



Menu Brunch

LE BUFFET

Fromage blanc, yaourt nature, yaourt aux fruits, corbeille de fruits, assortiment de fruits coupés, sélection de confitures, crème de marron, miel, pâte à tartiner, sirop d'érable, beurre doux et demi-sel

SÉLECTION DE MINI VIENNOISERIES

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, madeleine, brioche feuilletée, gâteaux de voyage

ASSORTIMENT FROID

Viandes froides, charcuterie fine, assortiment de poissons fumés et gravlax, assiette de crudités variées et hors d'œuvre

LES PLATS CHAUDS

Œufs brouillés, poitrine de porc fumée, saucisses breakfast, wings de poulet, tomates et pommes grenailles rôties, poêlée de légumes de saison
Sélection du moment cuisinée dans la meule de parmesan
Le plat du Chef

LES ŒUFS À LA COMMANDE

Œufs au plat (2p/p) – Omelette à votre convenance (3p/p)

LE FROMAGE

Assortiment de fromage de nos régions et d'ailleurs

LE PANIER DU BOULANGER

Petits carrés du fournil, pain de mie tranché nature et céréales, bagels, crêpes

LES GOURMANDISES DU PÂTISSIER

Gaufres, crêpes, entremets

BOISSONS À VOLONTÉ

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits, eau plate, eau gazeuse
Lait entier, écrémé et végétal