



Traiteur événementiel



CATALOGUE

2026 ~ 2027

60 rue Voltaire - 65300 LANNEMEZAN
07 86 74 09 75
www.latelierdubrunch.fr



Qui sommes nous

Entreprise familiale fondée en 2023 par Camille et Fanny,
L'Atelier du Brunch est né d'une passion commune :
le plaisir du fait maison, du partage et des belles tables.

Nos Valeurs



Nos prestations

Nous réalisons tous vos événements professionnels et privés :

- ~Apéritif en petit comité
- ~Brunch lendemain de mariage
- ~Réception d'entreprise
- ~Anniversaire, baptême, EVJF

...

Notre fonctionnement

1 ~ VOUS CHOISISSEZ

Parcourez notre catalogue et sélectionnez ce qui vous fait envie : brunch, buffet ou autre gourmandise adaptée à votre réception.

2 ~ VOUS NOUS TRANSMETTEZ VOTRE DEMANDE

Via le formulaire de contact de notre site, indiquez-nous :

~La date

~Le lieu

~Le nombre de convives

~La ou les formule(s) choisie

~Votre préférence :

Livraison, retrait à l'atelier ou mise en place du buffet

3 ~ ON S'OCCUPE DU RESTE

Léa vous envoie un devis gratuit et sans engagement et vous conseille sur les quantités et la formule la plus adaptée à votre événement.

4 ~ ON BLOQUE LA DATE

Un acompte de 30 % permet de confirmer la réservation.

Dès réception, votre date est officiellement réservée

Bonne nouvelle :

Vous pouvez modifier le contenu et les quantités jusqu'à deux semaines avant la prestation !

[latelierdubrunch65](http://latelierdubrunch65.com)



Nos producteurs et fournisseurs

~La Ferme de l'Artigue - 65130 AVEZAC

~La Truite des Pyrénées - 65400 LAU BALAGNAS

~Charcuterie du Cagire - 31160 JUZET D'IZAUT

~Le Peuples des chèvres - 65330 UGLAS

~La Fromagerie du plateau - 65300 LANNEMEZAN

~Le Fournil des traditions - 65300 LANNEMEZAN

~Maison Sireix - 65300 LANNEMEZAN

~Le Porc Noir de Bigorre - 65290 LOUEY

~La SICA Pyrénéenne - 65300 LANNEMEZAN

~Palmer Fruits & légumes - 65300 LANNEMEZAN

~La ferme de l'Omière - 31420 BOUZIN

~Maison Escalière Volaille - 65000 TARBES



Les coulisses de la Fromagerie du Plateau



Les burgers et navettes par Eric



La production de miel par Romain



Les Poules en plein air de Laura

Nos Buffets



Buffet l'Amandier

12€ par personne

6 pièces salées

- ~Roulé Italien jambon de pays, roquette, parmesan, cream cheese
- ~Croque chorizo, gouda, pesto
- ~Navette au thon & fromage frais
- ~Pintxos chèvre & confit de tomates
 - ~Pintxos bleu, noix & poire
 - ~Club sandwich au poulet

Buffet Framboisier

16€ par personne

6 pièces salées

- ~Mini Hot dog chorizo cheddar
- ~Focaccia tomate, mozzarella, pesto
- ~Pintxos chèvre et confit de tomate
- ~Tartelette poivron, parmesan & jambon de pays
- ~Club sandwich jambon, morbier, figue
- ~Blinis truite fumée, concombre, cream cheese

3 pièces sucrées

- ~Flan pâtissier
- ~Brownie noisettes
- ~Tiramisu spéculoos & fruits frais





Buffet L'Olivier

21€ par personne

7 pièces salées

- ~Club sandwich thon crudités
- ~Pintxos chèvre frais & fruits secs
- ~Focaccia tomates, burrata, cèpes
- ~Tartelette aubergine, poivrons, feta
- ~Croque chorizo, gouda, pesto
- ~Mini burger, jambon de pays, figue
- ~Blinis truite fumée, concombre, cream cheese

4 pièces sucrées

- ~Tatin de pommes
- ~Piémont noisette choco
- ~Banana bread
- ~Tiramisu speculoos, fruits

Buffet l'Oranger

27€ par personne

6 pièces salées + panaché gourmand*

- ~Club sandwich thon crudités
- ~Focaccia tomates, mozza, pesto
- ~Tartelettes aubergine, poivrons feta
- ~Pintxos bleu, noix et poires
- ~Mini burger jambon de pays, figue
- ~Mini hot dog, chorizo, oignons frits

*panaché gourmand

(1 mètre pour 20 personnes environ)

4 pièces sucrées

- ~Tartlette citron, vanille
- ~Tiramisu speculoos, fruits
- ~Pistaboise
- ~Brownie noisette





Le Noisetier

50€ par personne

7 pièces salées

- ~Finger foie gras, figue
- ~Navette crème citron combava et oeufs de truites des Pyrénées
- ~Focaccia burrata, cèpes et noisettes
- ~Tartelette boudin noir barasse, pomme
- ~Mini burger jambon de pays, brebis
- ~Pintxos noix, bleu et poire
- ~Blinis, pommes de terre grenade en persillade, magret et comté AOP

+ **Planche** (adaptée au nombre de personnes)
jambon de Porc Noir de Bigorre
+ truite fumée des Pyrénées

+ **Planche** (adaptée au nombre de personnes)
fromages sélectionnés locaux et AOP

4 pièces sucrées

- ~Forêt noire
- ~Pistaboise
- ~Piémont choco noisettes
- ~Tatin de pommes

A SAVOIR

- ~ Nos buffets sont réalisés pour un minimum de 10 personnes.
- ~ Toutes nos bouchées peuvent être proposées à la pièce (tarifs sur devis).
- ~ Toutes les pièces de nos buffets peuvent être modifiées en fonction de la saisonnalité.

Nos Box

La terre des pyrénées

36€



- ~Assortiment de charcuteries et fromages locaux,
- ~Fruits secs
- ~Fruits frais

La fromage

36€



- ~Assortiment de fromages AOP & locaux sélectionnés:
Vache, chèvre, brebis
- ~Fruits secs
- ~Condiments

La doggy doggy

32€



- ~Burger pavot au thon x6
- ~Hot dog au chorizo x6
- ~Burger jambon x6
- ~Hot dog saucisson à l'ail x6

La doggy veggïe 🌿

32€



- ~Burger chèvre figue x6
- ~Burger tomates, mozza, pesto x6
- ~Navette crème moutarde cheddar x6
- ~Navette gouda, crème curry & oignons fris x6

La finger

38€



Assortiment de minis sandiwchs

- ~Chèvre, figue, roquette, crumble noix x6
- ~Mozzarella, pesto rosso, basilic x6
- ~Épinard, rilette thon au fromage frais x6
- ~Magret, cèpes, persillade & fromage x6
- ~Fruits secs et condiments

La dips & croque

30€



- ~Tzatziki, Houmous
- ~Crème de tomates confites,
- ~Tapenade maison
- ~Focaccia, Crackers maison
- ~Blinis, Battons de légumes
- ~Fruits secs

La pitchoune

30€ - spéciale enfants 



- ~Hot dog ketchup x5
- ~Croque jambon gouda x5
- ~Burger au poulet x5
- ~Club sandwich x5
- ~Tomates cerises
- ~Brochettes fromage raisins

La finger chic

50€



- Assortiment de minis sandiwchs
- ~Foie gras, figue, crumble de noix x6
- ~Truite fumée, crème citron combava x6
- ~Jambon de pays, parmesan AOP, roquette x6
- ~Création chèvre frais (local), mandian, pesto x6
- ~Fruits secs et condiments

La yummy

32€



- ~Banana Bread
- ~Marbré Vanille, Chocolat
- ~Cookies
- ~Sablé citron pavot
- ~Crêpes
- ~Confiture, pâte à tartiner noisette
- ~Fruits frais

La délice fruité

28€



- ~Assortiment de fruits frais
de saison découpés

A SAVOIR

- ~Toutes nos box sont conçus pour être partagés entre 2 et 8 personnes.
- ~Dimensions de nos box : 35 cm x 28 cm.
- ~Nous vous conseillons de passer votre commande 72 heures à l'avance.



Nos brunch

La tulipe

10€ par personne

- ~Mini viennoiseries
- ~Granola Bowl
- ~Jus d'orange
- ~Café + Thé

(Retour matériel nécessaire)



La paquerette

25€ par personne

- ~Demi bagel au saumon fumé
 - ~Mini viennoiseries
 - ~Granola bowl aux fruits
 - ~Charcuterie fromage
 - ~Pain frais
 - ~Avocado toast
 - ~Mix pancake et gaufres
 - ~Pâte à tartiner noisette, confiture
 - ~Fruits frais
 - ~Jus de fruits frais individuel
- (Peut être décliné sous forme de fontaine en 5L)

A SAVOIR

~Élaborés pour un minimum de 10 personnes

~Nos Brunchs ne pourront pas être livrés la veille pour le lendemain afin de préserver la fraîcheur des aliments

Nos Salades

34€ la salade pour 10 à 15 personnes



Ledelweiss

Roquette, pomme de terre grenaille, gésiers, magret, pommes, tomates, brebis, noisettes



La lavanda

Salade romaine, pâte fusillis, poulet mariné, œufs, parmesan, tomates, cramberies, sauce yaourt



L'origan

Semoule, poivrons, concombre, oignons rouge, tomates, menthe, noisette, cramberies, graines de courges



La grenade

Pâtes fusillis, concombre, poivrons, olives kalameta, oignons rouge, fêta AOP, pesto, filet de thon

A SAVOIR

~Toutes nos salades peuvent être adaptées en version végétarienne.

~Les saladiers dans lesquels nos salades sont préparées doivent être retournés à l'Atelier le lendemain de la prestation.

~Elles peuvent être proposées de manière individuelle, dans de petits bols jetables, à partir de 10 personnes.

Nos viandes froides

Rôti de porc tranché

32€

Environ 2 kg

15 à 20 tranches

Servi avec des condiments



Rôti de boeuf tranché

55€

Environ 2kg

15 à 20 tranches

Servi avec des condiments



Nos quiches maison



42€ - 30 x 50cm
environ 45 mini part

~Jambon, champignons, persillade

~Chèvre, tomates cerise, lardons

~Thon, épinard, tomate cerise

~Poivron frais, courgette, emmental 🌿

Le panaché gourmand

80€ le mètre

Pour un apéritif: 1m pour 20 personnes environ

Pour un repas: 1m pour 10 personnes environ

~Charcuterie selon arrivage:

Jambon, pâté, chorizo, rosette, saucisse sèche, pâté en croûte,...

~Fromage locaux & AOP :

vache, chèvre, brebis

~Fruits frais

~Fruits secs

~Tartinades: fromage frais persillé, houmous, mousse tomates confites, tapenade

~Légumes croquants de saison

~Olives



GRAND BUFFET

A SAVOIR

~La composition du panaché peut varier selon nos arrivages et nos approvisionnements auprès des producteurs.

~En vente à emporter, le panaché gourmand est préparé et présenté sur des plateaux traiteur, prêts à être placés sur votre buffet.

~ Le pain n'est pas fourni.

Nos planches

La terre des Pyrénées

Assortiment de charcuteries et fromages locaux

Fruits secs

Fruits frais

Formats possible :

Grande planches bois : 90€

Plateau rond bois : 45€



La fromage

Assortiment de fromages locaux et AOP

Sélectionnés par Camille

Fruits secs et condiments

Formats possible :

Grande planches bois : 92€

Plateau rond bois : 45€



La dips & croque

Tzatzíki, Houmous, Crème Burrata pesto,
Rillettes de Thon maison, Crème de tomates
confites, Tapenade maison

Focaccia, Crackers maison, Blinis,
Bâtonnets de légumes
Fruits secs

Formats possible :

Grande planches bois : 75€

Plateau rond bois : 37€



La yummy

Banana Bread
Marbré Vanille, Chocolat
Cookies
Sablé citron pavot
Crêpes
Confiture, pâte à tartiner noisette
Fruits frais

Format possible :

Grande planches bois : 90€



La délice fruité

Panaché de fruits de saison

Format possible :

Grande planches bois : 72€



Plateau bois
35 cm de diamètre
A partager jusqu'à 15
personnes

Grande planche bois
85cm / 30cm
A partager pour 10/25 personnes



A SAVOIR

~Nos planches et plateaux en bois doivent être retournés à notre atelier le lendemain de la prestation.

Si vous ne pouvez pas retourner le matériel, nous vous recommandons d'opter pour des box.

Nos plats mijotés maison

~Tajine de veau aux légumes frais 🌿	16€/pers
~Suprême de volaille du sud ouest, sauce au cèpes	17€/pers
~Daube de bœuf aux légumes anciens	17€/pers
~Rôti de porc échine cuit à basse température, jus truffé	18€/pers
~Souris d'agneau confite 10h, jus à la cerise noir	22€/pers

+ Garniture au choix

~Lasagne de truite & légumes du soleil 🌿 (aubergines, courgettes, poivrons)	15€/pers
--	----------



Garnitures au choix

- ~Écrasé de pommes de terre aux fines herbes et olives
- ~Gratin dauphinois aux châtaignes
- ~Poêlée de légumes frais du primeur
- ~Semoule aux épices douces
- ~Tagliatelles fraîches aux pesto, tomates cerises

A SAVOIR

- ~Nos plats chauds sont réalisés pour un minimum de 10 personnes.
- ~Nous ne proposons pas de service à l'assiette.
- ~Nous mettons à votre disposition des bains-marie ou une étuve pour la remise en température de vos plats (soumis à caution 150 € par bains-marie.)

Nos number & letter cake

48€ le chiffre (12/15 parts) | 38€ la lettre (10/12 parts)



L'iris

- ~Biscuit amande
- ~Ganache chocolat noir
- ~Mousse praliné
- ~Éclat de Kinder



L'orchidée

- ~Biscuit amande
- ~Ganache framboise
- ~Mousse pistache
- ~Mousse vanille
- ~Framboises fraîches



L'anémone

- ~Biscuit amande
- ~Ganache montée chocolat noir, chocolat au lait et chocolat blanc



La pivoine

- ~Biscuit amande
- ~Mousse fruits rouges
- ~Ganache chocolat blanc
- ~Mousse vanille
- ~Fruits frais de saisonnalité

Nos entremets

A partir de 3€ la part



Le bavarois fruits

20 Parts - 60€

- ~Génoise
- ~Croustillant chocolat blanc
- ~Mousse bavaroise à la framboise
- ~Nappage fruits rouges et fruits frais



Le piémont

20 Parts - 65€

- ~Brownie noisette
- ~Crème pralinée
- ~Mousse légère au chocolat
- ~Éclats de noisettes torréfiés



La pistaboise

20 Parts - 65€

- ~Biscuit de Gênes à la pistache
- ~Marmelade de framboises
- ~Mousse légère framboise et vanille

A SAVOIR

- ~Nos entremets sont préparés sur une plaque de 30 cm x 25 cm, conçus pour environ 20 portions.
- ~Nous ne proposons pas de tailles différentes pour nos entremets.

Nos café & thé

- ~Percolateur 15 litres : environ 100 tasses à café 80€
- ~Percolateur 6.75 litres : environ 50 tasses à café 50€
- ~Bouilloire 1.5 litres : Mix thé et tisanes 40€



A SAVOIR

- ~Nos boissons chaudes incluent des gobelets, des touillettes et du sucre.
- ~Retour du matériel nécessaire.

Nos cocktails



La zeste agrume

30€

- ~Jus d'orange
- ~Jus de pamplemousse
- ~Jus d'abricot

La fruits punch

30€

- ~Jus d'ananas
- ~Jus d'orange
- ~Jus de Goyave
- ~Vanille

La bora bora

30€

- ~Jus d'ananas
- ~Jus de mangue
- ~Jus passion
- ~Grenadine

La fresh tonic

20€

- ~Eau gazeuse aux fruits frais

A SAVOIR

- ~Les fontaines peuvent être agrémenté d'alcool : Vodka, Gin, Rhum pour un supplément de 10 €.
- ~Tous nos cocktails sont proposés en fontaines de 5 L, soit entre 35 et 45 verres.
- ~Les fontaines doivent être retournées à l'Atelier le lendemain de la prestation.
- ~Des gobelets sont disponibles sur demande.

Nos prestations

Dressage buffet + décoration

Nous vous proposons de dresser un buffet directement sur le lieu de votre événement

2 FORMULES :

- ~ Nappage "**classique**" + installation + décoration buffet (supports + fleurs séchées colorées)
- ~ Nappage "**prestige**" tissu + installation + décoration (supports + fleurs fraîches)



Vente à emporter

- ~ Notre Atelier est ouvert de 9h à 16h, il vous suffit de venir récupérer votre commande (horaires flexibles selon demande)

Livraison

- ~ Nous assurons la livraison directement sur le lieu de votre événement.
- ~ Aucune limite de distance n'est appliquée.
- ~ Tarif calculé au kilomètre, sur devis.
- ~ Livraison gratuite à Lannemezan pour toute commande supérieur à 200 €.



A SAVOIR

- ~ Le matériel laissé sur place est sous caution ; un inventaire sera effectué lors de l'installation du buffet.
- ~ Nous demandons le retour des supports et décorations à l'atelier dans les jours suivant la prestation.
- ~ Entre le **1er juin** et le **30 septembre**, aucun buffet ne sera installé à l'extérieur, même s'il est abrité.

Conditions Générales

Les présentes conditions générales de vente sont adressées à chaque client lors de l'envoi du devis.
Toute commande implique de la part du client l'adhésion entière et sans réserves aux dites conditions.

Article 1: Condition de paiement

Acompte: Un acompte de 30% est requis à la signature du devis.
En l'absence de ce versement, la prestation n'est pas validée.

Règlement: Le solde devra être réglé au plus tard le jour de la prestation.

Pénalité de retard: 3 fois le taux d'intérêt légal après date échéance. Le montant de l'indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement prévue en douzième alinéa de l'article L441-6 est fixé à 40 Euros en matière commerciale.

Article 2: Modification devis / Nombre de convives

Le devis peut être modifiable par le client (changement de prestation, quantités,...) jusqu'à 2 semaines précédant la prestation.

Article 4 : Allergènes

La liste des allergènes peut être communiquée sur demande.
Le client est tenu d'informer ses convives.

L'Atelier du Brunch ne pourra être tenu responsable en cas de réaction allergique.

Article 5: Prêt matériel

Tout prêt de matériel doit être restitué à notre atelier le lendemain de la prestation.
Un inventaire de la décoration et des supports sera réalisé lors de la mise en place du buffet. En cas d'incidents de casse, dégradation ou disparition du matériel, L'Atelier du Brunch se réserve le droit de facturer le matériel manquant.

Article 4: Tarifs

Les prix peuvent être modifiés en fonction de la hausse des prix des matières premières, même après signature du devis.

Article 5 : Livraison / Retrait

Les horaires et lieux de livraison sont définis dans le devis. Toute modification de dernière minute pourra entraîner un surcoût. En cas d'absence du client lors de la livraison, L'Atelier du Brunch ne pourra être tenu responsable de la détérioration des produits. La responsabilité des produits est transférée au client dès la livraison ou la mise à disposition du buffet.

Article 6 - Produits

Les photographies, illustrations et descriptifs présents sur le site internet et sur tous les supports de communication de la société n'ont qu'une valeur indicative, qu'il s'agisse du contenant (packaging) ou du contenu (ingrédients). Toute modification apportée au produit n'engage pas la responsabilité de L'Atelier du Brunch.

Article 7: Annulation de commande

Les conditions d'annulation suivantes s'appliqueront:

J-60 à J-31 annulation sans frais

J-30 à J-15 - 50% du devis signé

J-14 à J-8 - 70% du devis signé

J-7 à jour de l'événement 100% de la commande facturée

Article 8: Responsabilité et assurance

Tous nos produits doivent être conservés entre 0 et 6°. Une fois la mise en place de votre buffet réalisé, L'Atelier du Brunch n'est pas responsable des détériorations alimentaires causé par un tiers ou météorologiques (chaleur, intempéries). L'Atelier du Brunch décline toutes responsabilités dans le cas où ces conditions ne sont pas respectées.

Article 9 : Force majeure

L'Atelier du Brunch ne pourra être tenu responsable en cas d'inexécution ou de retard dû à un événement de force majeure (intempéries, grève, panne, accident, restrictions administratives, etc.).