



ORIGINES

cuisine & bar engagé·e·s

PRIVATISATIONS - EVENEMENTS

qui sommes nous ?

Fondé en 2019, Origines est à la fois un restaurant, un bar/coffee shop et une microbrasserie situé dans le centre ville de Rennes.

Depuis le début, Romain Joly et Tabarra Illien sont aux manœuvres d'Origines et emmènent avec eux toute une équipe défenseuse d'une cuisine bistrotière, gourmande et engagée !

C'est au coeur de ce lieu historique rennais - l'Hôtel Dieu - qu'Origines s'est installé avec The Roof Rennes, la maison de l'escalade.

Dans ce cadre atypique, une cuisine engagée et créative est réalisée entièrement sur place par des personnes passionnées, avec les produits du terroir breton issus d'une agriculture bio ou raisonnée d'élevage fermier et de pêche durable.

En cuisine, Sarah, François, Lola, Mathis et Romain s'adaptent constamment aux produits et aux saisons pour vous composer des mets savoureux et singuliers. L'équipe cuisine met un point d'honneur à travailler l'entièreté des produits et à réduire au maximum les pertes.

En salle, Mathilde et Tabarra au service, vous accueillent et vous guide pour vous faire découvrir toutes nos propositions. Mathilde, notre sommelière sélectionne exclusivement des vins naturels et vivants auprès d'artisan·es vigneron·nes en région.

Quant à Tom, notre brasseur, il crée et brasse bières et softs - avec notre sobriétaire Tabarra - au sein de notre microbrasserie.



d'où viennent nos produits ?

Une cuisine engagée, c'est la volonté et le plaisir de pouvoir travailler main dans la main avec des producteur·ices locaux, reflet du terroir et d'un savoir-faire local. Notre équipe sélectionne avec soin des produits du terroir breton bruts et frais auprès de professionnel·les pleinement investi·es dans une agriculture durable, respectueuse de l'environnement, du vivant, des saisonnalités et de la santé.

Nous avons la chance de travailler avec une soixantaine de productrices et producteurs partageant la même passion et les mêmes valeurs.

Les pièces de viandes sont uniquement bio et achetées en carcasse. Elles proviennent d'élevage pratiqué au cœur des pâturages, en plein air et sans recours aux traitements.

Les légumes, fruits, blés et légumineuses sont cultivé·es dans des terres biologiques, travaillées avec le respect des saisonnalités. Les volailles sont élevées en plein air, nourries aux céréales sans OGM cultivées sur la ferme.

Le lait cru, les produits laitiers, les fromages fermiers artisanaux sont uniquement bio et travaillés par des producteur·ices soucieux·ses de la préservation des espèces locales.



Les produits de la mer proviennent d'une pêche artisanale bretonne et durable. Nous sélectionnons des professionnel·les utilisant des techniques de pêches respectueuses de la pérénnité des espèces et de l'environnement.

Les bières sont soit brassées sur place, soit sélectionnées auprès de brasseries locales.

Les vins vivants et naturels, sont sélectionnés auprès d'artisan·es vigneron·nes.

Les softs sont réalisés sur place ou sélectionnés localement.

certifié excellence environnementale

Une démarche certifiée

accompagnés par l'**ADEME**, nous avons obtenu une certification récompensant notre engagement sur deux ans en faveur d'une restauration durable.

Des produits responsables et de qualité

- Viande livrée sur carcasse, poissons issus de pêche artisanale et durable, légumes/fruits livrés en cagettes.
- Approvisionnement en circuits ultra-courts et en vélo cargo sur les marchés rennais.
- Fabrication maison de nos bières et boissons sans alcool.

Un engagement social

- Politique de mobilité durable.
- Salle de repos dédiée aux salarié·es.
- Tarifs adaptés aux plus petits budgets.
- Formation de nos équipes aux violences et harcèlement Sexistes et Sexuelles.

Une logistique éco-responsable

nous limitons les emballages, privilégions les contenants réutilisables et optimisons nos déplacements pour réduire notre empreinte carbone.

*Chaque prestation
traiteur s'inscrit
dans cette logique
d'excellence
environnementale.*

Offrez une expérience gastronomique unique,
tout en affirmant votre engagement pour une économie plus durable.

A person wearing a blue shirt is holding a wooden tray filled with small appetizers. A hand is shown picking up one of the appetizers, which consists of a small round cracker topped with a dollop of white cream, a slice of cured meat, and a garnish of fresh herbs. The background is slightly blurred, showing a green party hat and a yellow object.

ce que nous
proposons :

Cocktail

Buffet

Accueil
café

Visite
microbrasserie

une prestation sur mesure

en fonction
de vos envies & besoins.

Toutes nos préparations
sont réalisées sur place
à base de produits bruts bio
ou issus d'une
production responsable



Accueil café

Sélection de café filtre de notre torréfacteur Felix café

Thés sélectionnés par Tea&Ty

Jus de fruits bio et locaux

Minis pâtisseries maison

Durée : 45 minutes - À partir de 6 € HT/pers



Buffet

Assortiment d'assiettes apéritives à partager :

Dips et pain maison

Charcuterie maison

Fromages locaux

Votre buffet est installé dans les espaces « bar »

Pas de service dédié. à partir de 11€ HT/pers

Cocktail déjeunatoire ou dinatoire

Assortiment de réductions salées et sucrées

Entre 6 et 12 pièces par personne.

Un service dédié est à disposition le temps de votre événement. à partir de 20€ HT/pers. Durée : 2h30

Sélection de boissons

Softs et bières maison

Vins natures et vivants

Vins pétillants naturels

à partir de 5€ HT / pers



Visite microbrasserie & dégustation

Visite de la microbrasserie en groupe (max 20 pers)

Explication de notre activité et du cycle de fabrication de la bière par notre brasseur

Dégustation de notre production (3x12,5cl)

Durée visite + dégustation : 1h - à partir de 15€ HT /pers



Sonorisation & projection

Possibilité de sonoriser votre événement pour des prises de parole

Possibilité d'installer un écran + un vidéoprojecteur

Prestation DJ set

Tarif sur mesure



une cuisine créative & engagée



biscuit sarrasin
maison
crème crue fumée
de la Ferme du Gros
Chêne(Betton)
gravelax de mulot noir
de ligne

mini buns maison

chèvre frais de la Chevrevie
de Chauvignac
concombre
gel de tagète de chez Emilien
Albrecht
(Médréac)





brownie au levain maison
Chocolat criolo 70 %
Caramel beurre salé





mini flat bread maison
aux herbes
tomates cerises
de chez Emilien Albrecht
(Médérac)
pesto





huître n°2
de cancale
leche del tigre



fromages locaux
ferme du Gros Chêne
Betton
fromagerie Darley
Ruca

pavlova maison
crème montée
feuille de figuier
figue fraîche



*visite microbrasserie
et dégustation*



nos espaces

capacité d'accueil
entre 30 et 150 personnes

Origines se situe
dans l'aile nord,
récemment rénovée,
de l'Hôtel Dieu.

En fonction de vos besoins, de la date de
votre événement et des conditions météo
nous pouvons vous accueillir dans différents
lieux sur notre site de l'Hôtel Dieu.

au coeur de Rennes

Facilement accessible, Origines se situe
proche du centre ville, du centre des congrès
Le Couvent des Jacobins et du métro de la
place Sainte-Anne.

Le parking public souterrain de l'Hôtel Dieu
se situe à 100 mètres.

-  A et B : Ste Anne
-  C3-10-12 : Hôtel Dieu
-  Hôtel Dieu

nous sommes ici



nos conditions générales de vente

Conditions tarifaires

- Les prestations proposées sont indissociables et s'entendent dans la globalité du projet.
- Les tarifs s'entendent en HT.
- TVA applicable de 10% pour l'alimentaire et 20% pour l'alcool et les prestations.

Transmission des informations de la prestation

- Au plus tard 10 jours ouvrés avant la réception
- En cas de modification dans les 10 jours avant la réception, des frais peuvent être facturés compte tenu des achats de la production déjà engagés.

Transmission du nombre de convives

- 1 mois avant réception : tendance du nombre de personne
- 15 jours avant la réception : estimation précise
- 72 heures ouvrées avant la date de réception : chiffrage définitif servant de base à la facturation

Confirmation de commande et acompte

- Devis signé à envoyer sur privatisation@origines-rennes.fr
- Acompte : 50 % à la commande
- Solde à régler à réception de la facture

Conditions générales d'annulation

Du fait du client :

- annulation intervenue plus de 60 jours ouvrés avant la date prévue : pas de retenue
- annulation intervenue entre 60 et 30 jours ouvrés avant la date prévue : 50 % du prix de la prestation
- annulation intervenue entre 30 jours ouvrés et 72 heures ouvrées avant la date prévue : 70 % du prix de la prestation
- annulation intervenue moins de 72 heures ouvrées avant la date prévue : 100% du prix de la prestation

Du fait d'Origines :

- En cas d'annulation de notre fait, nous restituons au client l'acompte versé.



ORIGINES

Une question ?
Contactez-nous !

privatisation@origines-rennes.fr

www.origines-rennes.fr