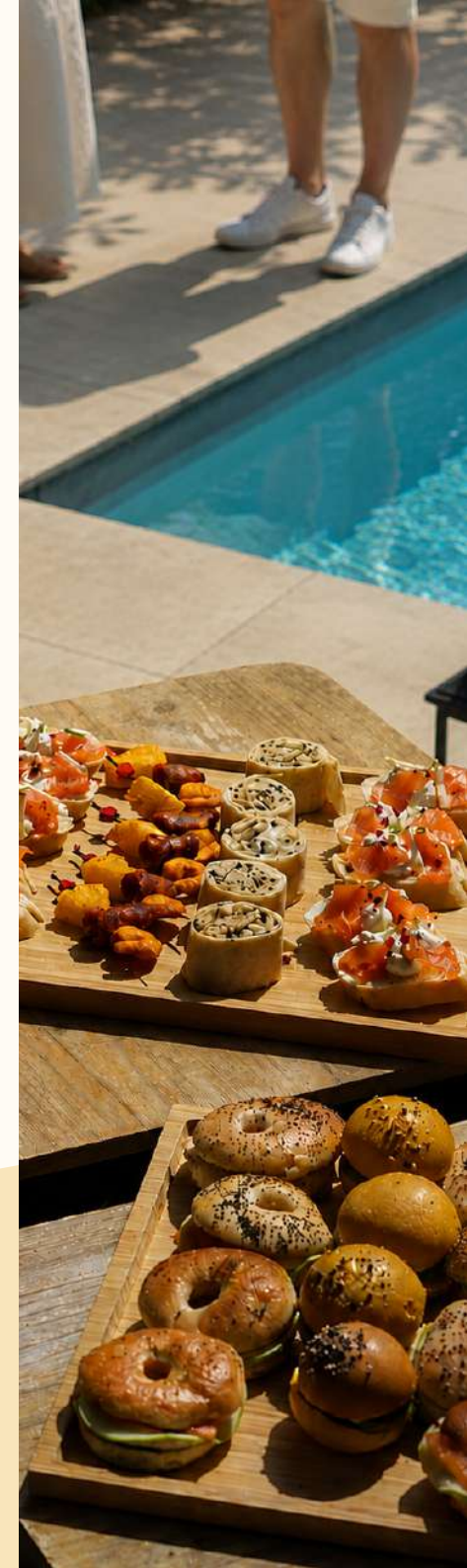
Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique

Wrap façon salade César

Œufs brouillés à la ciboulette 🌱

Poitrine fumée snackée au sirop d'érable

20,90€ TTC/personne





Apéritifs

6 pièces

Mini burger au poulet, houmous de sésame et pois chiches grillés

Feuilleté aux tomates, olive en persillade et parmesan

Croque aux courgettes, chèvre et noix

Toast viennois au jambon Speck, pêche et balsamique

Wrap façon salade César

Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas

10,90€ TTC/personne



9 pièces + pickles

Mini burger au poulet, houmous de sésame et pois chiche 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

Wrap façon salade César

Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas

Gaspacho de tomates fraîches

+ Pickles de légumes

17,90€ TTC/personne







Cocktails

11 pièces + pickles

Mini burger au poulet, houmous de 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

Wrap façon salade César

Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas

Gaspacho de tomates fraîches ✓

Billes de melon et pastèque à la menthe ✓

Tartelette aux poivrons, emmental et ciboulette ✓

Pickles de légumes ✓

21,90€ TTC/personne

12 pièces + pickles

Mini burger au poulet, houmous de 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

Wrap façon salade César

Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas

Gaspacho de tomates fraîches ✓

+ Pickles de légumes ✓

Tiramisu à la fraise

Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel

Tartelette amandine aux abricots

21,90€ TTC/personne



Cocktails

15 pièces + pickles

Mini burger au poulet, houmous de 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

Wrap façon salade César

Brochette de chorizo, crevette au curcuma et ananas

Tartelette aux poivrons, emmental et ciboulette ✓

Gaspacho de tomates fraîches ✓

Billes de melon et pastèque à la menthe ✓

+ Pickles de légumes ✓

Tiramisu à la fraise

Tigré aux pépites de chocolat et cœur caramel

Tartelette amandine aux abricots

Brochette de fruits frais

25,90€ TTC/personne



Contact

Contactez-nous afin de recevoir un devis personnalisé pour votre réception privée !



Atelier de Nantes

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



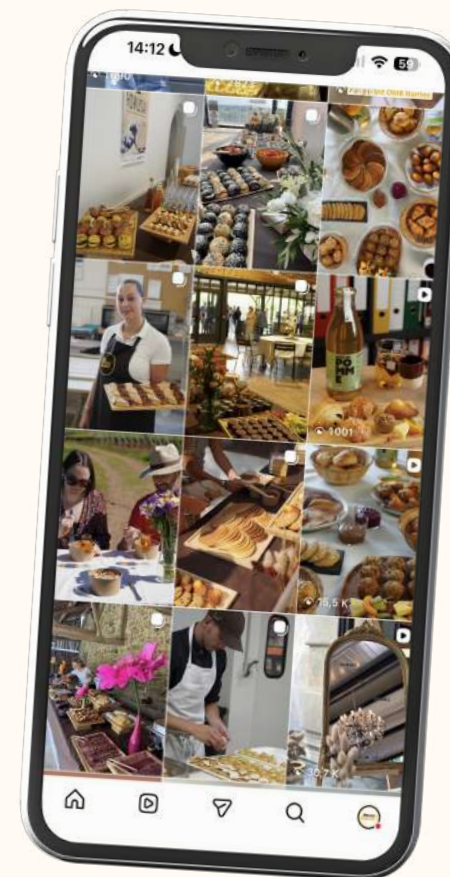
Atelier de Rennes

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 !