

Votre BRUNCH

Proposition pour un minimum de 30/ 40 personnes
Brunch sur devis adapté aux demandes et budget

Buffet Breakfast

- Mini Viennoiserie, cake, pain blanc et pain au Levain.
- Salade de fruits (fruits de saison), fruits secs (abricot, pruneaux, raisins, amandes...)
- Fromage blanc, yaourts fruits et nature, compote de pomme.
- Œufs durs.
- Café / Thé/ Chocolat
- A la demande : Œufs brouillés, Saucisses, et bacon ou lard grillé.

Buffet Salé

- Cake aux olives, Cake Lardons et fromage, Cake aux légumes
- SALADES FRAICHES (carottes, tomates, céleri, taboulé, salade verte)
- Petits légumes d'agrément : Radis, tomates cerises, asperges blanches, olives.
- Plateau charcuterie : Jambons cuit et cru, terrine et mousse, rillettes et saucissons cuit et sec
- Plateau viande froide : Rosbif, Rôti de porc, blanc Poulet.
- Saumon fumé et crevette marinée
- Trio de fromages

Buffet Sucré

- Salade de fruits (fruits de saison)
- Fruits secs (abricots, pruneaux, raisins, amandes...)
- Tartes Maison aux fruits
- Moelleux au chocolat

Boissons

- Eaux minérales plate et gazeuse.
- Jus d'orange ou Jus de pamplemousse
- Vin Blanc Arôme Poire
- Coca-Cola
- Vin à la Carte

Lieu : Salle de Restaurant entièrement rénovée

Capacité : 40 à 60 personnes

Horaires : 11h00 – 15h00

Personnel à votre disposition pendant les horaires du Brunch

Extension possible :

FOIE GRAS ENTIER MAISON

Pain Brioché & Chutneys aux Figues