

*My Brunch*<sup>56</sup>

TRAITEUR ÉVÉNEMENTIEL



HOME MADE

CATALOGUE 2026

BUFFETS | BRUNCH | PLATEAUX | GRAZING

# À PROPOS



Traiteur événementiel basé à Lorient, nous sommes une équipe passionnée qui met tout son savoir-faire au service de vos événements, qu'ils soient intimes ou festifs.

Dans notre atelier, chaque création est préparée maison, à partir de produits frais, avec une attention particulière portée aux saveurs, aux textures et aux petits détails qui font la différence.

De la cuisine à la présentation, jusqu'à la décoration florale, nous imaginons des moments gourmands, généreux et soignés pour des instants aussi beaux que bons.





# À DÉCOUVRIR



LES FORMULES BRUNCH

P. 4 à 6

---



LES FORMULES APÉRITIVES

P. 7 à 8

---



LA GRAZING TABLE

P. 9

---



LES GRAZINGS

P. 10

---



LES PLATEAUX DE FRUITS

P. 11

# LES FORMULES BRUNCH



DÉCOUVREZ NOS FORMULES BRUNCH, PRÊTES À DÉGUSTER, IDÉALES POUR SAVOURER UN MOMENT GOURMAND ET CONVIVAL AVEC UNE SÉLECTION DÉJÀ PENSÉE POUR VOUS.

## LA SIGNATURE

Wrap poulet pané, crudités et cheddar

Egg & cheese muffin

Avocado toast à la grenade et féta

ET

Pancake vanillé, pâte à tartiner et fruits rouges

Fondant au chocolat

Panna cotta, coulis de fruits rouges

**20€ / PERSONNE**

## L'ESSENTIELLE

Salade du moment

Mini hot-dog

Avocado toast au saumon fumé et fromage frais

Sélection de fromages

Pain artisanal

ET

Assortiment de mini viennoiseries

Crêpe froment, pâte à tartiner et fruits rouges

Granola bowl

**24€ / PERSONNE**

## LA KID

Club sandwich fromage frais, jambon et emmental

Pancake vanillé

Portion de pâte à tartiner

ET

Assortiment de fruits frais

Jus de fruits

Une surprise

**10€ / ENFANT**

# LES FORMULES BRUNCH



COMPOSEZ VOTRE BRUNCH AVEC NOS FORMULES SUR-MESURE ET CRÉEZ UN MOMENT QUI VOUS RESSEMBLE.

• À PARTIR DE 8 PERSONNES

## LA GOURMANDE

- 6 pièces par personne
- À choisir parmi notre sélection d'envies salées et plaisirs sucrés

23€ / PERSONNE

## LA GÉNÉREUSE

- 8 pièces par personne
- À choisir parmi notre sélection d'envies salées et plaisirs sucrés

27€ / PERSONNE



# MENU BRUNCH



## ENVIES SALÉES

- Avocado toast à la grenade et féta
- Avocado toast au saumon fumé et fromage frais
- Toast oeuf brouillé parfumé à l'huile piquante, cream cheese et flocons de paprika
- Egg & cheese muffin
- Salade italienne : penne rigate, mozzarella, tomate, mâche, sauce maison
- Salade fraîcheur : quinoa, grenade, féta, sauce maison
- Croissant pesto, tomate, mozzarella et roquette
- Bun crème de thon, salade verte et oignons frits
- Bun saumon fumé, fromage frais, et concombre
- Wrap fromage frais, crudités et brie
- Wrap poulet pané, crudités et cheddar

## PLAISIRS SUCRÉS

- Brioche perdue, caramel beurre salé et fruits rouges
- Assortiment de mini viennoiseries
- Fondant au chocolat
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Granola bowl
- Crêpe froment, pâte à tartiner et fruits rouges
- Pancake vanillé, pâte à tartiner et fruits rouges

## BOISSONS (5L)

- Thé ou café - 40€
- Jus d'orange - 25€
- Jus de pomme - 20€
- Eau infusée : concombre, citron et menthe fraîche -18€

## EXTRAS

- Sélection de fromages - 3,50€/pers.
- Assortiment de fromages et charcuteries - 5,50€/pers.
- Pain artisanal - 1,10€/pers.
- Beurre demi-sel - 0,40€/pers.
- Sélection de fruits frais - 4€/pers.
- Kit vaisselle éphémère complet\* - 2€/pers.
- Petite cuillère - 0,20€/pers.

### À SAVOIR

**Les tables et les nappes ne sont pas fournies par My Brunch 56.**

**Nous recommandons 15 cl par personne pour les boissons chaudes et 20 cl pour les boissons froides.**

**\*Kit comprenant : assiette, couteau, fourchette, cuillère, serviette et gobelet.**

# LES FORMULES APÉRITIVES



DÉCOUVREZ NOS FORMULES APÉRITIVES, IDÉALES POUR PARTAGER UN MOMENT SAVOUREUX ET FESTIF.

- À PARTIR DE 10 PERSONNES

## LA CONVIVIALE

- 5 pièces par personne
- À choisir parmi notre sélection de mignardises et verrines

11€ / PERSONNE

## L'ÉPICURIENNE

- 10 pièces par personne
- À choisir parmi notre sélection de mignardises et verrines

21€ / PERSONNE



# MENU APÉRITIF



## MIGNARDISES

- Navette crème de thon et crudités
- Navette chèvre, noix et roquette
- Navette saumon fumé et cream cheese citronné
- Hot-dog
- Quiche lorraine
- Quiche tomate, mozzarella et pesto
- Avocado toast à la grenade et féta
- Toast cream cheese, miel et cerneaux de noix concassés
- Avocado toast au saumon fumé et fromage frais
- Wrap crème de thon, salade verte et oignons frits
- Wrap fromage frais, crudités et brie
- Chicken burger (+1€)

## VERRINES

- Mousse de chèvre frais et compotée de poivrons
- Avocat, cream cheese citronné et saumon fumé
- Salade de fruits frais
- Panna cotta, coulis de fruits rouges
- Mousse au chocolat et éclats de chocolat blanc

## EXTRAS

- Sélection de fromages - 3,50€/pers.
- Assortiment de fromages et charcuteries - 5,50€/pers.
- Pain artisanal - 1,10€/pers.
- Beurre demi-sel - 0,40€/pers.
- Sélection de fruits frais - 4€/pers.
- Kit vaisselle éphémère complet\* - 2€/pers.
- Petite cuillère - 0,20€/pers.

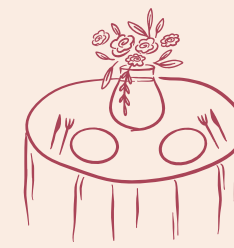


**NB : Les tables et les nappes ne sont pas fournies par My Brunch 56.**

\*Kit comprenant : assiette, couteau, fourchette, cuillère, serviette et gobelet.

# LA GRAZING TABLE

TRANSFORMEZ VOTRE TABLE EN UN VÉRITABLE TABLEAU GOURMAND ET COLORÉ, INVITANT CHACUN À PIOCHER PARMIS UNE SÉLECTION GÉNÉREUSE DE PRODUITS.



## INCLUS DANS LA FORMULE

- Salade du moment
- Sélection de fromages
- Assortiment de charcuteries fines
- Assortiment de fruits frais
- Pain artisanal
- Légumes croquants
- Tartinables

ET

## 6 PIÈCES AU CHOIX PARMIS :

- Navette crème de thon et crudités
- Navette saumon fumé et cream cheese citronné
- Navette chèvre, noix et roquette
- Hot-dog
- Quiche lorraine
- Quiche tomate, mozzarella et pesto
- Avocado toast à la grenade et féta
- Avocado toast au saumon fumé et fromage frais
- Toast cream cheese, miel et cerneaux de noix concassés
- Wrap crème de thon, salade verte et oignons frits
- Wrap fromage frais, crudités et brie

• À PARTIR DE 20 PERSONNES



35€ / PERSONNE

# LES GRAZINGS



DANS LE MÊME ESPRIT QUE LA GRAZING TABLE, DÉCOUVREZ NOS COMPOSITIONS DÉCLINÉES SOUS DIFFÉRENTES FORMES, POUR S'ADAPTER À TOUTES LES OCCASIONS.

## À DÉCOUVRIR

Retrouvez une sélection de produits tels que charcuteries, fromages, légumes, olives, fruits secs, fleurs comestibles, crackers et fruits frais.

- Grazing platter - 75€ pour 5 à 6 personnes
- Grazing number/letter - 50€ par élément
- Grazing cône - 6€ pièce



# LES PLATEAUX DE FRUITS

SAVOUREZ NOS PLATEAUX DE FRUITS, FRAÎCHEMENT DÉCOUPÉS ET PRÊTS À ÊTRE DÉGUSTÉS.  
NOS CRÉATIONS VARIENT AU GRÉ DES SAISONS.



## À DÉCOUVRIR

- Plateau de fruits - 60€ pour 6 à 8 personnes



# LIVRAISON ET INSTALLATION

DÉCOUVREZ NOS DIFFÉRENTES OPTIONS DE LIVRAISON ET D'INSTALLATION, ADAPTÉES À VOS BESOINS ET À VOTRE ÉVÉNEMENT.



## 1. RETRAIT SUR PLACE À LORIENT

Vous venez retirer les plateaux prêts à poser dans notre atelier.

Les plateaux prêts à poser sont des plateaux traiteurs jetables.

Aucun frais supplémentaire.



## 3. LIVRAISON ET INSTALLATION DES PLATEAUX PRÊTS À POSER - À PARTIR DE 20 PERSONNES

Nous assurons la livraison et la mise en place des plateaux prêts à poser, sans décoration supplémentaire.

Les plateaux prêts à poser sont des plateaux traiteurs jetables.

Frais de service selon le nombre de personnes et la distance (nous consulter).



## 2. LIVRAISON DES PLATEAUX PRÊTS À POSER

Nous assurons la livraison des plateaux prêts à poser. L'installation est à faire par vos soins.

Les plateaux prêts à poser sont des plateaux traiteurs jetables.

Frais de livraison selon la distance (nous consulter).



## 4. LIVRAISON, INSTALLATION ET DÉCORATION DU BUFFET - À PARTIR DE 20 PERSONNES

Nous nous occupons de tout. La livraison, la mise en place du buffet, la location de nos présentoirs en bois et la décoration fleurie du buffet.

Les présentoirs et les vases sont à nous restituer dans un délai de 72h après l'événement.

Frais de service selon le nombre de personnes et la distance (nous consulter).

# POUR RÉSERVER

---

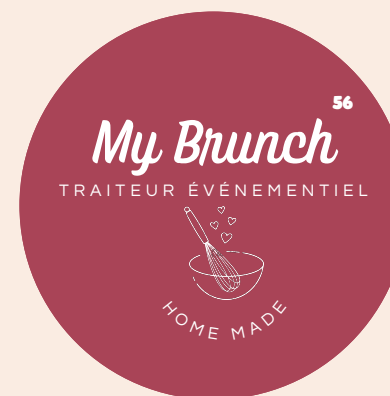
**SI VOUS SOUHAITEZ RECEVOIR UN DEVIS COMPLET, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS TRANSMETTRE LES INFORMATIONS SUIVANTES :**

- NOM ET PRÉNOM (OU DÉNOMINATION SOCIALE)
- NUMÉRO DE TÉLÉPHONE
- ADRESSE E-MAIL
- ADRESSE DE L'ÉVÉNEMENT
- DATE DE LA PRESTATION
- HEURE D'ARRIVÉE DES INVITÉS
- NOMBRE DE PERSONNES
- FORMULE CHOISIE
- VOTRE COMMANDE DOIT-ELLE FAIRE OFFICE DE REPAS COMPLET ?
- BUDGET APPROXIMATIF
- SUPPLÉMENT ÉVENTUEL
- OPTION CHOISIE (CF PAGE 12)
- RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ÉVENTUELLES

## À SAVOIR

- La date est bloquée lorsque le devis nous est retourné daté et signé.
- Un acompte de 30% est requis à la réservation.
- La prestation est validée à la réception de cet acompte.
- Le solde est à régler au plus tard 10 jours avant la prestation.
- Vous avez la possibilité d'ajuster votre devis jusqu'à un mois avant la date prévue de votre événement.

**Pour plus de détails, n'hésitez pas à consulter nos conditions générales de vente.**



# NOUS CONTACTER

## BESOIN D'UN RENSEIGNEMENT OU D'UN DEVIS ?

Contactez-nous par mail ou retrouvez-nous sur notre site internet et sur Instagram pour suivre toutes nos actualités.

## NOUS TENONS À REMERCIER

Tous les clients et partenaires avec qui nous avons partagé cette aventure depuis 2021.

## MY BRUNCH 56



- 3 rue Robert Schumann  
Centre commercial Saint Armel  
56100 LORIENT



- 07 68 71 42 08



- mybrunch56@gmail.com



- www.mybrunch56.fr

