



## Les Brunchs

# Nos formules

## Brunch



A mi-chemin entre le petit-déjeuner et le déjeuner, le Brunch propose des mets salés et sucrés ou entièrement salés selon vos envies !

Prix HT/PERS

### Brunch Sucré - Salé

16,50 €/pers

- Assortiment de mini viennoiseries 3/pers (croissants, pain au chocolat, chouquettes, pain aux raisins)
- Assortiment de confitures et beurre
- Corbeille de fruits frais
- Eventail Melon/Pastèque (en saison d'été)
- Salade de tomates – fenouil – concombre
- Salade de riz au thon
- Salade Vigneronne (mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes et noix)
- Planche de charcuterie (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec)
- Condiments
- Plateau de fromage ou fromage blanc et son coulis de framboise ou sa crème fraîche
- Verrine Tiramisu Framboise
- Crumble pomme/cannelle
- Verrine Mousse au chocolat
- Salade de fruits
- Mini pains blancs et spéciaux



### Brunch Salé

15,00 €/pers

- Eventail Melon/Pastèque (en saison d'été)
- Salade de tomates – fenouil – concombre
- Salade de riz au thon
- Salade Vigneronne (mesclun, raisins blancs et noirs, gruyère, pommes et noix)
- Planche du Savoyard (jambon cru, coppa, pancetta, saucisson sec aux myrtilles, polenta crémeuse aux cèpes, mini pâté croute)
- Assortiment de terrines maisons
- Plateau de fromage ou fromage blanc et son coulis de framboise ou sa crème fraîche
- Tarte aux pommes
- Gâteau de Savoie
- Pain de Campagne



Café, thé, chocolat, lait et jus d'orange en supplément : 1,90 HT/pers  
(boissons à chauffer par vos soins)

Vaisselle porcelaine blanche en supplément : 2,30 €  
(tasse et sous tasse à thé, tasse et sous tasse à café, assiette diam 21 cm, assiette diam 27 cm, verre tube, couverts)

