

CHAUFFEMOMO



BOOK TRAITEUR 2026

- BASÉ À RENNES
- SE DÉPLACE DANS TOUTE LA BRETAGNE
ET DÉPARTEMENTS LIMITROPHES

PLANCHES,
MAXI
PLANCHES DE
CHARCUTERIES
FROMAGES

TAPAS SALÉS
ET SUCRÉS

NUMBER/LETTER
CAKE





Bonjour !

Chauffe Momo c'est la fusion de deux régions au top : le Pays Basque, notre région natale, et la Bretagne, notre région d'adoption ! Traiteur depuis la fin de l'année 2019, Chauffe Momo est spécialisé dans les tapas et planches apéritives.

Chauffe Momo a été créé sur une envie simple : faire plaisir à nos clients !

Au Pays Basque et en Bretagne la convivialité est de rigueur et c'est pour quoi nous mettons à l'honneur nos spécialités : planches apéritives et tapas au service du plus grand nombre. Qu'il s'agisse d'un événement professionnel ou personnel Momo s'occupe de tout. Nous proposons nos prestations traiteurs en vente à emporter depuis notre show room et en livraison !

Nos

PLANCHES



LA BASQUE

Jambon Manex,
saucisson, chorizo,
chèvre au piment des
Pyrénées, tomme de
vache, fromage de brebis,
confitures de cerises
noires, fruits et beurre

20€ TTC



LA HALAL

Saucisson de bœuf,
chorizo de dinde, salami
ou blanc de poulet,
fromage de brebis,
tomme de vache, chèvre
au piment des Pyrénées,
confiture de cerises
noires, fruits et beurre

22€ TTC



LA FROMAGÈRE

Gouda aromatisé,
fromage de brebis,
fourme d'Ambert,
camembert aux 3 poivres,
chèvre au piment
d'Espelette, fruits frais et
secs, confiture de cerises
noires et beurre

20€ TTC



LA VIANDARDE

Roti de porc, chiffonnade
de jambon Manex,
saucisson, pâté ou
boudin basque au piment
d'Espelette, lomo,
chorizo, cornichons,
guindillas et beurre

20€ TTC



LA RUSTIQUE

Roti de porc, chorizo,
saucisson, fromag de
brebis, tomme de vache,
cambert entier,
cornichons et beurre

20€ TTC

Nos

MAXI PLANCHES



Il s'agit d'un assortiment de plusieurs fromages et charcuteries accompagné de pain frais, de fruits frais et secs, cornichons, guindillas, beurre et confiture de cerises noires.

La charcuterie est choisie par nos soins et nous vient du Pays Basque.

Les fromages avec lesquels nous travaillons sont produits par une coopérative du Pays Basque ONETIK.

Nous proposons une version végétarienne de la maxi planche. Elle est composée de légumes frais et/ou cuisinés, de tartinables, de fruits, fromages, falafels et focaccia.

En période hivernale, nous proposons également des maxi raclette à 11€ TTC / personne.

Des maxi planches fruits sont également réalisables en fonction des saisons.

Pour info, nous prenons une caution de 30€ par planche en bois.

NOUS AVONS DIFFÉRENTES TAILLES DE MAXI PLANCHES :



POUR 10
PERSONNES
110€ TTC (SOIT
11€/PERS)

POUR 15
PERSONNES
130€ TTC (SOIT
8,7€/PERS)

POUR 20
PERSONNES
150€ TTC (SOIT
7,5€/PERS)



Nos tapas salés À 2€ TTC

Tous nos tapas se vendent par 10 pièces minimum.

Pour un cocktail dinatoire il faut compter environ 6 tapas salés par personne. Le tout accompagné d'une planche à partager.

Plusieurs de nos tapas existent en version halal, n'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.



LE THON

Pain frais, rillettes de thon en quenelle, agrumes, échalotes et ciboulette.



LA TARTELETTE

Tartelette végétarienne changeant au fil des saisons.



LE MAGRET

Pain frais, camembert coulant, magret fumé, pomme granny smith et jeunes pousses de betterave.



Nos tapas salés À 2,5€ TTC



LE TEX MEX

Pain burger au curry, salade, sauce curry, poulet mariné au curry et compotée d'oignons maison.



LE NORDIC

Pain burger à l'encre de seiche et citrons confits, fromage fouetté, saumon, concombre et aneth.



LE BASQUE

Pain burger au paprika, emmental et olives noires, sauce tomate, chorizo, fromage de brebis et salade.



LE CHEESEBURGER

Pain burger aux céréales, ketchup, double cheddar, steak du boucher et cornichon.



L'ITALIEN

Pain burger à l'huile d'olive et persil, pesto vert, tomate, fleur de sel, mozzarella et basilic.



LE BRETON

Pain burger aux céréales, confit d'oignons, salade, saucisse fumée au miel et moutarde, tomme de vache.



Nos tapas salés À 2,5€ TTC



LE HOT DOG

Pain au piment d'Espelette, saucisse basque (la chistorra), moutarde, cheddar, ketchup, crème cheese et oignons frits.



LA GAUFRE SALÉE

Gaufre à l'emmental et herbes de Provence, sauce tomate basilic, roquette, chorizo, fromage de brebis.



LE KEBASK

Pain pitta, sauce yaourt à la menthe, émincé de volaille, feta et radis.



LE CRAB ROLL

Pain au piment d'Espelette façon hot dog, guacamole, rillettes de crabe, mayonnaise maison, agrumes et jeunes pousses de betterave.



LE TACOS

VG : galette de maïs, falafel, fromage blanc, coriandre et cheddar
BOEUF : galette de maïs, boeuf, sauce légèrement relevé aux poivrons, camembert.



LA FOCACCIA

Focaccia toastée, burrata, roquette, compotée d'oignons et pomme.



Nos tapas salés À 2,5€ TTC



LE RISOTTO

Risotto de Saint Jacques, chorizo et fromage de brebis.

A servir chaud uniquement



LA VERRINE

Verrine guacamole, tomate, oignons, coriandre, crevette et jeunes pousses de betterave.



LE VELOUTÉ

Ete : velouté petit pois, menthe, feta.

Hiver : velouté de butternut, crème et curry.



LE CROQ'

Croque gratiné au fromage à raclette, ciboulette et huile de truffe, rôti de dinde et fromage à raclette



LA VERRINE ITALIENNE

Crumble au parmesan, tomates cerises, crème balsamique, burrata et basilic frais



LE CORNET BASQUE

Cornet rempli de charcuterie du Pays Basque : chorizo, jambon Manex et fuet.

Le cornet est à 4€ TTC



Nos tapas sucrés À 2,5€ TTC



LE BROOKIE

Doublement gourmand, il s'agit d'un mix entre le cookie et le brownie.



LE PALET BRETON

Palet breton, chantilly mascarpone à la vanille de Madagascar et fruits de saison.



LE BANOFFEE

Verrine de speculoos, caramel beurre salé, banane et crème mascarpone.



LE FINANCIER

Financier aux amandes et ganache au chocolat.



LA GAUFRETTE

Gaufrette aux citrons, basilic et meringue concassée.



LA TARTELETTE

Tartelette aux pommes et poires caramélisées, chantilly mascarpone et spéculoos.



Nos tapas sucrés À 2,5€ TTC



LE CHOU

Chou au craquelin cacao et chantilly à la vanille de Madagascar.



LE TIRAMISU

Tiramisu au speculoos, crème de mascarpone et cacao en poudre.



LA PAVLOVA

Meringue française, chantilly mascarpone et fruits rouges.
Possibilité pavlova au citron.



LA PANNA COTTA

Panna cotta à la vanille et coulis de fruits rouges ou fruits exotiques.

Nos

NUMBER CAKES



Nos number cakes évoluent en fonction de vos envies.

La pâte sablée est aux amandes, la ganache montée à la vanille et le décor peut être :

- Chocolat / kinder
- Fruits rouges
- Fruits exotiques
- Fruits de saison
- Agrumes

NOS GÂTEAUX SONT POUR 10 À 12 PERSONNES



5€ TTC LA PART DE GÂTEAU

Nos formules brunchs À 16€ TTC

Nous proposons nos formules brunchs à 16€ TTC par personne pour minimum 30 personnes.

Vous n'avez plus qu'à vous occuper des boissons

LA MAXI PLANCHE SALÉE

Elle est composée de fromages et charcuterie, tartinables (guacamole/houmous), egg muffins, légumes, lard fumé, pâté en croute, saumon mariné au citron et à l'aneth et pain frais



LA MAXI PLANCHE SUCRÉE

Elle est composée de marbré, pancakes, viennoiseries, muffins, madeleines, pâte à tartiner, confitures, sirop d'érable, beurre et pain frais.



LA MAXI PLANCHE FRUITS

Elle est composée de melon, pastèque, fruits rouges, ananas, kiwi, orange et de mangue. Les fruits peuvent varier en fonction des saisons



NOS PRESTATIONS

2025



A bientôt **MERCI !**

Nous serions ravis de vous faire découvrir notre univers !

Nous vous remercions pour l'attention que vous porterez à notre travail.

Nous nous efforçons de s'adapter à chaque demande : anniversaire, vin d'honneur, afterwork, cocktails di(déjeu)natoires etc.. et restons à votre disposition pour toutes demandes de propositions personnalisées !



VOTRE AVIS ★★★★★

Votre satisfaction est notre priorité ! Vous avez commandé et vous vous êtes régaliés ? N'hésitez pas à nous laisser un avis sur Google !



INSTAGRAM