



So Brunchy

Traiteur

BRUNCH / GRAZING / BUFFETS

CATALOGUE 2026

Buffets & Plateaux



Buffets & plateaux

MIGNARDISES / PLATS / GRAZING

Ce catalogue vous indique les différents mets que nous proposons en prestation buffet & plateaux prêts à poser. Il est bien sûr possible de mixer les variétés des différentes catégories.

Toutes nos viandes sont hallal.

N'hésitez pas à nous contacter si vous souhaitez plus d'informations.

**Nous vous conseillons 4 à 6 pièces par personne pour un buffet apéritif.
Et 7 à 10 pièces pour un buffet dinatoire.**

A adapter en fonction de votre budget et de l'appétit de vos convives

So Brunchy réinterprète le concept de traiteur et vous propose des buffets fleuri "Grazing table", qui transforment vos tables en véritable oeuvre d'art.





Nos salés individuels

LES MIGNARDISES

Pizza margharita

Pizza thon

Club sandwich thon & oignons frits

Club sandwich blanc de poulet & oignons frits

Navette (ou malicette) crème de thon & ciboulette

Navette tomate / mozzarella

Navette poulet curry

Toasts cream cheese/oeufs brouillés & flocons de paprika

Toasts tzatziki & concombres

Avocado toast, grenade & feta

Avocado toast, cream cheese & saumon fumé

Toast chèvre, miel & noix

Wrap poulet, crudités & cheddar

Wrap saumon, crudités & avocat

Cheeseburger

Chicken burger

Navette (ou malicette) saumon fumé & concombre

Toast pêche & burrata (durant la saison estivale uniquement)

Toasts guacamole

Hot-dog

LES BOWL

Salade italienne

Fusilli, tomate, mozzarella, roquette, pesto, crème de balsamique

Salade tomate / mozzarella

Roquette, tomate, mozzarella, noix de cajou, basilic, vinaigrette balsamique

Salade grecque

Roquette, tomates, concombre, feta, vinaigrette balsamique

Taboulé à l'orientale

Semoule, oignons, poivrons, tomates, concombre, cacahuètes, menthe, grenade

Adaptez nos navettes à votre thème en choisissant la couleur du pain



Nos salades à partager

Chakchouka à la feta

Salade italienne

Fusilli, tomate, mozzarella, roquette, pesto, crème de balsamique

Salade grecque

Roquette, tomates, concombre, feta, vinaigrette balsamique

Salade tomate / mozzarella

Roquette, tomate, mozzarella, noix de cajou, basilic, vinaigrette balsamique

Taboulé à l'orientale



Pommes de terre rôties à l'ail et
au thym

Légumes rôtis au miel
Patate douce et courgette

Caviar d'aubergines

Riz safrané aux petits pois





Nos salés à partager

2,5€ TTC / personne dans une des formules buffet
4,5€ TTC / personnes en extra

Assiette de saumon fumé
Crackers, câpres et oignons

Salade de Buratta
Roquette, tomates cerise, nectarines & chiffonade de boeuf

Assiette de crevettes et mayonnaise maison

Filet de saumon au citron et romarin

Rôti de boeuf à l'ail et au thym

Assortiment de fromages maison et fromages fermiers





Nos plaisirs sucrés

Mignardises

Crumble aux pommes

Moelleux au chocolat, chantilly mascarpone & noisette

Mini cookies

Tartelettes aux fruits

Macaron artisanal

Donuts artisanal

Verrines

Citron meringuée

Tiramisu

Speculos/framboise, oreo, bueno ou snickers

Mousse au chocolat

Verrine fraise ou fruits exotiques

Chantilly mascarpone, fruits frais & coulis maison

Salade de fruits

Panna cotta

Fraises ou fruits exotiques





La fontaine à chocolat

Plus qu'une gourmandise, c'est une véritable animation qui conquiera tous vos invités !

Pour les plus et moins gourmands, les petits et les grands, il y en a pour tous les goûts.



AU CHOIX

- Chocolat noir
- Chocolat au lait
- Chocolat blanc

ACCOMPAGNEMENTS

- Fruits de saison
(équivalent de 2 brochettes / pers)
- Chamalows
- Mini pancakes

300 €

Tarif unique jusqu'à 50 personnes.

Au delà, 6,50 € supplémentaires / personne

ANIMATION SEULE OU EN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE BUFFET





Le "Grazing"

Avez vous déjà entendu parler du "**Grazing**" ?

Venu tout droit d'Australie, il révolutionne le concept de traiteur. Il permet de transformer vos buffets en **véritable œuvre d'art** où le stylisme culinaire et la gourmandise se rencontrent pour une belle expérience autant gustative que visuelle.

Déjà très tendance dans les pays anglophones, il s'impose désormais dans notre pays où, grâce à son résultat unique et coloré, il règne en maître sur les buffets des plus beaux évènements.

Comme une mélodie que l'on déguste...





Les options Grazing



GRAZING PLATTER

Une véritable composition artistique et colorée, avec :
Charcuteries, fromages, fruits & crudités, fruits secs,
fruits à coque, crackers, macarons et plein d'autres
gourmandises...

11,50 € / personne

3 formats disponibles en prêt à poser :

- planche de 20 personnes
- plateau de 6 personnes
- plateau de 4 personnes

GRAZING CONES

Se commandent par 12

Charcuterie, fromage, fruits frais, fruits secs, crackers

6,50 € le cône



PLATEAU DE CHARCUTERIES / FROMAGES

Charcuterie, fromage, raisin, crackers, olives, cornichons, ...

Plateau taille L

Pour environ 8/10 personnes

69 €

Plateau taille M

Pour environ 4/6 personnes

46 €

PLATEAU SAUMON FUMÉ

Saumon, oignons, câpres, citron, herbes

Plateau taille L

20 personnes, 1 tranche/pers

90 €

Plateau taille M

12 personnes, 1 tranche/pers

56 €



Les options Grazing

VEGGIES PLATTER

Un tableau haut en couleurs et en saveurs, composé de crudités et dips :
houmous, houmous à la betterave, tzatziki ou guacamole

8€
par dip
supplémentaire



Plateau taille L

Pour environ 8/10 personnes

54€

Plateau taille M

Pour environ 4/6 personnes

39€

PLATEAU DE FRUITS

Une harmonieuse disposition de fruits frais tranchés
Selection en fonction des saisons

Plateau taille L

Pour environ 8/10 personnes

49€

Plateau taille M

Pour environ 4/6 personnes

34€





Le Brunch

Vous le savez, la tendance est au **Brunch** !

So Brunchy vous accompagne pour une belle expérience culinaire. Plus qu'un simple petit-déjeuner, nous avons à cœur d'égayer vos matins et de sublimer vos tables.

Nous sélectionnons avec attention nos produits et les sublimons avec une cuisine faite maison. Nous vous proposons un large choix d'éléments salés et sucrés afin de satisfaire tous les palais

Nous vous conseillons d'ajouter un plateau Grazing et un plateau de fruits afin d'avoir un Brunch gourmand et complet !





Nos éléments Brunch

LES SUCRÉS

- Crêpes
- Pancakes
- Gaufres
- Brioches perdues à la cannelle
- Brioches perdues caramel & éclats de pralin
- Mini moelleux au chocolat, chantilly & noisette
- Brownie au noix
- Cake aux amandes & fleur d'oranger
- Croissant fourré chantilly de mascarpone & framboises
- Mini viennoiserie
- Salade de fruits
- Granola bowl : fromage blanc, muesli & fruits rouges

Les crêpes, pancakes, gaufres et brioches perdues sont accompagnés de fruits rouges, nutella, confiture et sirop d'érable



LES SALÉS

- Croissant fourré roquette, blanc de poulet & emmental
- Egg-muffin bacon & cheese
- Mini hot dog
- Oeufs brouillés
- Burger (steak de boeuf ou escalope de poulet)
- Wrap saumon fumé ou poulet
- Avocado toast & saumon fumé
- Avocado toast, grenade & feta
- Bagel saumon fumé
- Bagel poulet
- Salade bowl (italienne, grecque ou tomate/mozza)





Brunch de groupe

A AJOUTER A VOTRE BRUNCH ...

LES PLATEAUX GRAZING

Pour un brunch réussi et une jolie table colorée, nous vous conseillons d'ajouter à votre brunch un "grazing platter", grazing cones ou plateau de charcuterie/fromage et un plateau de fruits

LES MIGNARDISES

Nos mignardises pourront également être ajoutées au brunch de groupe.

Elles seront alors à ajouter par 10 pièces minimum d'une même variété, ou par plateau (prestige ou gourmet).

Nous consulter pour un devis personnalisé.



TARIFS

*Plateaux prêts à
poser*





Tarifs plateaux salés

MIGNARDISES À CHOISIR PARMIS LES " SALÉS INDIVIDUELS "

PLATEAU PRESTIGE

35 pièces

Jusqu'à 5 variétés au choix par plateau

69€



PLATEAU GOURMET

20 pièces

1 variété par plateau

39€

PLATEAU BOWL

12 pièces

2 variétés par plateau

48€





Tarifs plateaux sucrés

PIÈCES À CHOISIR PARMIS LES " PLAISIRS SUCRÉS "

MIGNARDISES

1,90 € la pièce

VERRINES

2,50 € la pièce

PLATEAU PRESTIGE

33 à 37 pièces

En fonction des variétés choisies

Jusqu'à 5 variétés au choix par plateau

PLATEAU GOURMET

16 à 24 pièces

En fonction des variétés choisies

1 variété par plateau



Tarif des plateaux en fonction des variétés choisies





Tarifs plateaux Brunch

PIÈCES À CHOISIR PARMIS LES "ELEMENTS BRUNCH"

TROIS FORMULES AU CHOIX

- 3 éléments salés + 3 sucrés
- 4 éléments salés + 4 sucrés
- 6 éléments sucrés

21 € / personne

26 € / personne

15 € / personne





Les accompagnements & options

LES BOISSONS

- Bouteille de jus de fruits individuelle 1,50 €
- Thé glacé individuel 1,80 €
- Jus d'orange pressé individuel 2,50 €
- Smoothie individuel 4 €
- Citronnade maison 2 €
- Citronnade maison à la fraise 2,5 €

LE PAIN

Assortiment de pains tranchés et/ou baguette 1,50 € / personne

LES OPTIONS

- Vaisselle en bambou + serviette 3,50 € / personne
- Boîte individuelle invité 1 €
- Nappes en spunbond (imitation tissu) 0,30 € / personne





Livraison & mise en place

LES OPTIONS POSSIBLES



LIVRAISON



MISE EN PLACE

FORFAIT LIVRAISON

Nous assurons la livraison de votre commande à l'endroit souhaité, sur plateaux prêts à poser. La mise en place sera faite par vos soins.

La livraison est facturée 0,80€ du km (péages en sus aux frais réels)

FORFAIT MISE EN PLACE

Nous effectuons la mise en place de vos plateaux prêts à poser en ajoutant une légère décoration avec gypsophiles et eucalyptus.

La mise en place avec décoration légère sera facturée 50€ .

Les tables et nappes ne sont pas fournies.

La livraison est facturée 0,80€ du km (péages en sus aux frais réels)



TARIFS



Buffets





Formules Buffets

CE QUE COMPRENENT NOS FORMULES

- Vos choix sucrés / salés
- La livraison*, le prêt de présentoirs, la mise en place (les tables, nappes, vaisselle et serviettes ne sont pas comprises)
- Une décoration florale, aux couleurs de votre choix
- Le débarrassage du buffet et récupération du matériel

PERSONNALISATION

Vous pouvez ensuite ajouter à nos formules toutes les options se trouvant dans le catalogue afin d'avoir une composition complète et à votre image.

NOMBRE DE PERSONNES

Nos tarifs sont valables à partir de 30 personnes. Les formules sont possibles à partir de 15 personnes, un supplément de 3€/pers. sera alors appliqué.

* Dans un rayon de 20km autour de Rottelsheim. Au delà, frais de déplacement facturés 0,8€ / km



Formules "Apéritif"

FORMULE APERO #1

17€/pers.

3 choix salés

+

1 choix sucré

Idéal pour un buffet apéritif léger

FORMULE APERO #2

20€/pers.

4 choix salés

+

2 choix sucrés

Idéal pour un buffet apéritif classique





Formules "Dinatoire"

FORMULE DINATOIRE #1

26€/pers.

5 choix salés

+

2 choix sucrés

Idéal pour un buffet dinatoire léger

FORMULE DINATOIRE #2

29€/pers.

6 choix salés

+

3 choix sucrés

Idéal pour un buffet dinatoire classique

FORMULE DINATOIRE #3

38€/pers.

5 choix salés

+ 3 choix sucrés

+ options Grazing (Platter, veggie, cônes)

+ Fruits frais tranchés

Idéal pour un buffet dinatoire complet, qui en met plein la vue !





Formules Brunch

FORMULE #1

28€/pers.

3 choix salés + 3 choix sucrés

Idéal pour un brunch léger

FORMULE #2

33€/pers.

4 choix salés + 4 choix sucrés

Idéal pour un brunch classique

FORMULE #3

39€/pers.

3 choix salés + 3 choix sucrés

+ options Grazing (Platter, veggie, cônes)

+ Fruits frais tranchés

Idéal pour un buffet brunch complet, qui en met plein la vue !





Les accompagnements & options

LES BOISSONS

- Eau detox (concombre, citron, menthe) 6 € / litre
- Jus d'orange pressé 9€ / litre
- Thé glacé 8€ / litre
- Citronnade maison 8 € / litre
- Citronnade maison à la fraise 9 € / litre
- Sirop à l'eau 6€ / litre

- Thé à la menthe traditionnel marocain 8 € / litre
- Café 10 € / litre
- Chocolat chaud 10 € / litre

LE PAIN

Assortiment de pains tranchés et/ou baguette 1,50 € / personne

LES OPTIONS

- Vaisselle en bambou + serviette 3,50 € / personne
- Nappe en spunbond (imitation tissu) 0,30 € / personne
- Boite individuelle invité 1 €



Nos réalisations



Contact



Pour toute demande d'informations ou devis



sobrunchy



06 52 25 69 34



sobrunchy67@gmail.com