



L'ATELIER
de Brun Oh

**DES SAVEURS AUTHENTIQUES POUR VOS
MOMENTS PROFESSIONNELS**

**PETITS
DÉJEUNERS**

COCKTAILS

**PLATEAUX
REPAS**

Oh!

B I E N V E N U E



Bonjour !

L'Atelier de Brun'Oh met son savoir-faire artisanal au service des entreprises pour offrir des moments gourmands et conviviaux. Nous concevons des prestations traiteur sur mesure pour vos réunions, séminaires, déjeuners ou cocktails, alliant qualité, fraîcheur et élégance, avec des produits locaux soigneusement sélectionnés. Faites confiance à L'Atelier de Brun'Oh pour sublimer vos événements professionnels.

A propos des

PETITS-DÉJEUNERS



TARIF : 7€ HT

PETIT-DÈJ PRO

2 viennoiseries, jus de fruits et café / thé

LES VIENNOISERIES

- Croissant
- Pain au chocolat
- Pain au raisin
- Chausson aux pommes

LES JUS DE FRUITS (1 AU CHOIX)

- Jus d'Orange
- Multifruit
- Jus de Pomme



MINIMUM DE 30 PERSONNES

PIÈCES COCKTAILS

& plateaux de dégustation



COCKTAIL DÉJEUNEATOIRE

MINIMUM DE 20 PERSONNES

TARIF : 23€ HT

Cocktail Déjeuner

15 pièces / pers

Le cocktail déjeuner est idéal pour un repas du midi, comprenant 15 pièces cocktail par personne, soigneusement sélectionnées par le chef parmi la gamme présentée à la page suivante.



COCKTAIL DÎNATOIRE

MINIMUM DE 20 PERSONNES

TARIF : 30€ HT

Cocktail Dîatoire

20 pièces / pers

Le cocktail dîatoire, recommandé pour vos événements en soirée, se compose quant à lui de 20 pièces cocktail par personne, également choisies par le chef dans cette même sélection.





Nos Pièces **COCKTAILS**



LES PAINS PITA

- Pita rilette de saumon, anguille fumée
- Pita crudité béarnaise
- Pita au Thon



LES CRUDITÉS

- Panier de crudités et ses sauces



LES BROCHETTES

- Brochette de crevette menthe et radis noir
- Brochette de bœuf mariné soja



LA TARTINE

- Tartine de rilette au 2 saumons



LES CLUBS

- Pain norvégien saumon
- Club pain céréales et bacon grillé



LE VEGETARIEN

- Pain noir burger aux légumes



LES NAVETTES

- Navette de Saumon
- Navette de canard
- Navette de Thon poivronade
- Navette de Noix



LES FOIE GRAS

- Croustade de Foie Gras et son Chutney
- Briochette Foie gras



LES SALADINES

- Salade trio de choux jambon comptéSalade médina



LA MER (ANIMATION)

- Le banc d'huitre

Les Différents PLATEAUX REPAS



TARIF : 19€ HT

PLATEAU ESSENTIEL

Entrée : Taboulé maison aux herbes fraîches et légumes croquants

Plat : Fusilli au pesto rouge, poulet mariné à basse température.

Fromage : Duo de fromages : Camembert & Neufchâtel, sur son lit de mesclun et de fruits secs

Dessert : Dessert du jour



TARIF : 23€ HT

PLATEAU BUSINESS

Entrée : Trio de tapas du moment, déclinaisons salées au gré des saisons

Plat : Bagel garni (poulet OU saumon fumé OU pastrami OU fromage frais & crudités), avec roquette, oignons rouges et tomate cerise

Fromage : Duo de fromages : Camembert & Neufchâtel, sur son lit de mesclun et de fruits secs

Dessert : Dessert du jour



TARIF : 28€ HT

PLATEAU SIGNATURE

Entrée : Foie gras de canard, pain d'épice et son chutney

Plat : Pavé de saumon accompagné de ses perles marines

Fromage : Duo de fromages : Comté et Pont-l'Évêque, sur son lit de mesclun et fruits secs

Dessert : Trompe l'œil au spéculoos
caramel

Le BRASERO

TARIF : 44€ HT

MINIMUM DE 50 PERSONNES



LE COCKTAIL

3 pièces froides

- Pain norvégien au saumon
- Verrine Tzatziki et sa Mousseline de betterave
- Panier de crudités et ses sauces

3 pièces chaudes

- Mini croq variés
- Mini burger
- Gambas flambées



LA VIANDE/POISSON

150 à 200g par personne

Option : Côte de bœuf + 5€ HT/personne

La Viande

- 20% Saucisse/Merguez
- 20% Côte de porc mariné
- 20% Brochette de volaille marinée

Le Poisson

- 20% Filet de Bar
- 20% Brochette variées (crevette, rouget)



LES ACCOMPAGNEMENTS

180g par personne

3 au choix

Au Brasero

- Pommes de terre grenailles
- Brochette de légumes grillées
- Poêlée de champignons
- Pommes sarladaises

Salade Froide

- Trio de choux
- Douceurs de crudités
- Pasta al Pesto
- Salade de Riz

le BRASERO

TARIF : 44€ HT

MINIMUM DE 50 PERSONNES



LES SAUCES

- Barbecue
- Tartare
- Moutarde-miel
- Mayonnaise



LES DESSERTS À PARTAGER

- Flan
- Tarte aux fruits de saison
- Délice chocolat
- Fontaine à Chocolat avec bol de fruits/shamallow (à piquer)



LES BOISSONS

- Eaux minérales
- Café et thé
- En Option : Vin blanc, vin rouge 3€ HT/personne

En Option : Bière individuelle 2€ HT/personne



LES PRESTATIONS INCLUSES

Vaisselle Porcelaine blanche, la verrerie, le nappage, le pain, le personnel pour une vacation de 7 heures, au-delà, heure Supplémentaire de 41 € HT par serveur. 1 serveur pour 35



Services & **OPTIONS**

✓ **Minimum de commande**

Afin de garantir la qualité de nos prestations, un minimum de convives est requis :

- Petit-déjeuner : minimum 30 personnes
- Pièces cocktail : minimum 20 personnes
- Plateaux-repas : minimum 10 personnes
- Brasero : minimum de 50 personnes

✓ **Délais & Livraison**

- Commande de plateaux-repas : à prévoir 48h à l'avance
- (Pour toute demande urgente, merci de nous contacter directement.)
- Événement avec personnel de service : délai minimum de 1 semaine
- Livraison sur site ou retrait sur place

Lors d'une même commande, le choix est limité à deux plateaux-repas différents.

✓ **Quantités conseillées**

- Pour un équilibre optimal lors de vos réceptions :
- Déjeuner : 15 pièces par personne
- Soirée : Cocktail dînatoire : 20 pièces par personne

✓ **Prestations & Équipements**

- Couverts inclus
- Personnel de service : 1 serveur = 250 € TTC / 8h
- Vaisselle & nappage : tarif sur demande

✓ **Prestations sur mesure**

Nous proposons des devis personnalisés pour tous vos événements professionnels :

**Réunions • Séminaires • Cocktails • Inaugurations • Soirées
d'entreprise**

Chaque proposition est adaptée à votre format, au nombre de convives et à vos attentes.

Notre **CONTACT**



Événements d'Entreprise

Depuis 20 ans, L'Atelier de Brun'Oh accompagne les entreprises avec un savoir-faire traiteur d'exception.

Nous concevons des prestations sur mesure et haut de gamme pour tous vos événements professionnels : réunions, séminaires, cocktails, inaugurations ou dîners d'affaires.

Notre équipe passionnée et rigoureuse veille à offrir un service irréprochable, où chaque détail compte.

Nous collaborons avec des lieux partenaires de prestige pour donner à vos réceptions un cadre à la hauteur de vos ambitions.

Faites confiance à L'Atelier de Brun'Oh pour transformer vos événements d'entreprise en moments raffinés et mémorables.

Matthias Toutain



**NOUS
CONTACTER**

Téléphone : 06 65 49 31 78

Email : arthur@latelierdebrunoh.com

Site : www.latelierdebrunoh.fr

Instagram : [latelierdebrunoh](https://www.instagram.com/latelierdebrunoh)

Adresse : 1 Route de Bosc-Tillot,
76680 Saint-Martin-Osmonville

A bientôt **MERCI !**

Nous vous remercions sincèrement pour l'attention portée à notre catalogue et pour la confiance que vous nous accordez.

Nous serons ravis de vous accompagner dans l'organisation de vos événements et de contribuer à en faire des moments uniques, gourmands et mémorables.

Notre équipe reste à votre entière disposition pour vous conseiller et personnaliser chaque prestation selon vos envies.

VOTRE AVIS ★★★★★

Votre avis compte pour nous, n'hésitez pas à partager votre expérience afin de nous aider à toujours mieux vous satisfaire.