Fêtes de fin d'année

Plaquette entreprises 2026

Un voyage autour du monde, sans passeport ni valise !

Au programme : un petit-déjeuner à l'anglaise, un goûter aux saveurs du Québec, puis des pièces qui vous feront voyager en Inde, dans les pays nordiques, au Mexique, sans oublier un petit détour par la Bretagne. Et oui, chaque pièce est une escale !

Ce qui ne change pas en revanche, c'est une cuisine faite maison par nos équipes, avec des produits frais et locaux.

Afterwork entre collègues, cocktail de fin d'année ou brunch d'équipe, nos formules sont pensées pour se retrouver autour d'un buffet gourmand et convivial pour célébrer la fin de l'année en entreprise.

Du 30 novembre 2026 au 17 janvier 2027

Oh my Brunch !

Petit-déjeuner

DESTINATION : LONDRES

Sucré

Prix du billet : 7,90 € HT/personne

• Pancakes (2 pièces) :

Lemon curd

Pâte à tartiner

• Apple pie

• Lemon drizzle cake

Boissons chaudes
thés, infusions et café BIO artisanal

Jus de fruits
pomme et clémentine

Thés et infusions • Palais des thés / Jus de fruits • Le fourgon

Sucré et salé

Prix du billet : 10,90 € HT/personne

• Pancakes (2 pièces) :

Lemond curd

Pâte à tartiner

• Apple pie

• Lemon drizzle cake

• Œufs brouillés (à réchauffer)

• Poitrine fumée (à réchauffer)

Boissons chaudes
thés, infusions et café BIO artisanal

Jus de fruits
pomme et clémentine

Option chocolat chaud • à partir de 9,90 € HT le litre *cf. page 12*

LE PETIT +

Atelier crêpes ou pancakes
Préparés en direct devant les yeux de vos convives *cf. page 11*

À PARTIR DE
2,90 € HT

Petits-déjeuners

DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE

Le classique

6,50 € HT/personne

- Mini viennoiseries* (2 pièces)
- Chouquette* (1 pièce)
- Café BIO torréfaction artisanale
- Thés et infusions
- Jus de pomme et pomme/orange

Le gourmand

7,00 € HT/personne

- Madeleine citron confit
- Financier pistache et framboise
- Brochette de fruits frais
- Café BIO torréfaction artisanale
- Thés et infusions
- Jus de pomme et pomme/orange

Le mixte

7,00 € HT/personne

- Mini viennoiserie* (1 pièce)
- Chouquette* (1 pièce)
- Brochette de fruits frais
- Café BIO torréfaction artisanale
- Thés et infusions
- Jus de pomme et pomme/orange

Thés et infusions • Palais des thés
Jus de fruits • Le fourgon

Le breton

7,50 € HT/personne

- 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
- Jus de pomme et pomme/orange

L'américain

8,50 € HT/personne

- Duo de cookies
- Brownie au chocolat
- Brochette de fruits frais
- Café BIO torréfaction artisanale
- Thés et infusions
- Jus de pomme et pomme/orange

L'anglais

9,90 € HT/personne

- Poitrine fumée snackée
- Mini saucisse artisanale
- Œufs brouillés à la ciboulette
- Café BIO torréfaction artisanale
- Thés et infusions
- Jus de pomme et pomme/orange

*Boulanger partenaire, production artisanale. Toutes les autres pièces et accompagnements proposés sont faits maison.

Goûter

DESTINATION : QUÉBEC

Maple break

Prix du billet : 8,90 € HT/personne

- Pain à la banane et pépites de chocolat
- Brochette de pommes rôties au sirop d'érable
- Sablé aux épices
- Tigré pépites de chocolat, caramel et marshmallow

Boissons chaudes
thés, infusions et café latté à la noisette

Jus de fruits
pomme et clémentine

Thés et infusions • Palais des thés / Jus de fruits • Le fourgon

Option vin chaud • à partir de 10,90 € HT le litre *cf. page 12*

LE PETIT +

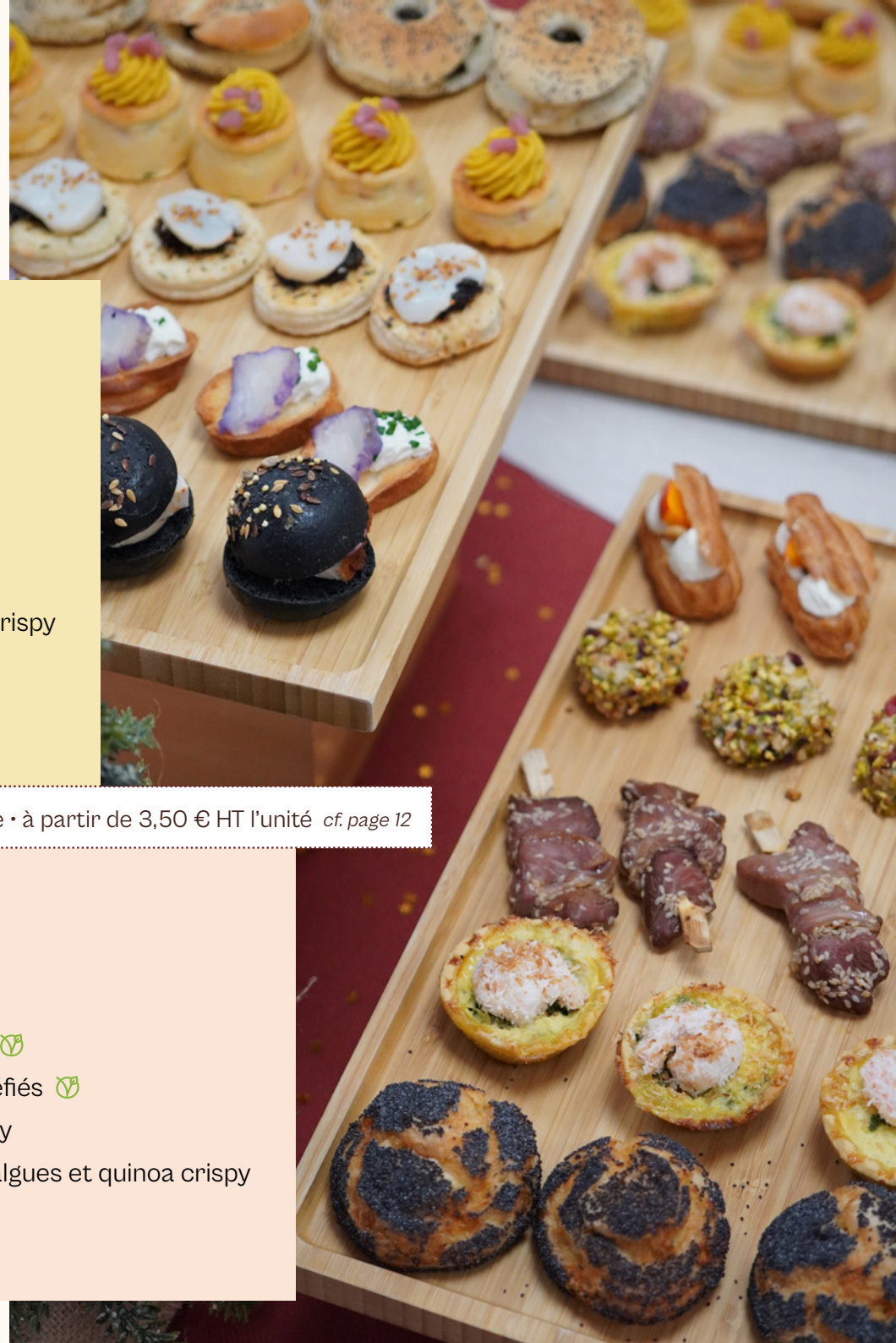
Bar à cookies

À personnaliser avec des toppings et coulis selon vos envies *cf. page 11*

À PARTIR DE
3,50 € HT

Afterwork

DESTINATIONS : JAPON • MOYEN-ORIENT • THAÏLANDE • BRETAGNE



5+2 pièces

Prix du billet : 11,90 € HT/personne

- Cromesquis volaille umami, cranberries et pistache
- Muffin poivron, houmous mangue curry et pickles de grenade
- Éclair potimarron rôti aux épices, chèvre frais et pignons torréfiés
- Tartelette crevette snackée à la noix de coco, épinards et curry
- Tarte fine rouelle de Saint-Jacques, gomasio marin, tartare d'algues et quinoa crispy

- Palet breton sarrasin, ganache chocolat fleur de sel et tuile au grué de cacao
- Pavlova mangue, matcha et crème vanille façon mendiant au sésame noir

Option bière locale • à partir de 3,50 € HT l'unité *cf. page 12*

7 pièces

Prix du billet : 12,90 € HT/personne

- Cromesquis volaille umami, cranberries et pistache
- Muffin poivron, houmous mangue curry et pickles de grenade
- Éclair potimarron rôti aux épices, chèvre frais et pignons torréfiés
- Tartelette crevette snackée à la noix de coco, épinards et curry
- Tarte fine rouelle de Saint-Jacques, gomasio marin, tartare d'algues et quinoa crispy
- Gougère Muscadet, comté et pavot bleu
- Yakitori de canard

pièce végétarienne

Cocktail

DESTINATIONS : INDONÉSIE • INDE • THAÏLANDE • MOYEN-ORIENT • SUÈDE • JAPON • MEXIQUE • BRETAGNE

12 pièces

Prix du billet : 20,90 € HT/personne

disponible en 10 pièces
17,90 € HT/personne

- Burger poulet au satay, radis blue meat et sauce cacahuète
- Bagel caviar végétal façon dahl et céleri rôti aux épices
- Muffin poivron, houmous mangue curry et pickles de grenade
- Tartelette crevette snackée à la noix de coco, épinards et curry
- Éclair potimarron rôti aux épices, chèvre frais et pignons torréfiés
- Toast viennois gravlax de cabillaud et ricotta mojito
- Tarte fine rouelle de Saint-Jacques, gomasio marin, tartare d'algues et quinoa crispy
- Samoussa chili con carne
- Yakitori de canard

- Palet breton sarrasin, ganache chocolat fleur de sel et tuile au grué de cacao
- Pavlova mangue, matcha et crème vanille façon mendiant au sésame noir
- Cannelé citron et gingembre

Option vin • à partir de 2,00 € HT le verre *cf. page 12*

LE PETIT +

Bar à huîtres
Provenance Bretagne ou Normandie *cf. page 11*

À PARTIR DE **4,20 € HT**

pièce végétarienne

Cocktail

DESTINATIONS : INDONÉSIE • INDE • THAÏLANDE • MOYEN-ORIENT • SUÈDE • JAPON • MEXIQUE • BRETAGNE

15 pièces

Prix du billet : 25,90 € HT/personne

- Burger poulet au satay, radis blue meat et sauce cacahuète
- Bagel caviar végétal façon dahl et céleri rôti aux épices
- Cromesquis volaille umami, cranberries et pistache
- Muffin poivron, houmous mangue curry et pickles de grenade
- Éclair potimarron rôti aux épices, chèvre frais et pignons torréfiés
- Tartelette crevette snackée à la noix de coco, épinards et curry
- Tarte fine rouelle de Saint-Jacques, gomasio marin, tartare d'algues et quinoa crispy
- Gougère Muscadet, comté et pavot bleu
- Toast viennois gravlax de cabillaud et ricotta mojito
- Samoussa chili con carne
- Yakitori de canard

- Palet breton sarrasin, ganache chocolat fleur de sel et tuile au grué de cacao
- Pavlova mangue, matcha et crème vanille façon mendiant au sésame noir
- Savarin exotique, cottage cheese citron et bille de pomme
- Cannelé citron et gingembre

Option bulles 1816 • à partir de 3,00 € HT le verre *cf. page 12*

LE PETIT +

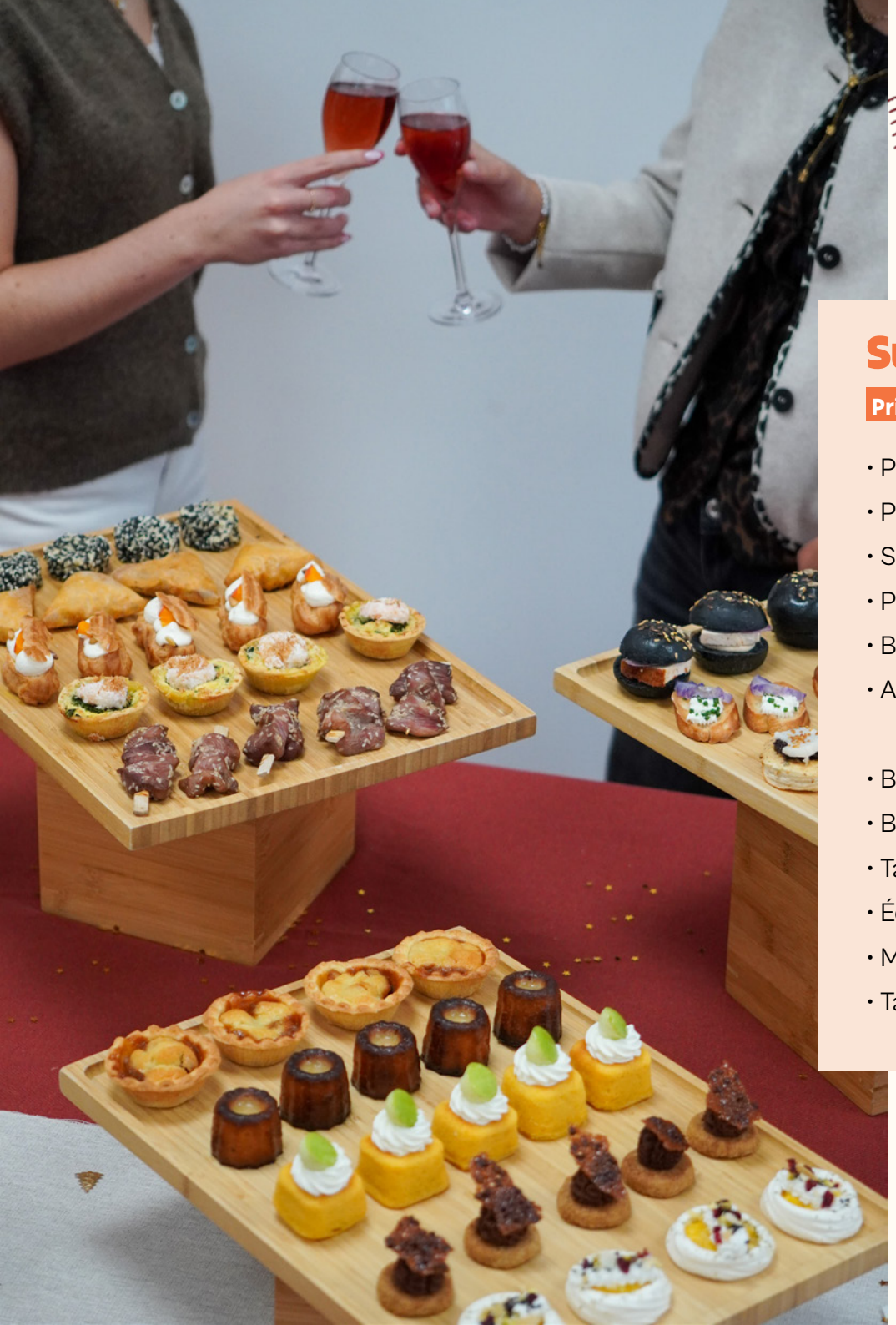
Sweet corner

Personnalisez votre mousse de fromage blanc vanillée avec des toppings et coulis

cf. page 11

À PARTIR DE **2,90 € HT**

pièce végétarienne



Brunch

DESTINATIONS : ÉTATS-UNIS • INDONÉSIE • INDE • JAPON • THAÏLANDE • OCÉANIE

Sucré et salé

Prix du billet : 21,90 € HT/personne

- Pancakes (avec pâte à tartiner et lemon curd)
- Pavlova mangue, matcha et crème vanille façon mendiant au sésame noir
- Savarin exotique, cottage cheese citron et bille de pomme
- Pain à la banane et pépites de chocolat
- Brochette de pommes rôties aux épices
- Apple pie

- Burger poulet au satay, radis blue meat et sauce cacahuète
- Bagel caviar végétal façon dahl et céleri rôti aux épices
- Tarte fine rouelle de Saint-Jacques, gomasio marin, tartare d'algues et quinoa crispy
- Éclair potimarron rôti aux épices, chèvre frais et pignons torréfiés
- Muffin poivron, houmous mangue curry et pickles de grenade
- Tartelette crevette snackée à la noix de coco, épinards et curry

Possibilité de remplacer 2 pièces salées par de la poitrine fumée et des œufs brouillés sans surcoût (à réchauffer)

Option forfait boissons • à partir de 1,00 € HT *cf. page 12*

pièce végétarienne

OH MY BRUNCH!

Ateliers food

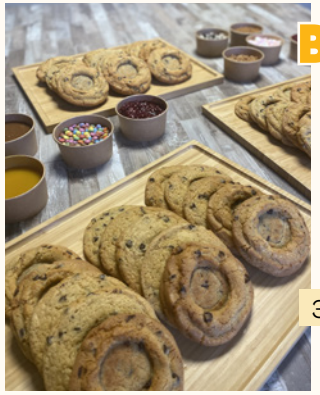
DISPONIBLES UNIQUEMENT EN COMPLÉMENT D'UNE DE NOS FORMULES ET À PARTIR DE 30 PERSONNES

Crêpes ou pancakes

Crêpes ou pancakes, préparés minute sous les yeux de vos invités. À chacun de les garnir à son goût : confiture, sirop d'érable, pâte à tartiner...

2,90 € HT/PERSONNE

AVEC SERVICE UNIQUEMENT



Bar à cookies

Nos cookies maison n'attendent plus que vous : coulis, sauces et toppings gourmands, chacun compose le sien selon ses goûts et ses envies.

3,50 € HT/PERSONNE

Bar à huîtres

En provenance de Bretagne ou de Normandie, nos huîtres sont ouvertes sur place et servies avec une sauce à l'échalote, du citron et du pain.

4,20 € HT/PERSONNE

AVEC SERVICE UNIQUEMENT

Sweet corner

Des petits pots de mousse de fromage blanc vanillée à personnaliser selon ses envies : coulis de fruits, sauce chocolat, toppings...

2,90 € HT/PERSONNE

Brioche perdue

Personnalisez votre douceur avec les assortiments de votre choix, selon vos envies.

3,50 € HT/PERSONNE

Boissons

EN COMPLÉMENT DE TOUTES NOS FORMULES

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 • 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 clémentine • Le fourgon	1,90 € HT/pers
Cocktail de fruits fait maison à la vanille, sans alcool (tarif au litre • vendu par 5 L ou 8 L)	7,90 € HT/litre
Chocolat chaud	9,90 € HT/litre

Alcool

Bière artisanale locale en bouteille 33 cl (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 5 L ou 8 L)	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 MONTMARTRE (livraison et reprise)	0,45 € HT/unité

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Services à la carte

Livraison

Nos équipes vous livrent en entreprise sur Nantes, Rennes et Vannes et leur première couronne.
Au-delà de cette zone, nous contacter

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

SUR DEVIS

Personnel de service

Profitez pleinement de votre évènement 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.

SUR DEVIS

Vaisselle véritable

Valorisez votre buffet avec une gamme de vaisselle en porcelaine et de la verrerie de qualité (flûtes à champagne, verres INAO...) disponible uniquement pour les prestations avec service.

SUR DEVIS

Vaisselle éphémère

Dans le cadre de notre démarche écoresponsable, nous proposons une gamme de vaisselle recyclable en bambou et feuille de palmier.

SUR DEVIS

Démarche écoresponsable

En tant qu'acteur de la restauration, nous nous engageons dans une véritable démarche écoresponsable afin de préserver 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.

Produits locaux et de saison

Appel à des producteurs et artisans locaux et valorisation des produits de saison dans nos formules

Objectif zéro gaspillage food

Réduction et revalorisation des déchets et mise à disposition des clients de plateaux pour emporter les pièces restantes

Réduction du plastique

Mise à disposition de vaisselle véritable ou recyclable et utilisation de contenants lavables et réutilisables

Optimisation des livraisons

Planning des livraisons réfléchi et optimisé pour limiter les déplacements

Contacts

CONTACTEZ-NOUS AFIN DE RECEVOIR UN DEVIS PERSONNALISÉ POUR VOTRE ÉVÈNEMENT !

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

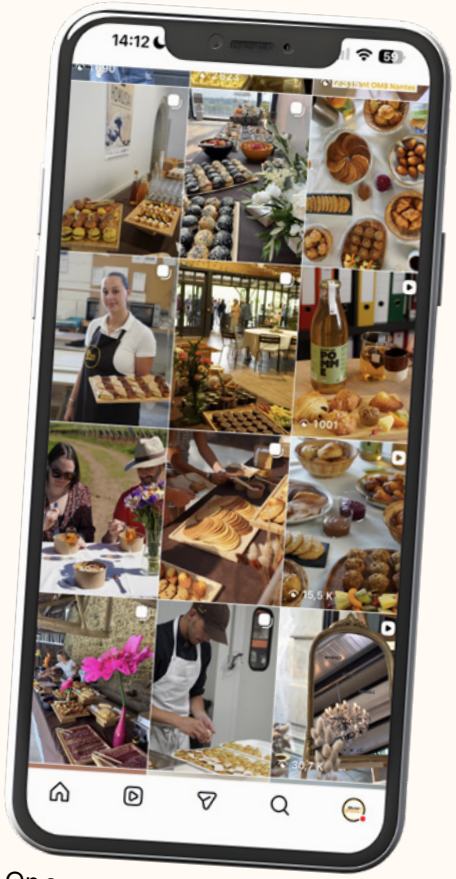
Demandez votre devis personnalisé via ce lien ou en scannant le QR code

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 !

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière • mangerbouger.fr