

Brunch

Carte Janvier – Avril

Chaque personne choisit jusqu'à 3 préparations salées et 3 préparations sucrées

Formule 25 € / personne · Groupes de plus de 20 personnes

— SALÉ —

LES TARTINES GOURMANDES

Une tranche de pain de campagne accueillera une garniture gourmande et délicatement préparée.

La tartine guacamole, saumon fumé, œufs pochés et perle de caviar

La tartine crème de chèvre, magret de canard fumé et pommes caramélisées

La tartine crème fraîche, lardons fumés, pomme de terre, roblochon et oignons confits

La tartine houmous de pois chiche, betterave et fromage frais

LES BRIOCHETTES GARNIES

Une brioche délicieusement moelleuse, garnie selon vos envies.

Briochette garnie d'un tartare de bœuf

Briochette au pesto vert, jambon de pays, mozzarella et tomates séchées

Briochette au champignons, bacon et camembert

Briochette à la courgette, féta et grenade

LES CARPACCIOS (+2 € / personne)

Carpaccio de cabillaud, fruit de la passion et yuzu

Carpaccio de thon, sauce thaï, carottes et choux vert au sésame grillé

Carpaccio de bœuf, crème de poivrons

LES GAULETTES DE BLÉ NOIR ROLLS

Ses galettes de blé noir sont garnies, roulées puis coupées en individuelles.

Galette aux crevettes, paprika fumé et mozzarella

Galette au pesto rosso, pignon de pin, parmesan, roquette et tomates séchées

Galette au bœuf haché, sauce burger, cheddar et oignons confits

LES GAUFRES SALÉES

Ses gaufres sont moelleuses et craquantes, garnies généreusement.

Gaufre au pain d'épices, foie gras et chutney de figue

Gaufre à la poire et au roquefort

TACOS

Ses tacos sont légers et goûteux.

Tacos au poulet mariné façon basquaise avec ses poivrons et sa salade
Tacos à l'effiloché de bœuf mariné à la sauce barbecue, oignons confits, persil et fromage frais

TARTINADE

Courgette, féta, pistaches et pignon de pin
Fromage frais, avocat, échalote, saumon fumé et citron
Chorizo, persil et fromage frais
Tzatziki
Houmous au poivrons grillés
Guacamole

FROMAGE

Roulé de chèvre frais à la myrtille et au citron vert
Roulé de chèvre frais fleuri au saumon, citron et aneth
Plateau de fromage des Rochettes (la Grigonnais)

CHARCUTERIE (+2 € / personne)

Plateau de charcuterie de chez Cossard
Andouille · filet rôti cuit · museau · saucisson sec · jambon sec
Chorizo · pâté à l'ail · de campagne · de grand-mère ou de foie · rillettes

— SUCRÉ —

PANCAKES

Pancakes à la vanille accompagnés de toppings :
Caramel · chocolat · sirop d'érable · confiture · spéculos

CRÊPES

Crêpes à la vanille garnies de différentes saveurs :
Framboise et pâte de pistache
Pâte à tartiner
Pomme, caramel et pralin
Praliné et noisettes
Beurre, sucre et citron
Sucre
Beurre

BRIOCHES PERDUES

Supplément chantilly +1,5 € / personne
Brioche perdue au caramel au beurre salé
Brioche perdue au chocolat praliné
Brioche perdue à la pâte de pistache et au coulis de framboises
Brioche perdue banane, chocolat

CORBEILLE DE FRUITS

*Une généreuse corbeille de fruit de Castel Primeur
Des brochettes de fruits peuvent aussi être faites (+2 € / personne)*

MUESLIS EN VERRINE

*Des verrines de fromage blanc avec un muesli pour sublimer la table.
Fromage blanc et muesli au noix, noisettes, amande, abricot secs, figues et pruneaux
Fromage blanc et muesli au noisette, cranberries, abricots secs, ananas confit*

COOKIES

*Cookie aux pépites de chocolat noir
Cookie au spéculos
Cookie à la pistache et à la framboise
Cookie au M&M;'S
Cookies au caramel*

CHOUX

*De jolis choux garnis aux saveurs de votre choix.
Choux au citron
Choux au chocolat
Choux vanille et caramel
Choux à la mangue et à la noix de coco
Choux au praliné et à la vanille
Choux à la framboise
Choux au café
Choux à la pistache*

CRUMBLE

*Crumble chaud, dressé en verrine.
Crumble pomme, caramel et cannelle
Crumble framboise et pistache
Crumble à la banane et au chocolat
Crumble à la poire, au chocolat et à la noisette*

VIENNOISERIES (+1 € / personne)

Croissant · pain au chocolat · pain aux raisins · tressée aux pépites de chocolat

TIRAMISU

Tiramisu traditionnel au café

TARTELETTES

*Tartelette citron meringuée
Tartelette pomme et caramel*

Tartelette façon Ferrero Rocher
Tartelette façon Bounty

MUFFINS

Muffin cœur coulant à la pâte à tartiner
Muffin à la myrtille et au chocolat blanc
Muffin au citron
Muffin à la vanille

Formule 25 € / personne

3 préparations salées + 3 préparations sucrées · Groupes 20 personnes minimum