

O'Brunchy

TRAITEUR • BRUNCH • ÉVÉNEMENTIEL

Spécialistes du brunch et de la restauration événementielle, nous créons des prestations gourmandes, créatives et sur mesure pour tous vos événements professionnels et privés.

FAIT MAISON

Préparations maison avec soin et passion.

OPTIONS

Recettes adaptables : végétariennes, véganes, halal ou sans gluten.

PRESTATIONS

Prestations sur mesure adaptées à vos besoins et à vos envies.

PARTICULIERS & ENTREPRISES

Des solutions gourmandes pour tous vos événements.

CONTACTEZ-NOUS

obrunchy@outlook.fr

07 68 87 93 08
09 84 28 75 39

www.obrunchy.com

Créons ensemble des moments inoubliables.

PETIT-DÉJEUNER • BRUNCH • COCKTAIL • BUFFET • PLATEAUX REPAS

SEPTEMBRE 2026



TARIFS HT (euros) :

Tarifs indiqués en euros HT. Ils sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des disponibilités, de la saisonnalité et des conditions d'approvisionnement.

PAINS :

• Baguette	1,82
• Baguette tradition	2,27
• Pain complet	2,86

VIENNOISERIES :

• Lot de 10 Chouquettes (fait maison)	5,91
• Lot de 20 Mini viennoiseries (croissant, pain au chocolat, pain aux raisins)	18

Notre engagement:

Une cuisine majoritairement faite maison, préparée avec soin à partir d'ingrédients sélectionnés. De nombreuses recettes peuvent être adaptées en version végétarienne, halal, végan ou sans gluten.

ELEMENTS SUCRES



TARIFS HT (euros) :

CAKES SUCRES (15parts:

• Cake chocolat courgette	16,27
• Fondant au chocolat **(sans gluten possible**)	15,80
• Cake marbré chocolat/vanille	15,80
• Cake à la Vanille	15,80
• Cake à la pistache	16,27
• Cake citron pavot	16,27
• Brownie au chocolat avec noix (12 parts)	36
• Financier aux amandes ou framboises	16,27
• Carott Cake	16,27
• Banana cake **(sans gluten), Végan**	16,27
• Cake Orange, coco, gingembre **(Végan**)	16,27

TARTES (8 parts):

• Tarte citron	17,18
• Tarte aux pommes	15,36
• Tarte poires amandes	16,27
• Tarte aux fruits rouges (saison)	17,18
• Lot de 10 mini tartelettes (au choix: pistache, citron, praliné ou crème et framboise)	20
• Cheesecake **14 parts** (au choix: caramel, fruits rouges, mangue)	44,45

MINI VERRINE:

• Ananas, fromage blanc, muesli	2,20
• Fruits rouges, fromage blanc, muesli	2,40
• Pomme, fromage blanc, miel d'acacia	2
• Fromage blanc & coulis (fruits rouges ou mangue)	2
• Mousse au chocolat maison	2,20
• Compote de pomme	1,70



ELEMENTS SUCRES

TARIFS HT (euros) :

GOURMANDISES SUCREES :

• Lot de 20 crêpes avec assortiment d'accompagnements	27,27
• Lot de 10 mini crêpes avec assortiment d'accompagnements	9,09
• Lot de 10 mini pancakes **(végan possible)** avec assortiment d'accompagnements	12,50
• Brioche perdue coupée en 4 ou en 2 avec pâte à tartiner (en nappage) + Fruits rouges	4,27
• Lot de 12 Macarons (chocolat - framboise - pistache- citron - vanille- café)	14,18
• Cookies (pépites de chocolat au lait) (lot de 10 ou lot de 20 mini)(végan possible)	11,82
• Gaufre de Bruxelles (coupée en 4 avec sucre glace et fruits rouges)	4,36
• Lot de 8 mini donuts (au choix: fraise, chocolat, sucre ou caramel)	7,18
• Lot de 10 Cupcakes (chocolat, fruits rouges ou agrumes)	24
• Lot de 10 Madeleines au beurre (nature, fourrée au chocolat ou aux fruits rouges)	18
• Mini Pavlova, crème légère (avec fruits rouges ou mangue)	1,64



ELEMENTS SUCRES

TARIFS HT (euros) :

FRUITS :

• Lot de 20 Mini brochettes de fruits frais (4 morceaux/4 fruits)	18,09
• Mini salade de fruits frais (50g)	2,70
• Salade de fruits frais (100g)	3,60
• Plateau de fruits frais coupés (2,5 kg)	40
• Corbeille de fruits frais entiers (2,5kg)	30



TARIFS HT (euros) :

CAKES SALES (15 PARTS) :

• Cake Vegan courgettes, tomates sechées, olives noires, thym	18,18
• Cake thon, tomates séchées, feta	17,18
• Cake tomates séchées, feta, olives noires	17,18
• Cake saumon, emmental, aneth	17,18
• Cake jambon, emmental, olives vertes **(porc ou halal)**	17,18
• Cake graines de courges, tomates cerises, feta	17,18
• Cake salé carottes, poivrons, courgettes, emmental	18,18
• Lot de 10 Cupcakes salés patate douce, lardons, graines de courge **(halal ou porc)**	25

SALADE COMPOSEE (500g soit 2/3 personnes) :

• Lentilles vertes, lardons **(halal ou porc)**, feta, tomates cerises, oignons rouges	13,64
• Quinoa, poivron rouge, pois chiches, concombre, olives noires, tomates séchées, feta, basilic	13,64
• Pâtes, feta, tomates cerise, concombre, olives noires, ciboulette	13,64
• Pommes de terres, thon, œufs durs, pois chiches, oignons rouges, olives vertes	13,64
• Salade verte, tomates, oignons rouges, concombre, olives noires	13,64
• Version mini (100g)	3,90



ELEMENTS SALES

TARIFS HT (euros) :

SANDWICHS :

- Lot de 2 mini club sandwich (poulet, saumon, ou thon, tomate, salade, œuf dur, mayonnaise) 4,55
- Demi baguette 6

=> bûche de chèvre, miel d'acacia, noix de cerneaux, roquette
=> pesto, tomates séchées, avocat, roquette, balsamique
=> saumon fumé, fromage frais, concombre, mâche
=> poulet halal, mayonnaise, tomate, salade

- Wrap (lot de 2) 5,27

=> saumon fumé, fromage frais, avocat citronné, aneth
=> houmous, avocat, tomate, salade
=> chèvre frais, miel d'acacia, thym

- Egg muffin cheddar **(sans charcuterie)** 4,09
- Croque monsieur **(porc, halal, végétarien)** 5,50
- Lot de 2 mini hot dog **(porc, halal, végé)** 5,45
- Lot de 2 Mini burgers 5,45

=> viande halal, ketchup, mayonnaise, cheddar, tomate, salade
=> saumon fumé, fromage ail et fines herbes, aneth
=> fromage ail et fines herbes, betterave, graines germées, concombre

- Lot de 2 mini croissants salés 4,55

=> jambon, béchamel, emmental (porc/halal)
=> fromage frais, saumon fumé, concombre
=> chèvre frais, miel d'acacia, roquette

- Lot de 2 navettes 5

=> fromage ail et fines herbes, concombre, betterave, graines germées
=> guacamole, tomate séchée, parmesan

- Bagels 6,27

=> fromage frais, saumon fumé, avocat citronné
=>fromage frais, avocat citronné, concombre, oignons rouges, roquette



ELEMENTS SALES

TARIFS HT (euros) :

PLATEAUX

• Plateau de charcuteries **Porc ou Halal** (10-15 personnes): chorizo (version halal), jambon cru (version porc), salami (100gr), jambon (20 demi-tranches), Saucisson sec tranché (250g), 8 mini beurre doux/semi sel, Cornichons, Olives vertes et noires dénoyautées	36,27
• Plateau de fromages (8/10 personnes) : comté AOP, bûche de chèvre, camembert) noix, 8 mini beurre doux/demi-sel	18,09
• Plateau de Légumes à croquer (tomates cerises, poivron vert, jaune, rouge, concombre OU endives, baby carottes, champignons, choux, radis)	20,82
• Condiment 150gr (Houmous, poivrons rouge ou fromage blanc, menthe, sel, poivre, citron, persil)	6,36

QUICHES (8 PARTS) SANS GLUTEN POSSIBLE :

• Lorraine (porc/halal)	17,18
• Bûche de chèvre, épinards	17,18
• Saumon fumé, poireaux	17,18
• Trois poivrons , emmental	17,18
• Thon, tomates, feta	17,18
• Bûche de chèvre, aubergine, tomate	17,18
• Lot de 6 mini quiches (voir saveurs ci-dessus)	13,64



ELEMENTS SALES

TARIFS HT (euros):

BOUCHEES :

- Lot de 20 mini brochette apéro (Tomate cerise, mozzarella bille, basilic OU Mozzarella bille, melon, basilic) en fonction de la saison. 20,82
- Mini bruschetta 3,55

=> saumon fumé, avocat, aneth, citron
=> tomates séchées, pesto, roquette, avocat, sauce balsamique

- Bouchées salées lot de 10

=> morceau de pain baguette toasté, buche de chèvre, miel d'acacia, roquette, noix de cerneaux 14,45
=> morceau de pain baguette, saumon fumé, fromage frais, concombre , graines germées
=> morceau de pain baguette, crème de poivron rouge, persil

- Lot de 28 Mini samoussa chèvre, épinard 24,45
- Lot de 28 Mini samoussa aux légumes 24,45
- Lot de 36 Mini tacos (poulet, courgette, sauce tomate, mozzarella - boeuf, poivrons, cheddar - guacamole, maïs, haricot rouge, emmental) 57,18
- Lot de 9 mini croque-monsieur **(halal, porc ou végé)** 6,5
- Lot de 30 accras de morue 34
- Lot de 10 crevettes torpedo en verrine avec ketchup ou mayonnaise 18
- Lot de 50 brochettes de poulet Yakitori 65
- Wrap rolls (lot de 4) 5,27

=> saumon fumé, fromage frais, avocat citronné, aneth
=> houmous, avocat, tomate, salade
=> chèvre frais, miel d'acacia, thym



TARIFS HT (euros):

ENTREES :

- Tartare fraicheur mangue, avocat, oignons rouge 7,50
- Tartare Saumon, avocat et notes de citron vert 9,50
- Tomates, mozzarella, pesto 6,50
- Burrata, tomates séchées et fraiches, salade & toast pesto 9
- Concombre, fromage blanc, menthe, citron, sel et poivre 5,5
- Salade verte, tomates cerises, vinaigrette 4,5
- Tomates, concombre, oignons rouges, persil, citron 5,5

PLATS :

- Lazagne végétarienne 12,50

=> courgettes, mozzarella, parmesan, tomates, aubergines, sauce tomate basilic

=> épinards, ricotta, feta, parmesan, sauce tomate basilic

- Fusilli, pesto, tomates séchées, burrata 13,50
- Ecrasé de pomme de terre, poulet mariné, sauce paprika fumé, oignons frits 14,50
- Penne, crème de pesto, tomates cerises, parmesan 12,50
- Bouillon de boeuf aux legumes (carottes, champignons, oignons) & Nouilles 13,50
- BOWL COMPOSE : Riz blanc, poulet ou saumon fumé, avocat, edamame, carottes râpées, radis, concombre, chou rouge, ananas, sauce agrumes. 14,50
- Riz, poulet mijoté sauce gingembre & soja doux 14
- Riz & légumes rotis, sauce curry coco 12,50
- Salade César 13,50

DESSERTS :

- Pavlova (fruits rouges ou mangue) 3,50
- Mousse au chocolat 3,50
- Salade de fruits frais 3,60
- Cookies 2,50
- Fromage blanc avec coulis (fruits rouges ou mangue) 3
- Mousse fruits rouges basilic 4



TARIFS HT (euros) :

BOISSONS CHAUDES 1,5L:

• Thermos café (pur arabica du mexique)	14,45
• Thermos chocolat chaud (lait d'amande ou lait de vache demi-écrémé)	14,45
• Thermos eau chaude + 5 infusions bio et 5 thés bio	13,55
• Thermos lait de vache demi-écrémé ou lait d'amande	9
• Capsule de lait concentré non sucré	0,11

BOISSONS FRAICHES 1L (4L et 8L possible) :

• 100% pur Jus de pomme sans sucre ajouté	7,18
• 100% pur Jus multifruits sans sucre ajouté	8,09
• Jus d'oranges pressées	9
• 100% pur Jus de raisins sans sucre ajouté	8,09
• Coca Cola original	5,50
• Oasis	5,50
• Boisson aromatisée aux fruits frais et épices	6,36

=> eau plate, citron jaune,orange, menthe

=> eau gazeuse, citron vert, framboise, menthe

• Smoothie (ROSA: jus de fraise, orange, citron, banane/ AMAZON: concombre, menthe fraiche, citron, eau plate, pomme/ RIO: jus de passion, mangue, lait de coco bio, lait d'amande)	13,55
• Mocktail (Pina colada, Mojito)	17,18
• Eau plate EVIAN (bouteille consignée)	5
• Eau gazeuse BADOIT (bouteille consignée)	5
• Eau plate EVIAN (bouteille en plastique)	2,72
• Eau gazeuse PERRIER (bouteille en plastique)	3,18

CONSOMMABLES



&

LIVRAISON

TARIFS HT (euros) :

CONSOMMABLES RECYCLABES ET/OU BIODEGRADABLES

• Gobelets 12cl	0,16
• Gobelets 24cl	0,17
• Assiette	0,27
• Serviette 2 plis	0,09
• Agitateur	0,05
• Couvert (fourchette, couteau, cuillère)	0,15
• Sucre en sachet individuel	0,09

LIVRAISON TARIFS TTC

- Agglomération de Cergy- Pontoise : Offerts
- Hors agglomération – jusqu'à 10 km de Cergy : 20 euros TTC
- De 10 à 30 km de Cergy : 30 euros TTC
- Paris : à partir de 35 euros TTC
- Au delà de 30 km: sur devis



INFORMATIONS PRATIQUES

TARIFS (euros) :

Tarifs indiqués en euros HT. Ils sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des disponibilités, de la saisonnalité et des conditions d'approvisionnement.

ELEMENTS PERDUS OU CASSES :

• Thermos 1,5L	30
• Fontaine 8L	25
• Fontaine 4L	20
• Bouteille en verre 1L	10
• Nappe	10

Notre engagement:

Une cuisine majoritairement faite maison, préparée avec soin à partir d'ingrédients sélectionnés. De nombreuses recettes peuvent être adaptées en version végétarienne, halal, végan ou sans gluten.



O'Brunchy

TRAITEUR • BRUNCH • ÉVÉNEMENTIEL

Le fait maison au cœur de vos événements.

Notre équipe met tout son savoir-faire et sa passion au service de vos événements professionnels et privés : petits-déjeuners, brunchs, cocktails, buffets, plateaux repas et bien plus encore.

FAIT MAISON
Préparations maison avec soin et passion.

OPTIONS
Recettes adaptables : végétariennes, véganes, halal ou sans gluten.

PRODUITS
Ingrédients sélectionnés avec exigence pour une qualité optimale.

PRESTATION
Prestations sur mesure adaptées à vos besoins et à vos envies.

PARTICULIERS & ENTREPRISES
Des solutions gourmandes pour tous vos événements.

CONTACTEZ-NOUS

obrunchy@outlook.fr
07 68 87 93 08
09 84 28 75 39
www.obrunchy.com

Nous serons ravis de vous accompagner dans la réussitte de vos événements !

À VOS CÔTÉS POUR DES MOMENTS GOURMANDS ET INOUBLIABLES.