

MENUS DE FIN D'ANNÉE JULES VERNE

OH^{MY}
BRUNCH!

Cette année, pour vos événements de fin d'année en entreprise, plongez dans l'univers de Jules Verne. Découvrez et dégustez des pièces imaginées autour de certaines de ses plus célèbres œuvres, pour une expérience gustative inédite.

FORMULES DISPONIBLES DU 2 AU 22 DÉCEMBRE 2024

PETIT DÉJEUNER

BRUNCH

GOÛTER

AFTERWORK

COCKTAIL





Et si pour une fois, Noël ne tournait pas seulement autour du père Noël ?

Démarquez vous en proposant à vos collaborateurs et vos clients une prestation originale et gourmande pour vos événements de fin d'année en entreprise ! Des pièces salées et sucrées fait-maison par nos équipes, avec des produits de saison et beaucoup de passion.

Nos équipes ont imaginé des pièces selon quatre œuvres de Jules Verne :



**LE TOUR DU MONDE
EN 80 JOURS**



**VOYAGE AU CENTRE
DE LA TERRE**



**VINGT MILLE LIEUES
SOUS LES MERS**



L'ÎLE MYSTÉRIEUSE

SOMMAIRE

1.	Petit déjeuner	Page 4
2.	Goûter	Page 5
3.	Brunch	Page 6
4.	Afterwork 5+2 pièces	Page 9
5.	Afterwork 7 pièces	Page 10
6.	Cocktail 10 pièces	Page 11
7.	Cocktail 12 pièces	Page 12
8.	Cocktail 15 pièces	Page 13
9.	Ateliers food	Page 14
10.	Vos boissons	Page 15
11.	Notre démarche écoresponsable	Page 16



LE PETIT DÉJEUNER DE PHILEAS FOGG

Vos pièces sucrées :

Pancakes à la fleur d'oranger (x2)

Caramel au beurre salé

Cake de Noël aux fruits confits

Ananas rôti, miel et cannelle

Vos boissons :

Jus de fruits artisanaux

Café BIO torréfaction artisanale

Assortiment de thés de Noël

LE PETIT +

Notre chocolat chaud maison (à partir de 9,90 € HT/litre)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Phileas Fogg est le héros du Tour du monde en 80 jours (1872). Son mot favori est l'adverbe "mathématiquement", qui figure sept fois dans le livre.



Tarif : 7,90 € HT/pers

LE GOÛTER DU CAPITAINE NÉMO

Vos pièces sucrées :

- Pain d'épices au miel et aux fruits confits
- Cheese cake citron vert, mangue et tonka
- Brochette de clémentines et sauce chocolat
- Cupcake ananas, vanille, chantilly caramel et kumquat confit

Vos boissons :

- Jus de fruits artisanaux
- Café BIO torréfaction artisanale
- Assortiment de thés de Noël

LE PETIT +

Notre vin chaud artisanal aux épices (à partir de 10,90 € HT/litre)



LE SAVIEZ-VOUS ?

Le Capitaine Némoto est le personnage principal de "Vingt mille lieues sous les mers" (1870). Le mot "lieue" correspond à la mesure de distance de l'époque, qui équivaut à environ 4km.



Tarif : 8,90 € HT/pers

LE BRUNCH DU PROFESSEUR OTTO

en 80 jour

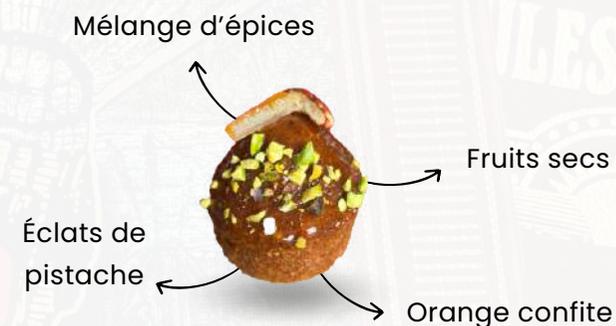
Vos pièces sucrées :

Pancakes à la fleur d'oranger (x2)
Caramel au beurre salé
Pain d'épices au miel et fruits confits
Cupcake ananas, vanille, chantilly caramel et kumquat confit
Cheese cake citron vert, mangue et tonka
Tartelette mendiant chocolat et fruits secs
Ananas rôti, miel et cannelle

Vos pièces salées :

Mini burger filet mignon, pesto de pistache et green meat
Bagel chou fleur rôti, crème de pois cassés et poires confites 
Savarin citron vert et crémeux saumon
Nem de canard et gingembre confit aux épices
Brie garni aux fruits secs (dattes, cranberries, abricots, pistaches) 
Rouelle pomme de terre, ballotine de volailles farcies aux morilles et crème d'ail brulée

► PAIN D'ÉPICES



Tarif : 19,90 € HT/pers

LE PETIT 

Jus de fruits artisanaux (à partir de 1,20 € HT/personne)
Café BIO et thés de Noël (à partir de 1,50 € HT/personne)

DES DIZAINES DE PIÈCES IMAGINÉES...



AUTOUR DE 4 OEUVRES INCONTOURNABLES...



AFTERWORK N°1

Vos pièces salées (5pcs) :

Savarin citron vert et son crémeux saumon

Tarte tatin poireau et St Jacques snackée au sésame

Palet breton de Noël et son foie gras au poivre de Sichuan

Blini de patate douce, crème au bleu et noix 🌿

Rouelle pomme de terre, ballotine de volaille farcie aux morilles et crème d'ail brûlée

Vos pièces sucrées (2pcs) :

Savarin mandarine Impériale et chantilly vanille

Tartelette mendiant chocolat et fruits secs

LE PETIT+

Notre assortiment de bières bouteilles artisanales et locales (à partir de 3,50 € HT/personne)

CHOU MATCHA

Chocolat blanc



Crémeux
matcha

Chou craquelin



Tarif : 11,90 € HT/pers

AFTERWORK N°2

Vos pièces salées (7pcs) :

Savarin citron vert et son crémeux saumon

Tarte tatin poireau et St Jacques snackée au sésame

Blini de patate douce, crème au bleu et noix 🌱

Mini burger filet mignon de porc, pesto de pistache et green meat

Rouelle pomme de terre, ballotine de volaille farcie aux morilles et crème d'ail brûlée

Palet breton de Noël et son foie gras au poivre de Sichuan

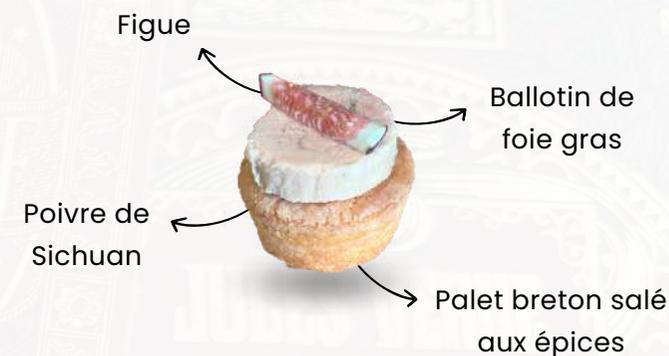
Nem de canard et gingembre confit aux épices

LE PETIT +

Nos bulles locales méthode traditionnelle (à partir de 3,00 € HT/personne)

Notre jus de raisin pétillant sans alcool (à partir de 1,80 € HT/personne)

PALET BRETON



Tarif : 12,90 € HT/pers

COCKTAIL = 10 PIÈCES

en 80 jour

Vos pièces salées (7pcs) :

Savarin citron vert et son crémeux saumon

Tarte tatin poireau et St Jacques snackée au sésame

Bagel chou fleur rôti, crème de pois cassés et poire confites 🍃

Mini burger filet mignon de porc, pesto de pistache et green meat

Brie garni aux fruits secs (cranberries, abricot, pistache) 🍃

Rouelle pomme de terre, ballotine de volaille farcie aux morilles et crème d'ail brûlée

Nem de canard et gingembre confit aux épices

Vos pièces sucrées (3pcs) :

Chou matcha et chocolat blanc

Savarin mandarine impériale et chantilly vanille

Tartelette mendiant chocolat et fruits secs

LE PETIT +

Nos vins artisanaux et locaux (à partir de 2,00 € HT/personne)

SAVARIN

Orange confite



Mousse de saumon fumé

Jus de citron vert



Tarif : 17,90 € HT/pers

COCKTAIL = 12 PIÈCES

Vos pièces salées (9pcs) :

Savarin citron vert et son crémeux saumon

Tarte tatin poireau et St Jacques snackée au sésame

Bagel chou fleur rôti, crème de pois cassés et poire confites 🍃

Mini burger filet mignon de porc, pesto de pistache et green meat

Palet breton de Noël et son foie gras au poivre de Sichuan

Brie garni aux fruits secs (cranberries, abricot, pistache) 🍃

Rouelle pomme de terre, ballotine volailles farcies aux morilles et crème d'ail brûlée

Blini de patate douce, crème au bleu et noix 🍃

Nem de canard et gingembre confit aux épices

Vos pièces sucrées (3pcs) :

Chou matcha et chocolat blanc

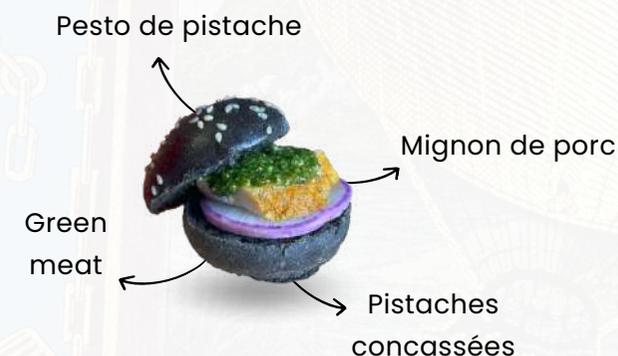
Savarin mandarine impériale et chantilly vanille

Tartelette mendiant chocolat et fruits secs

LE PETIT+

Nos cocktails avec ou sans alcool (mojito, punch... à partir de 12,90 € HT/litre)

MINI BURGER



Tarif : 20,90 € HT/pers

COCKTAIL = 15 PIÈCES

Vos pièces salées (11pcs) :

Muffin tartare d'algues

Savarin citron vert et son crémeux saumon

Tarte tatin poireau et St Jacques snackée au sésame

Bagel chou fleur rôti, crème de pois cassés et poire confites 🌱

Mini burger filet mignon de porc, pesto de pistache et green meat

Palet breton de Noël et son foie gras au poivre de Sichuan

Brie garni aux fruits secs (cranberries, abricot, pistache) 🌱

Toast de pain de campagne, cream cheese à la ciboulette, œuf de caille et huile de truffe 🌱

Rouelle pomme de terre, ballotine de volaille farcie aux morilles et crème d'ail brûlée

Blini de patate douce, crème au bleu et noix 🌱

Nem de canard et gingembre confit aux épices

Vos pièces sucrées (4pcs) :

Chou matcha et chocolat blanc

Savarin mandarine impériale et chantilly vanille

Tartelette mendiant chocolat et fruits secs

Pavlova cacao confit d'agrumes, chantilly cacao et kumquat confit

TOAST SALÉ



Tarif : 25,90 € HT/pers

ATELIERS CULINAIRES



ATELIER SWEET CORNER



Composez vous-même vos sweet pots sur une base de fromage blanc à la vanille, accompagnés de coulis et sauce, de billes de chocolat, de riz soufflé...

À PARTIR DE 2,50 € HT/PERS

ATELIER PANCAKES



Profitez de pancakes frais à déguster entre collaborateurs pour débiter votre journée. Confiture, sirop d'érable, pâte à tartiner chocolat-noisettes...

À PARTIR DE 2,50 € HT/PERS

ATELIER COOKIES



Personnalisez vos cookies sur une base faite maison : smarties, amandes grillées, mini marshmallows, éclats de caramel, sauces et coulis...

À PARTIR DE 3,50 € HT/PERS

BAR À HÙÎTRES



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

À PARTIR DE 4,50 € HT/PERS

Ateliers disponibles en complément d'une de nos formules, à partir de 30 personnes.

VOS BOISSONS

FORFAITS

Soft 1 : eau plate, eau gazeuse	1,00 € HT/pers
Soft 2 : eau plate, eau gazeuse et jus de pommes artisanal	2,20 € HT/pers
Pause boissons chaudes : café PÉROU BIO, sélection de thés et infusions	1,50 € HT/pers
Pause boissons : eau plate, eau gazeuse, jus de pommes artisanal et boissons chaudes	3,50 € HT/pers

SOFT

Jus de pommes artisanal	1,20€ HT/pers
Jus de pommes et oranges	1,40€ HT/pers
Cocktail de fruits fait-maison à la vanille - sans alcool (tarif au litre - vendu par 5L ou 8L)	8,90€ HT/litre

ALCOOL

Bière artisanale locale en bouteille 33cl (blonde, blanche et rousse)	3,50 € HT/unité
Muscadet BIO "Le Voyage Extraordinaire" - Domaine LIEUBEAU (vin blanc)	2,30 € HT/verre
PINOT Noir - IGP Val de Loire 202 - Domaine LIEUBEAU (vin rouge)	2,10 € HT/verre
Rosé IGP Val de LOIRE 2021 - Domaine LIEUBEAU (vin rosé)	2,00 € HT/verre
Bulles 1816 (blanc et/ou rosé) - Méthode traditionnelle - Domaine LIEUBEAU	3,00 € HT/verre
Champagne de propriété - GREMILLET Blanc de Noirs	7,90 € HT/verre
Punch exotique fait-maison - Vanille et citron vert (tarif au litre - vendu par 5L ou 8 L)	12,90 € HT/litre
Vin chaud aux épices fait-maison	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 soft "INAO" (livraison et reprise)	0,40 € HT/unité
Mise à disposition de verres à soft "MONMARTRE" (livraison et reprise)	0,45 € HT/unité



DÉMARCHE ÉCORESPONSABLE

LOCAL ET PRODUITS FRAIS

Toutes nos prestations sont réalisées de façon artisanale au sein de nos ateliers. Nous travaillons avec des producteurs locaux et des produits frais dans le but de limiter l'empreinte carbone associée aux approvisionnements et pour vous permettre de bénéficier de produits de qualité et de saison, dans chacune de nos prestations.

RÉDUCTION ET REVALORISATION DES DÉCHETS

Afin de limiter les déchets lors de nos prestations, nous utilisons du matériel recyclable pour nos livraisons, avec des box réutilisables ou encore des plateaux et assiettes recyclables en feuille de palmier et bambou. Lorsqu'il y a du personnel de service sur vos prestations, nous vous proposons d'utiliser de la vaisselle véritable en porcelaine. En ce qui concerne les déchets alimentaires, nous utilisons le compostage pour la revalorisation des déchets alimentaires.

BOUTEILLES CONSIGNÉES

Nous utilisons un système de consignes pour vos boissons, avec des bouteilles en verre fournies, récupérées, lavées et réutilisées.

ZÉRO GASPILLAGE

Afin de limiter au maximum le gaspillage alimentaire, nos équipes s'organisent en amont sur l'approvisionnement des stocks avant production. Une fois votre prestation terminée, nous vous proposons de repartir avec les restes alimentaires en mettant à votre disposition des plateaux à emporter chez vous.

RÉDUCTION DE L'EMPREINTE CARBONE

Nous organisons nos tournées de livraison en fonction du matériel à récupérer, en même temps que la livraison d'autres prestations.

OH^{MY} BRUNCH!

Votre partenaire traiteur pour vos **événements professionnels**
et vos **réceptions privées**

**ATELIER
DE NANTES**

02 28 34 44 26
nantes@ohmybrunch.fr

**ATELIER
DE RENNES**

02 99 60 08 66
rennes@ohmybrunch.fr

**ATELIER
DE VANNES**

09 74 97 05 28
vannes@ohmybrunch.fr



WWW.OHMYBRUNCH.FR