

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

Viennoiseries

Pain, confitures artisanales, beurre,
pâte à tartiner artisanal

Mini burger burrata, pesto pistache et
mortadelle de Bologne

Choux rouge gourmand, lard fumé,
échalote, vinaigrette moutarde à
l'ancienne, pickles de raisin

Plateau de charcuterie (3 variétés)

Plateau de fromage (3 variétés)

(possibilité de pièce montée en supplément prix au
forfait)

Chou salé au chèvre mariné à l'huile
d'olive ail et herbe de Provence
Achard de légume, sashimi de
saumon

Cannelés de bordeaux

Tartelette à l'orange cannelle,
menthe fraîche et fruit sec.

MENU CREATION

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 événement festifs,

Entremets création

et pâtisseries

sont disponibles

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