

LES BRUNCHS FESTIFS

des BATEAUX LYONNAIS

CROISIÈRE BRUNCH CLUBBING & DJ SET

LE BUFFET

Fromage blanc - Fromage blanc 0% - Yaourt nature et aux fruits
Corbeille de fruits - Assortiment de fruits coupés
Assortiment de muesli et céréales
Sélection de confitures - Miel - Crème de marron - Pâte à tartiner
Sirop d'érable - Beurre doux et demi-sel

LA SÉLECTION DE MINI VIENNOISERIES

Croissant - Pain au chocolat - Pain aux raisins - Madeleine
Brioche feuilletée et assortiment de gâteaux de voyage

LA SÉLECTION SALÉE

Assortiment de viandes froides et charcuterie fine
Assortiment de fromages de nos régions et d'ailleurs
Bouchées de saumon gravlax - Assiette de crudités variées

LES PLATS CHAUDS

Œufs brouillés - Poitrine de porc fumée - Saucisses - Ailes de poulet
Tomates et pommes grenailles rôties - Poêlée de légumes
Le plat de notre Chef

L'ANIMATION CULINAIRE

Sélection du moment cuisinée dans la meule de parmesan

UN ŒUF AU CHOIX

Œufs au plat (2 pièces) - Œufs pochés sur toast (2 pièces)
Omelette à votre convenance

UNE GAUFRE SUCRÉE AU CHOIX

Fruits rouges et crème légère au mascarpone
Façon Profiterole : glace, chantilly et sauce chocolat

LE PANIER DU BOULANGER

Bagels - Crêpes - Petits carrés du fournil
Pains de mie tranchés nature & céréales

BOISSONS À VOLONTÉ

Café - Thé - Chocolat chaud - Lait entier, écrémé et végétal
Jus d'orange frais - Jus de pamplemousse
Eau plate - Eau gazeuse