



PETITS DÉJEUNERS ET BRUNCHS

Gourmands et élégants



Depuis 2021, WAKE UP sublime vos matins avec des brunchs faits-maison, généreux, élégants et toujours préparés avec des produits frais et de qualité.

Initialement pensé pour les particuliers et les entreprises, WAKE UP s'est naturellement imposé comme une référence des petits déjeuners et brunchs sur Clermont-Ferrand.

Notre spécialité ? Concevoir des petits déjeuners ou des brunchs raffinés, pensés pour réconforter, rassembler et régaler. Chaque plateau est préparé avec soin, en collaboration avec des artisans de confiance, pour offrir une expérience unique;

Notre assortiment se distingue par sa fraîcheur et son authenticité fait maison. Nous préparons et réalisons tous nos produits. En collaboration avec des artisans locaux, nous privilégions l'utilisation d'ingrédients frais et raffinés. Notre engagement envers l'excellence se reflète dans la sélection minutieuse de produits gourmands qui compose nos plateaux petits-déjeuners et brunchs..

NOS FORMULES

Afin de répondre à toutes vos envies, nous vous proposons trois formules :

Petit-déjeuner Essentiel | Brunch Signature | Brunch sur-mesure



Petit-déjeuner l'Essentiel

Une formule simple et gourmande, composée de pains, viennoiseries, beurre et confitures.

FORMULE À 10,90€ par pers

**Hors boissons chaudes et fraîches.*

Installation et frais de livraison non compris



Le Brunch Signature

Une formule généreuse et raffinée, mêlant une sélection de mets sucrés et salés pour un moment gourmand et convivial.

FORMULE À 19,90€ par pers

**Hors boissons chaudes et fraîches.*

Installation et frais de livraison non compris



Le Brunch sur mesure

Une formule personnalisable, pensée pour s'adapter à vos envies, alliant mets sucrés et salés dans un esprit gourmand et raffiné.

SUR DEVIS UNIQUEMENT

**Hors boissons chaudes et fraîches.*

Installation et frais de livraison non compris

PETIT-DÉJEUNER L'ESSENTIEL

Un petit-déjeuner entièrement sucré, pensé pour offrir un moment simple et convivial.

Cette formule comprend :

- Pain artisanal
- Beurre et confiture de la maison Alain Milliat
- Mini viennoiseries
- Madeleines natures (fait-maison)
- Mini crêpes vanillées (fait-maison)

Vous avez également la possibilité de rajouter des produits ou boissons supplémentaires en choisissant les produits à la carte.

10,90€ par pers*

**Hors boissons chaudes et fraîches.*

Installation et frais de livraison non compris





LE BRUNCH SIGNATURE

Une formule généreuse et équilibrée, associant une sélection de mets sucrés et salés

Cette formule comprend :

- Mini viennoiseries
- Cookie brownie à la fleur de sel (*fait-maison*)
- Madeleine aux pépites de chocolat (*fait-maison*)
- Part de cake selection (*fait-maison*)
- Mini gaufres salées (*fait-maison*)
- Chiffonade de charcuterie (40g par pers)
- Fromages de notre région (40g par pers)
- Pain artisanal

Vous avez également la possibilité de rajouter des produits supplémentaires en choisissant les produits à la carte.

19,90€ par pers*

**Hors boissons chaudes et fraîches.*

Installation et frais de livraison non compris

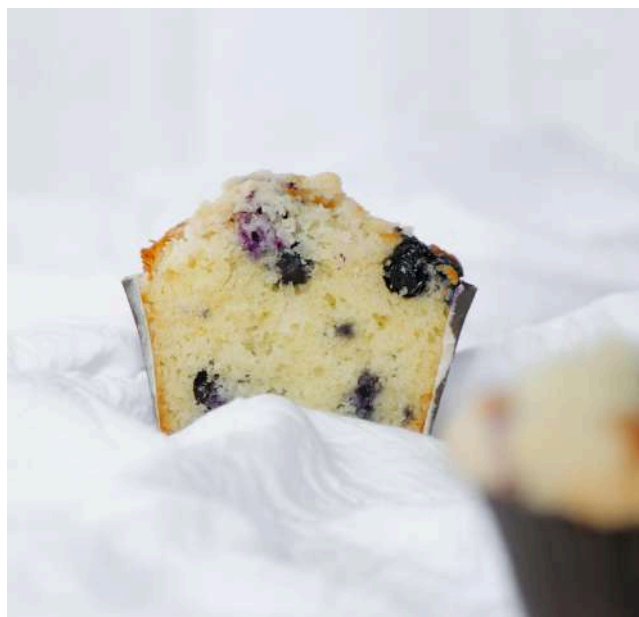




BRUNCH SUR MESURE

Une expérience sur-mesure, pensée dans les moindres détails, alliant une sélection de mets sucrés et salés, accompagnée de boissons chaudes et fraîches.

SUR DEVIS UNIQUEMENT

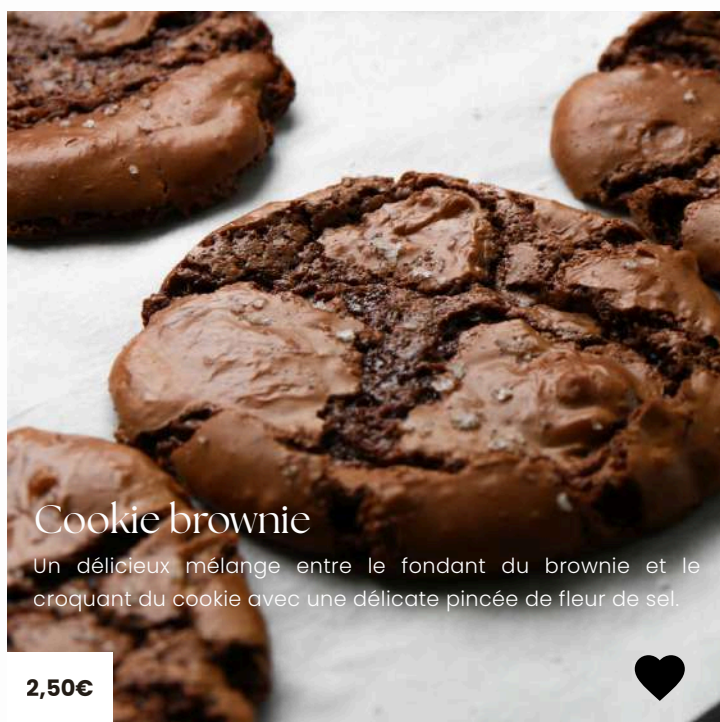


PARTIE SUCRÉE



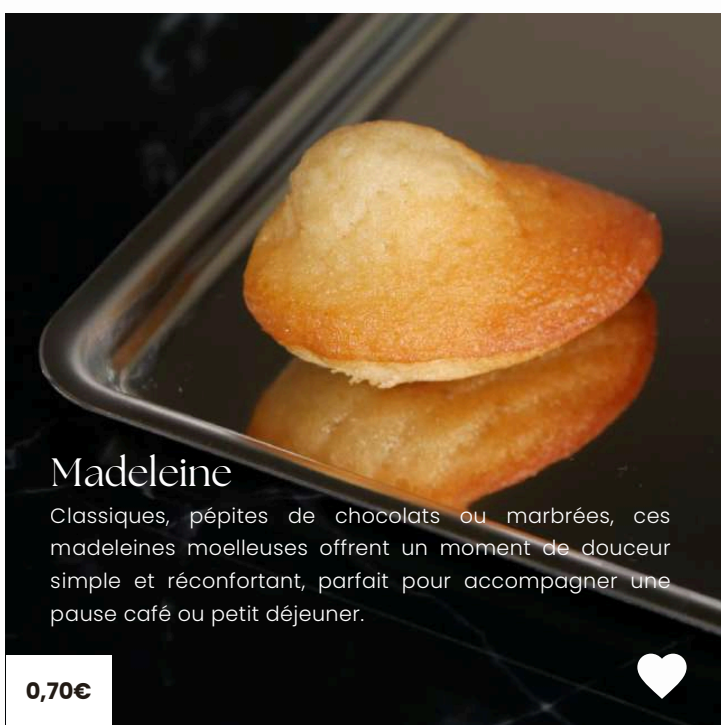
Mini viennoiserie

Une sélection de mini viennoiseries, idéale pour partager un moment convivial.



Cookie brownie

Un délicieux mélange entre le fondant du brownie et le croquant du cookie avec une délicate pincée de fleur de sel.



Madeleine

Classiques, pépites de chocolats ou marbrées, ces madeleines moelleuses offrent un moment de douceur simple et réconfortant, parfait pour accompagner une pause café ou petit déjeuner.



Mini crêpe

Simple et moelleuse et toujours appréciées, ces mini crêpes se dégustent nature ou garnies, pour une pause douce et conviviale.



0,90€



Mini gaufre Liégeoise

Ces mini gaufres liégeoises au coeur fondant et au sucre perlé raviront les amateurs de douceurs traditionnelles.



Madeleine pistache

Nos madeleines à la pistache allient un moelleux irrésistible à la délicatesse de la pistache.

0,90€



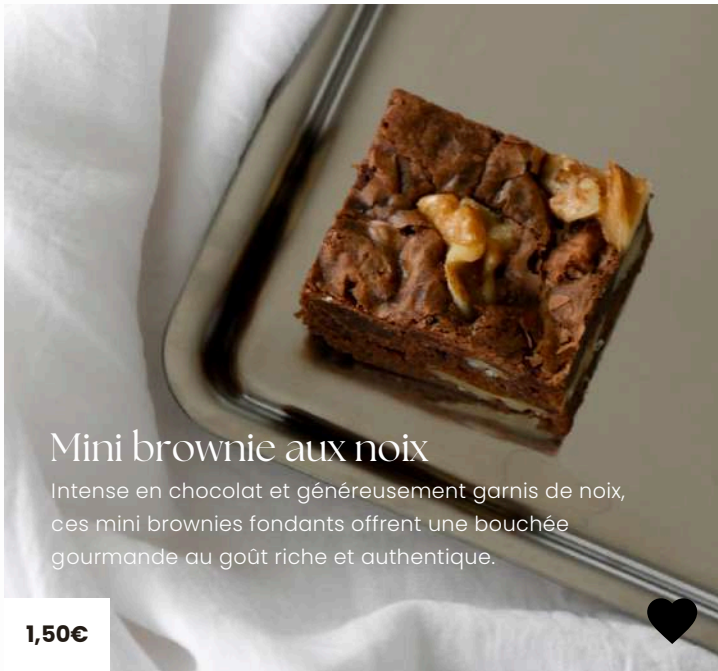
0,90€

Part de cake au citron et graines de pavot

Parce que certains classiques méritent de revenir, redécouvrez notre cake maison au citron et graines de pavot, moelleux et généreusement parfumé au zeste de citron.



Les favoris de nos clients



Mini brownie aux noix

Intense en chocolat et généreusement garnis de noix, ces mini brownies fondants offrent une bouchée gourmande au goût riche et authentique.

1,50€



0,90€

Madeleine au zeste de citron et graines de pavot

Légères et parfumées, ces madeleines au zeste de citron apportent une touche de fraîcheur et de douceur au buffet.

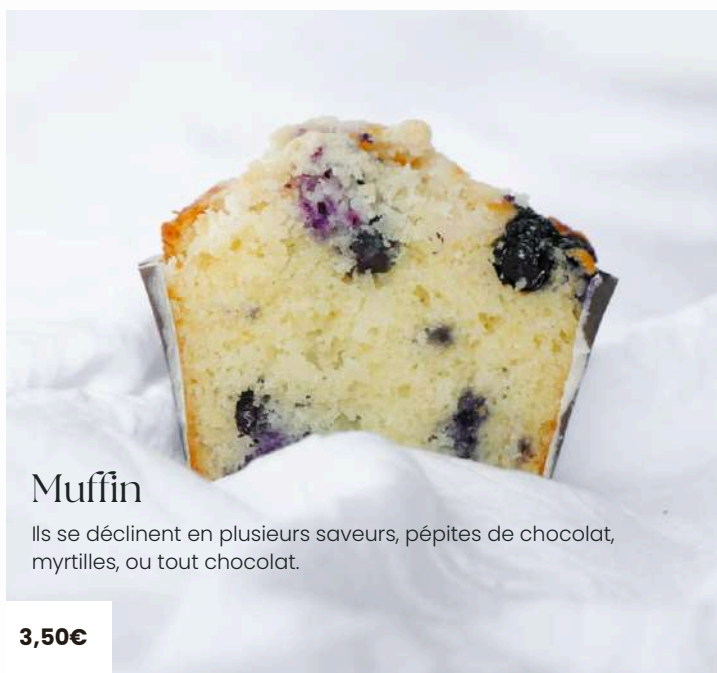
Aussi disponibles en format mini !



0,90€

Cake selection

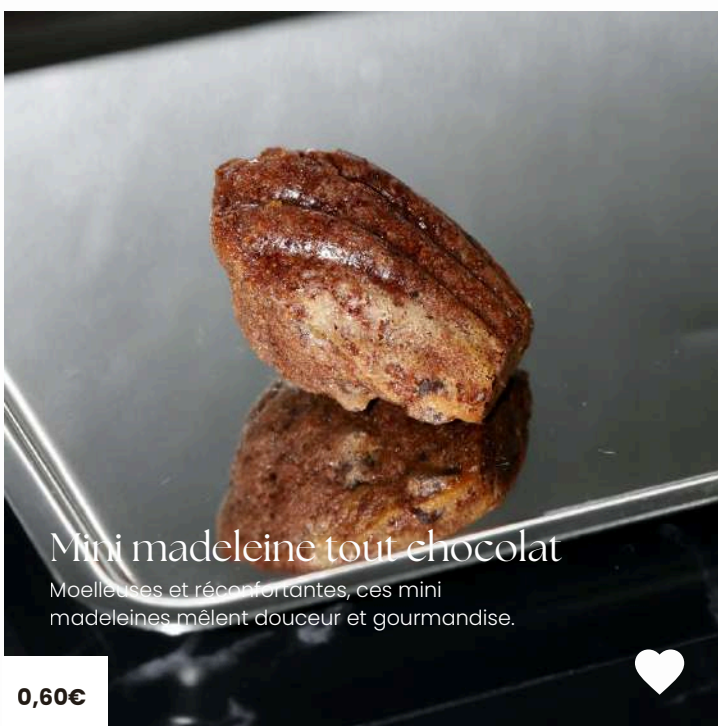
Disponibles en trois saveurs : vanillé, marbré ou tout chocolat, ils séduiront petits et grands à coups sûr.



Muffin

Ils se déclinent en plusieurs saveurs, pépites de chocolat, myrtilles, ou tout chocolat.

3,50€



Mini madeleine tout chocolat

Moelleuses et réconfortantes, ces mini madeleines mêlent douceur et gourmandise.

0,60€



1,70€

Part de brioche classique ou à la praline

Elles sont les incontournables du petit-déjeuner.



0,90€

Pancake vanillé

Moelleux et généreux, nos pancakes sont proposés à la vanille ou à la fleur d'oranger, selon vos envies.



Cinnamon roll

Laissez-vous tenter par nos pains à la cannelle maison, généreusement roulés et subtilement parfumés aux épices.

3,50€



37,90€ - 75€

Plateau de fruits

Petit format environ 1,2kg
Grand format environ 2kg



Chez Wake Up, toutes nos douceurs (hors mini viennoiseries) sont entièrement faites maison et préparées avec soin dans notre atelier. Nous sélectionnons des ingrédients de qualité et apportons une attention particulière à chaque recette, car votre satisfaction est notre priorité.



Les favoris de nos clients

PARTIE SALÉE

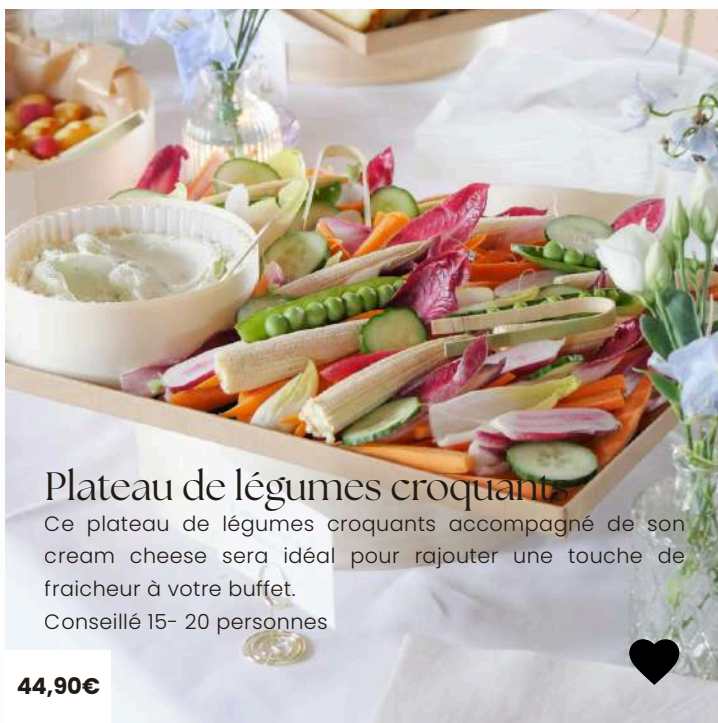


À partir de 1,00€

Mini wrap

Délicatement garnis et joliment présentés, ces mini wraps roulés sont parfaits pour vos buffets.

Garnis de dinde cheddar et oignons frits ou encore de saumon avec une crème citronnée et graines germées..



Plateau de légumes croquants

Ce plateau de légumes croquants accompagné de son cream cheese sera idéal pour rajouter une touche de fraîcheur à votre buffet.

Conseillé 15- 20 personnes

44,90€



Mini gaufre salée

Ces mini gaufres salées au basilic frais et à la tomates séchées sont parfaites pour vos buffets.

0,60€



9,90€

Cream cheese

Ce cream cheese à l'huile d'olive et basilic frais est idéal pour accompagner les mini gaufres salées.



Les favoris de nos clients



Mini bagel

Découvrez nos mini bagels salés avec notre pain fait-maison ! Garnis à la dinde et fromage frais ail et fines herbes ou encore au saumon et fromage frais citronné.

À partir de 4,50€



3,50€

Mini croissant

Optez pour ces mini croissants salés au pesto rosso, jambon serrano et copeaux de Pécorino ou encore à la burrata, pesto et roquette.



19,90€

Houmous pois chiches

Ce houmous fait-maison crémeux et onctueux au goût authentique en font un accompagnement idéal pour vos apéritifs et tartines.



Grazing cone

Succombez à petits cornets individuels. Personnalisables à la demande, ils peuvent se décliner en version salée et sucrée !

5,90€



Brochette caprese

Une brochette fraîche et gourmande associant tomates cerises, burrata crémeuse et basilic frais, idéale pour un apéritif estival.

2,50€



19,90€

Houmous carottes et cacahuètes

Une création originale et savoureuse qui réinvente le houmous traditionnel. Préparer avec des carottes fraîches et des cacahuètes grillées il offre un goût unique.

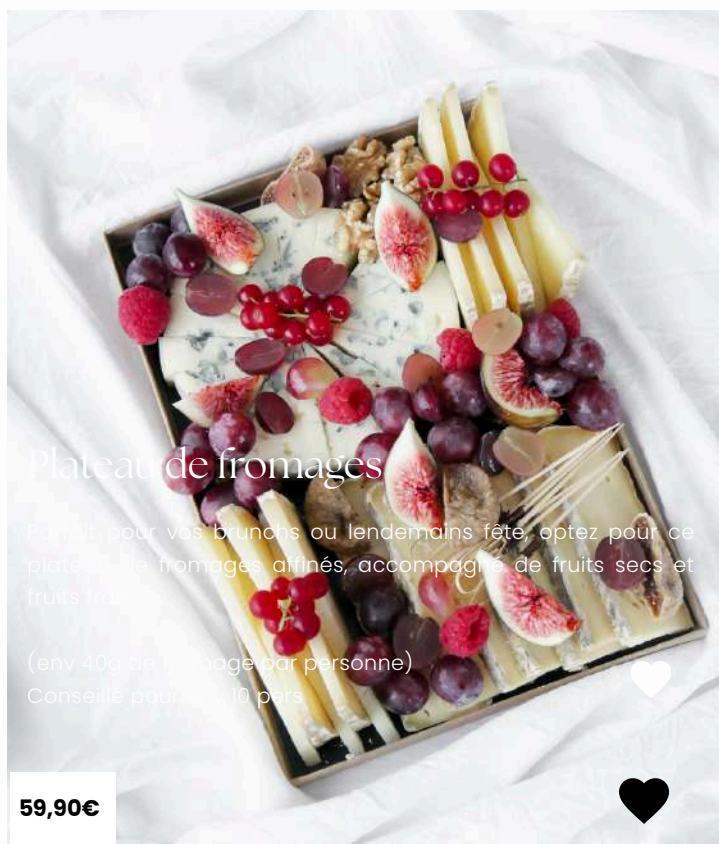




2,95€

Baguette tradition

Des baguettes tradition, soigneusement sélectionnées auprès de notre boulanger, pour accompagner vos moments gourmands.



Plateau de fromages

Parfait pour vos brunchs ou l'endemain fête, optez pour ce plateau de fromages affinés, accompagnés de fruits secs et fruits frais.

(env 40g de fromage par personne)
Conseillé pour env 10 pers

59,90€



Plateau de charcuterie

Parfait pour un brunch de lendemain de mariage, ce plateau s'accorde à merveille avec nos pain et fromages affinés.

(env 40g par personne) - Conseillé pour 10 personnes.

56,90€

LES CONFITURES ET PÂTES À TARTINER

Que vous disposiez d'une table de petit-déjeuner à l'extérieur sous le soleil matinal ou d'un buffet chic en intérieur, les confitures et pâte à tartiner de la maison Alain Milliat apporteront une touche élégante à votre brunch. Les pots de confiture artisanaux ajouteront une note de charme à votre décoration, tandis que les saveurs intenses raviront les papilles de vos convives. Choisissez la qualité, l'authenticité, et l'excellence d'Alain Milliat. Laissez les arômes et les saveurs vous emporter dans une aventure gustative inoubliable.



9,90€

Confitures 300g

Alain Milliat



12,90€

Pâte à tartiner 290g

Alain Milliat



1,50€

Mini pot de
confiture 28g

Alain Milliat

BOISSONS FROIDES

Découvrez notre sélection de boissons fraîches, pensée pour accompagner avec légèreté et gourmandise vos brunchs et buffets.



25,90€/5L

Fontaine d'eau infusée 5L

-Citron / citron vert
-Pamplemousse et romarin



5,90€

Jus d'orange 1L
Jus de pomme 1L



À PARTIR DE 8,90€

JUS FRAIS DE LA
MAISON ALAIN
MILLIAT 1L

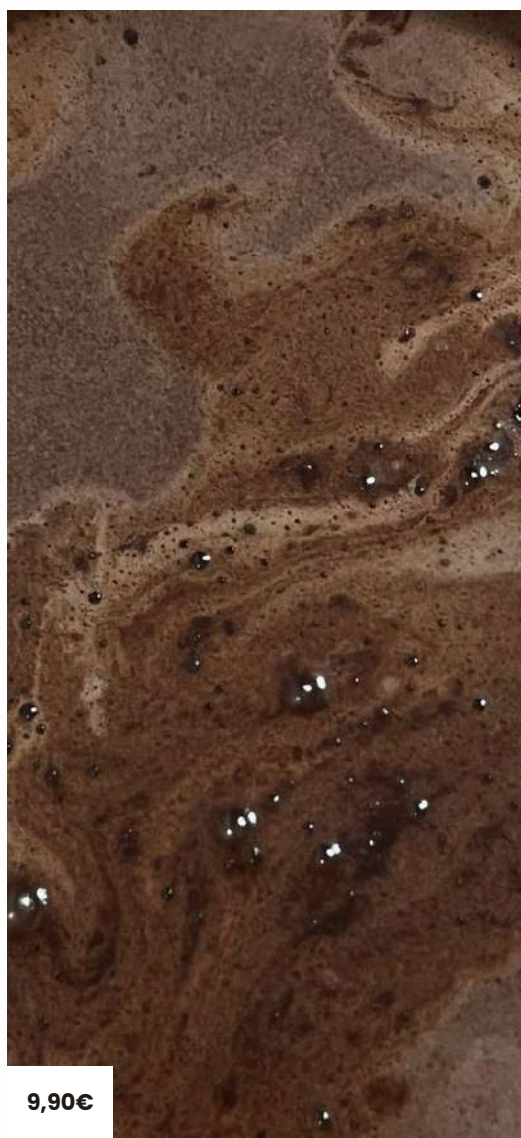
BOISSONS CHAUDES

Une sélection de boissons chaudes, pensée pour accompagner avec douceur et convivialité vos brunchs et buffets.



9,90€

Café 1L



9,90€

Chocolat chaud 1L



8,90€

Thé DAMMANN 1L

ILS NOUS ONT FAIT CONFIANCE

80 avis google

S

Nous avons commandé un brunch pour célébrer notre anniversaire et tout était absolument délicieux ! Les produits sont frais, de grande qualité et très joliment présentés. Il y en a pour tous les goûts, aussi bien en sucré qu'en salé, ce qui a ravi tous nos invités. Un grand merci à Alex pour son professionnalisme, sa gentillesse et la qualité de son service. Nous recommandons les yeux fermés !



C

Nous avons commandé le brunch pour le lendemain de notre mariage début juin. Nous ne regrettons absolument pas. C'était beau, et délicieux! Nous avons eu que des compliments de nos invités. Alexia est très disponible pour échanger et conseiller en amont de l'événement. Le prix est correct pour la qualité des produits et de la prestation.

Nous passerons uniquement par eux si on a besoin de commander de nouveau un brunch!



M

Un immense merci d'avoir rendu notre brunch de mariage exceptionnel, nous avons eu tellement de compliments ! Tout était délicieux et l'équipe est aux petits soins, je ne peux que recommander !

Mention spéciale aux croissants salés !



S

Je recommande +++ WAKE UP, j'ai fait appel à cette entreprise pour l'EVJF d'une amie et nous avons toutes été conquises, aussi bien par la présentation que par la dégustation. Je referais appel à WAKE UP pour mes prochains repas / anniversaire etc... car j'ai toujours été extrêmement bien « traitée » de la prise de contact à la livraison et ça fait toute la différence ! Encore merci :) !!

