



Brunch de Pâques

LUNDI 6 AVRIL 2026

LE COIN DU PETIT-DÉJEUNER

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruit frais
Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins
Muffin, palmier croustillant, madeleine parfumée
Pain céréaliier, baguette, pain feuilleté, pain muffin, petit pain fariné
Nos crêpes et gaufres servies avec :
crème de marron, miel, pâte à tartiner, marmelade et confiture

LE COIN SALÉ

Assortiment de poissons fumés et marinés
Crevettes bouquet, saumon entier en Bellevue
Mesclun de salade, crudités et légumes confits
Viandes froides et charcuteries fines
Plateau de fromages affinés, beurre doux et demi-sel
Yaourts fermiers de Savoie, fromage frais battu
Bacon grillé, mini saucisses de porc, œufs brouillés, chicken wings

LES ŒUFS DE PÂQUES

Les recettes froides : Œufs façon mimosa
Les recettes chaudes à la demande :
Œufs façon Bénédicte, omelette du chef aux morilles, œufs au plat

ANIMATIONS CULINAIRES

Tourte d'effiloché d'agneau fondant et jambon laqué à la coupe
Pommes de terre grenaille ou sauté de légumes printanier
Garganelli à la sauge à la crème de saumon :
cuisinées dans la meule de Parmiggiano Reggiano

SÉLECTION DU PÂTISSIER

Assortiment de desserts et de mignardises sucrées
Plateaux de fruits coupés
Chocolat de Pâques : œufs et petite friture

80€ / pers. hors boissons

11h00 Embarquement
11h30 Départ en navigation
14h30 Retour à quai

Prix en euros, taxes et service compris.
Liste des allergènes sur demande.

Bateau Hermès II
13bis quai Rambaud,
Lyon 2ème