

SINCE 20.23

NUANCES DE BRUNCH.

PRINTEMPS / ÉTÉ 2026

BRUNCH

BUFFETS

NUANCESDEBRUNCH.

A PROPOS

CRÉE COURANT 2023, NUANCES DE BRUNCH EST UNE JEUNE ENTREPRISE IMPLANTÉE DANS LE BASSIN NANTAIS QUI A POUR VOCATION DE VOUS PROPOSER DE SOMPTUEUX BRUNCHS À EMPORTER OU EN LIVRAISON.

L'ENTREPRISE PROPOSE AUSSI LA CONCEPTION ET LA MISE EN PLACE DE BUFFETS FLORAUX POUR TOUS VOS ÉVÉNEMENTS PROFESSIONNELS ET PARTICULIERS. ELLE RÉPOND À VOS EXIGENCES ET S'ADAPTE À VOS ENVIES AFIN DE VOUS OFFRIR DES PRESTATIONS QUI VOUS RESSEMBLENT.



FAQ

QUELLE QUANTITE PREVOIR POUR MES INVITES ?

LA QUANTITE A PREVOIR VA DÉPENDRE DU NOMBRE DE CONVIVES ET DU TYPE DE RECEPTION QUE VOUS ORGANISER. PAR EXEMPLE,

POUR UN VIN D'HONNEUR - ENTRE 6 A 8 PIECES PAR PERSONNE (MIGNARDISES). POUR UN BRUNCH DE LENDEMAIN DE MARIAGE - ENTRE 3 A 5 PIECES PAR PERSONNE (FINGER FOOD)

EST-IL POSSIBLE DE PERSONNALISER MON MENU ?

VOTRE MENU EST ENTIEREMENT PERSONNALISABLE SELON VOS GOUTS OU VOTRE THEME, IL SUFFIT SIMPLEMENT D'ADRESSER VOTRE DEMANDE, UN MENU SUR MESURE VOUS SERA ALORS PROPOSE EN FONCTION DE VOS ATTENTES ET DE VOTRE BUDGET.

EST-IL POSSIBLE DE RECHAUFFER CERTAINES PIECES POUR MON BUFFET ?

CERTAINES DE NOS PIECES PEUVENT ÊTRE RÉCHAUFFÉES PAR VOS SOINS, MAIS LA MAJORITE SONT PENSEES POUR POUVOIR ETRE CONSSOMEES FROIDES

POUR COMBIEN DE PERSONNES PEUT-ON PRÉVOIR UN BUFFET ?

AFIN DE MAINTENIR UNE PRESTATION DE QUALITE, NOUS TRAVAILLONS SUR DES BUFFETS ALLANT DE 10 À 100 PERSONNES. AU-DELA, NE PAS HESITER A NOUS CONTACTER AVANT POUR S'ASSURER QUE VOTRE DEMANDE SOIT REALISABLE.

COMMENT SONT RÉALISÉS LES BUFFETS ?

JE M'ADAPTE À VOS THÉMATIQUE ET DÉCORE VOS TABLES DE FAÇON UNIQUE. AVEC DES BOUGIES, AVEC DES FLEURS, OU BIEN MÊME AVEC DES FRUITS, LE BUT C'EST DE CREER UNE TABLE À LA FOIS DÉLICIEUSE À REGARDER QU'À DEGUSTER. MEME LE MENU PEUT ÊTRE ENTièrement PERSONNALISABLE SUR DEMANDE POUR COLLER AU MIEUX À VOS BESOINS.

QUE COMPREND LE FORFAIT INSTALLATION ?

L'INSTALLATION INCLUS : LA MISE EN PLACE, LA DÉCORATION, LA VAISSELLE ET LES FLEURS FRAÎCHES. TOUT EST PENSÉ POUR VOUS LIVRER LE BUFFET CLÉ EN MAINS. LE DÉBARRASSAGE, LE NETTOYAGE ET LA RESTITUTION NE SONT PAS COMPRIS DANS LE FORFAIT DE BASE. ILS PEUVENT ÊTRE INCLUS EN OPTION.

BRUNCH

BUFFETS



MIGNARDISES

CHEZ NUANCES DE BRUNCH VOUS POUVEZ RETROUVER, DES MIGNARDISES RAFFINÉES ET AUX SAVEURS ORIGINALES POUR RAVIR VOS PAPILLES ET VOUS PROPOSER DES BOUCHÉES AUSSI SUCCULENTES QUE SUBLIMES.

BRUNCH

CES MIGNARDISES PEUVENT SE DÉCOMPOSER SOUS LA FORMES DE VERRINES OU DE PIÈCES APÉRITIVES AUSSI BIEN SUCRÉES QUE SALÉES. JE FAIS LE CHOIX DE TRAVAILLER AVEC DES PRODUITS FRAIS ET DE PROPOSER DES COMPOSITIONS ET DE PROPOSER DES COMPOSITIONS QUE L'ON A RAREMENT L'HABITUDE RETROUVER SUR LES BUFFETS.

BUFFETS

LE SUCRE



NUANCESDEBRUNCH.

LES VERRINES SUCREES

- CRÈME VANILLE, COMPOTE DE RHUBARBE, CRUMBLE MAISON —**3€**
- FRUITS DE LA PASSION, FRAMBOISES, COULIS DE PASSION, CRÈME MASCARPONE, BISCUIT SABLE —**3€**
- SPECULOS, MOUSSE AU CITRON, FRAMBOISES FRAICHES ET COULIS DE FRAMBOISES —**2,75€**
- MANGUE PASSION, CREME MASCARPONE COCO, BISCUIT AU BEURRE, MORCEAUX DE FRUITS FRAIS, COCO RAPEE —**3€**

20 PIECES MINIMUM PAR VARIETE

LES PIECES SUCREES

- BROWNIES À LA PISTACHE ET AU CHOCOLAT BLANC, CRÈME DE PISTACHE ET COULIS DE FRAMBOISES —**3€**
- MINI TARTELETTE AU CITRON ET BASILIC —**2,5€**
- MINI TARTELETTE CURD FRUITS ROUGES ET CRÈME DE FRUITS ROUGES —**2,5€**

LE SALE



LES VERRINES SALEES

- CRUMBLE DE PARMESAN LEGUMES GRILLES —**2,5€**
- CONFIT DE TOMATES, RICOTTA, CROUSTILLANT AU PARMESAN —**2€**
- VERRINES GASPACHO PÊCHE, TOMATES ET BASILIC —**2,5€**
- TARTARE DE BŒUF AUX TOMATES SÉCHÉES ET BASILIC FRAIS —**3€**
- CARPACCIO PARMESAN ROQUETTE SAUCE A LA TRUFFE —**3€**
- BURRATA PANEE, TOMATES CERISES, PASSION —**3€**

20 PIECES MINIMUM PAR VARIETE

LE SALE



LES MINI BURGERS

- CREME DE THON CITRONNÉE, PICKLES DE CONCOMBRE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES, SALADE —**2,75€**
- MINI BURGER POULET PANÉ SAUCE CURRY MANGO, SALADE, PICKLES D'OIGNONS ROUGES ET BEIGNET DE BANANE PLANTAIN FRITE —**3€**
- CHÈVRE PANE, LÉGUMES GRILLÉS, PESTO, ROQUETTE —**2,5€**
- ROLLS SALSA AVOCAT MANGUE ET SAUMON —**3€**
- EFFILOCHÉ DE BŒUF, BURRATA, TOMATES CONFITES, ROQUETTE —**3€**
- BAGELS, SAUMON, CONCOMBRE —**2,75€**

20 PIECES MINIMUM PAR VARIETE

TOASTS

- AVOCAT STRACIATELLA PÊCHE RÔTIE PIGNONS DE PIN —2,75€
- FOCCACIA, CREAM CHEESE À L'AIL, TOMATES CERISES JAUNES, BASILIC —2,5€
- RICOTTA, ABRICOTS, PISTACHE ET ROMARIN —2,5€
- PASTÈQUE, DES DE THON ROUGE MARINE, CIBOULETTE ET OIGNONS NOUVEAUX —3€
- COTTAGE CHEESE, SAUMON FUMÉ, BASILIC TOMATES, OLIVES ET CITRON —3€
- BOEUF MARINE, CORIANDRE, LAMELLES DE CAROTTES, CONCOMBRE, MENTHE —3€
- CHIPS DE CREVETTES, CREME D'AVOCAT CITRON VERT, SALSA DE DES DE THON ROUGE, MANGUE, TOMATES, OIGNONS ROUGES ET PIMENT OISEAU —3,5€
- RICOTTA ET PETIT POIS —2€

20 PIECES MINIMUM PAR VARIETE

J’AI FAIS LE CHOIX DE CONSERVER L’ESPRIT ORIGINAL DU BRUNCH, EN MISANT SUR DES PIÈCES SAVOUREUSES ET GOURMANDES. VOUS POUVEZ ÊTRE SUR QUE VOS CONVIVES SERONT RASSASIÉS. SI VOUS VOULEZ PLUS DE DÉTAILS OU DE CONSEILS AFIN DE MODELER LA QUANTITÉ N’HESITEZ PAS À ME POSER DES QUESTIONS, JE SUIS LÀ POUR ÇA !

MINI BROCHETTES **3,5€ / PCS**

- POULET MARINÉ AU MIEL, AIL ET GINGEMBRE-SERVI AVEC UNE SAUCE SATAY
- TAGLIATELLE DE COURGETTE ET BŒUF AU SOJA

CLUB SANDWICH **2€ / PCS**

- CREME D’AVOCAT
- MOUSSE DE THON ET CIBOULETTE
- CONCOMBRE ANETH

BAGELS **6.5€ / PCS**

- SAUMON, CONCOMBRE, CREAM CHEESE, PICKLES OIGNONS ROUGES, TOMATES, ANETH, CAPRES, CITRON
- POULET MARINÉ, FÊTA, TOMATES, OIGNONS ROUGES, SALADE, TZATZIK, ROQUETTE
- HOUMOUS , LEGUMES GRILLES, FETA, ROQUETTE, GRENADE

FOCCACIAS **5€ / PCS**

- AUX HERBES GARNI AVEC DU PESTO, DES LÉGUMES GRILLÉS À L’AIL ET DU PARMESAN
- À LA MORTADELLE, PESTO, ROQUETTE ET BURRATA

PITAS AU POULET **5,5€ / PCS**

- POULET AUX ÉPICES ORIENTALES, LÉGUMES GRILLÉS ET CONCOMBRE SERVI AVEC UNE SAUCE AU CITRON
- POULET MARINÉ, SAUCE VERTE À LA MENTHE LÉGUMES GRILLÉS, OIGNONS AU SUMAC ET FÊTA

PANCAKES 1€ / PCS

SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX NUTELLA, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CONFITURE

MINIMUM 20 PIECES

BOWLS 4€ / PCS

- PUDDING CHIA, COCO, MANGO
- GRANOLA, FROMAGE BLANC, COPEAUX DE CHOCOLAT FRUITS SECS ET FRUITS DE SAISON

VIENNOISERIES

ASSORTIMENTS DE VIENNOISERIES FRAÎCHES AU CHOIX SELON DISPONIBILITÉS (CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, CHOUQUETTES...)

TARIF SUR DEVIS

GAUFRE 1,2€ / PCS

SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX NUTELLA, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CONFITURE

MINIMUM 20 PIECES

TIRAMISUS 3,5€ / PART

- COCO, MANGUE, PASSION
- PISTACHE, FRAMBOISE
- LE CLASSIQUE , CACAO ET CAFÉ

CREPES 1,2€ / PCS

SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX NUTELLA, CAMEL AU BEURRE SALÉ, CONFITURE (MINIMUM 15 PIÈCES)

CAKES

- CAKE À LA VANILLE –2,5€
- CAKE FRAMBOISES CHOCOLAT BLANC –3€
- CAKE AUX POMMES ET CRUMBLE DE SPECULOS –3€
- BROWNIES CHOCOLAT CACAHUÈTE –2,5€
- CAKE AU CITRON –2,20€

MINIMUM 8 PART

FRUITS FRAIS

ASSORTIMENTS DE FRUITS FRAIS DÉCOUPÉS OU ENTIERS SELON DEMANDE

TARIF SUR DEVIS

POUR FAIRE DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT HORS DU TEMPS, VOUS POUVEZ FAIRE LE CHOIX DES FOOD STATIONS, POUR COMPLÉTER UN BUFFET DÉJÀ EXISTANT OU POUR EN FAIRE UN REPAS EN TANT QUE TEL, VOUS AVEZ PLUSIEURS OPTIONS SALÉES ET/OU SUCRÉES QUI S’OFFRENT À VOUS. LE PRIX VOUS EST PROPOSÉ POUR DES STATIONS EN LIBRE SERVICE - À COMPOSER SOI-MÊME ; IL NE COMPREND PAS LES FRAIS DE SERVICES ET EST VALABLE UNIQUEMENT POUR LES PRESTATIONS DE BUFFET AVEC INSTALLATION.

GRAZING TABLE

STATION EN LIBRE SERVICE - ASSORTIMENTS DE CHARCUTERIE, FROMAGES, PAIN FRAIS, FRUITS SECS ET FRUITS FRAIS, BEURRES, CONFITURES ET TARTINABLES

TARIF SUR DEVIS

BAR A BAGEL

8€/PAX

PAIN BAGELS SERVI AVEC ASSORTIMENTS DE TOPPINGS A COMPOSER SOI-MÊME :

- CRUDITES (PICKLES DE CONCOMBRE, PICKLES D’OIGNONS ROUGES, CITRONS FRAIS, DÉCOUPES DE CAROTTES/RADIS/CONCOMBRE, CÂPRES...)
- TARTINABLES (CREAM CHEESE, CRÈME D’AVOCAT, MOUSSE DE THON, DIPS AU SAUMON FUMÉ, AÏOLI...)
- HERBES FRAÎCHES (ANETH, CORIANDRE, MENTHE)
- PROTÉINES (SAUMON, BŒUF SÉCHÉ ET JAMBON DE DINDE)

TARTARE STATION

8€ / PAX

STATION EN LIBRE SERVICE - DES DE MANGUE, OIGNONS ROUGES, HERBES AROMATIQUES, DES DE TOMATES, DES DE CONCOMBRE, DES D’AVOCAT, POISSON BLANC, DES DE THON, DES DE SAUMON, CITRON VERT, PIMENT FRAIS, HUILES ET SAUCES

PINSA STATION

STATION EN LIBRE SERVICE - PINSA À PARTAGER AU CHOIX PARMI :

- PECHES GRILLÉES, ROQUETTE, BURRATA, CHARCUTERIE
- DUO DE TOMATES, FROMAGE FRAIS, ANETH, CAPRES ET CITRON
- ROQUETTE, TOMATES, PESTO & BURRATA
- POIRE, NOIX, ROQUETTE ET GORGONZOLA

TARIF SUR DEVIS

PAVLOVA

6,5€ / PAX

STATION EN LIBRE SERVICE - CHANTILLY DE MASCARPONE À LA VANILLE SERVIE AVEC FRUITS FRAIS DE SAISONS ET COULIS

AVOCADO TOAST

7€ / PAX

TRANCHES DE SAUMON FUMÉ, PAIN TOASTE, CRÈME D’AVOCAT, AVOCATS TRANCHES, POUSSSES, HUILE D’OLIVE, CONDIMENTS, CREAM CHEESE , HERBES AROMATIQUES FRAÎCHES, PICKLES DE CONCOMBRE ET D’OIGONS ROUGES, CRUDITÉS, CÂPRES, POUSSSES

POUR FAIRE DE VOTRE ÉVÉNEMENT UN MOMENT HORS DU TEMPS, VOUS POUVEZ FAIRE LE CHOIX DES FOOD STATIONS, POUR COMPLÉTER UN BUFFET DÉJÀ EXISTANT OU POUR EN FAIRE UN REPAS EN TANT QUE TEL, VOUS AVEZ PLUSIEURS OPTIONS SALÉES ET/OU SUCRÉES QUI S’OFFRENT À VOUS. LE PRIX VOUS EST PROPOSÉ POUR DES STATIONS EN LIBRE SERVICE - À COMPOSER SOI-MÊME ; IL NE COMPREND PAS LES FRAIS DE SERVICES ET EST VALABLE UNIQUEMENT POUR LES PRESTATIONS DE BUFFET AVEC INSTALLATION.

FROMAGE BLANC **5,5€/PAX**

STATION EN LIBRE SERVICE - FROMAGE BLANC À LA VANILLE SERVIE AVEC MUESLI ET FRUITS FRAIS DE SAISONS, FRUITS SECS, MIEL ET SIROP D’ERABLE

FROMAGE ITALIEN **7€ / PAX**

STATION EN LIBRE SERVICE - ASSORTIMENTS DE FROMAGES ITALIENS, SERVI AVEC CRUDITES, LÉGUMES GRILLÉS ET VARIÉTÉ D’HUILES, DE SAUCE ET DE PAINS

PAVLOVA **6,5€ / PAX**

STATION EN LIBRE SERVICE - CHANTILLY DE MASCARPONE À LA VANILLE SERVIE AVEC FRUITS FRAIS DE SAISONS ET COULIS

LES DIPS/TARTINABLES SONT DISPONIBLES EN PLUSIEURS FORMATS :
TAILLE M - 4 PERSONNES | TAILLE L - 6 À 8 PERSONNES | TAILLE XL - 10 À 12 PERSONNES
ILS SONT ACCOMPAGNES DE CRUDITES ET DE PAIN FRAIS

T
R
E
M
P
E
Z

<i>TZATZIKI</i> CONCOMBRE, YAOURT FRAIS, CONCOMBRE 16€ 24€	<i>GUACAMOLE</i> AVOCATS, PIMENTS OISEAUX, TOMATES, CORIANDRE 22€ 3€	<i>TZATZIKI MANGUE</i> CONCOMBRE, YAOURT GREC, CONCOMBRE, MANGUE 24€ 32€
<i>MOUSSE DE BETTERAVE</i> BETTERAVE, FETA, MENTHE 20€ 28€	<i>DIPS A LA TOMATE SECHEES</i> TOMATES SÉCHÉES, HUILE D’OLIVE, BASILIC, AIL CONFIT 20€ 28€	<i>LABNEH AUX OLIVES</i> LABNEH, OLIVES, AMANDES EFFILEES ET CITRON 20€ 28€
<i>HOUMOUS</i> POIS CHICHES, CRÈME DE SESAME, CITRON ET ZAATAR 18€ 26€	<i>CREME DE POIVRONS</i> POIVRONS GRILLÉS, HUILE D’OLIVE, FROMAGE FRAIS, HERBES FRAICHES 18€ 26€	<i>DIPS AUX FRUITS ROUGES</i> YAHOURT GREC, FRUITS ROUGES FRAIS MIXES, FRUITS FRAIS 16€ 24€

LES FINGER FOOD SALÉES SONT DES PIÈCES À PARTAGER OU NON, QUI SONT IDÉALEMENT CONÇUES POUR LES BRUNCHS ET VOUS PERMETTENT DE PROPOSER DES BUFFETS SAVOUREUX ET ORIGINAUX, ADAPTÉS À LA SAISON.

SALADES

EXISTE EN PLUSIEURS FORMATS : L (6 A 8 PERSONNES) 34€ | XL (10 A 12 PERSONNES) 52€

TOUTES NOS SALADES SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX : VINAIGRETTE À L’HUILE D’OLIVE & AU CITRON | BALSAMIQUE | MIEL MOUTARDE | CRÈME AUX HERBES.

- | | | |
|---|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• ORZO À LA CRÈME DE CITRON, POIS PLATS, CREVETTES, FÊTA & MENTHE | <ul style="list-style-type: none">• PASTÈQUE, CONCOMBRE, FÊTA, CRISPY OIGNONS, TOMATES CERISES | <ul style="list-style-type: none">• DUO DE TOMATES CERISES, TOMATES SÉCHÉES, STRACIATELLA |
| <ul style="list-style-type: none">• SALADE, TOMATES, MOZARELLA, FRAMBOISE | <ul style="list-style-type: none">• SALADE DE NOUILLES SAUCE SATAY, CACAHUÈTE, FÈVES, LAMELLES DE CHOU ROUGE ET CAROTTES | <ul style="list-style-type: none">• FRAISES, DUO DE TOMATES CERISES, BASILIC, CHÈVRE PANÉ |

IL EST EGALEMENT POSSIBLES DE COMMANDER DES BOISSONS CHAUDES (THE, CAFE, LAIT...) ET LES ACCOMPAGNEMENTS ADEQUAT, LA DEMANDE SE FAIT SUR DEVIS.

THE GLACE

AU CHOIX SAVEUR PÊCHE,
CITRON OU THE VERT

16.75€ (5L)

EAUX AROMATISEES

AU CHOIX PARMY FRUITS
ROUGES, AGRUMES OU
CONCOMBRE

12.75€ (5L)

CITRONNADE

CITRON, SUCRE VANILLÉ,
EAU PLATE, MENTHE
FRAICHE

16.75€ (5L)

SMOOTHIES

AUX FRUITS EXOTIQUES,
FRUITS ROUGES

2.5€ (35cL)

SERVICES



*FRAIS DE
DEPLACEMENTS*

à partir de 35€



BUFFETS FLORAUX

Tous nos buffets
sont agrémentés de
fleurs fraîches, à
partir de 120€.



*LOCATION DE
VAISELLE*

verres et assiettes de
divers coloris - tarif sur
devis

PERSONNALISATION

Personnalisez votre
événement grâce des
menus ou des marques
plats réalisés sur mesure
pour l'occasion.

BRUNCH

BUFFETS



NUANCESDEBRUNCH.

@NUANCESDEBRUNCH
WWW.NUANCESDEBRUNCH.COM
07 44 89 43 08