

# BRUNCH.

Un classique du dimanche et des lendemains de Mariage, qui, avec nos recettes uniques et personnalisées, vous fera vivre un pur moment de détente entre tradition et nouveauté.



## MENU DE SAISON

(Tarif 49€)

### Viennoiseries

Pain, confitures artisanales, beurre,  
pâte à tartiner artisanal

Salade de quinoa, carotte,  
concombre, oignon rouge, menthe,  
vinaigrette parmesan

Mini burger Jurassien, morbier au lait  
cru, saucisse de Morteau fumée,  
crème d'oignons confit

Plateau de charcuterie (3 variétés)

Plateau de fromage (3 variétés)

(possibilité de pièce montée en supplément prix au  
forfait)

Coco à la créole, sashimi de Loup

Tartine de campagne gribiche  
d'asperge verte

Compote pomme orange et riz soufflé  
à la cannelle

Brioche praliné noisette, amande  
grillée salé

## MENU CREATION

(Sur devis)

### Viennoiseries

Pain, confitures artisanales, beurre,  
pâte à tartiner

Une salade

Un mini sandwich

Plateau de charcuterie (3 variétés)

Plateau de fromage (3 variétés)

(possibilité de pièce montée en supplément prix au  
forfait)

Pâtisserie salée

Tartine gastronomique

Deux desserts

Pour vos événements festifs,

Entremets création

et pâtisseries

disponible

en supplément

Les boissons chaudes et froides sont comprises (café artisan, thé artisan, eau plate, jus de fruit BIO et français)