

Brunch

Samedi, dimanche & jours fériés

29
A volonté

1er service : 10h30-13h00 / 2e service 13h30 - 16h00

Mini-croissant – Mini-pain au
chocolat bio
Baguette tradition bio
Pain Pitta

Assortiment de granolas
Yaourt Grec
Confitures bio, chocolat et beurre

BUFFET FROID AU COMPTOIR

Taboulé

Salade d'edamame

Orecchiette au thon

Royal pastrami fumé

Salade de tomates-Feta

Houmous à l'huile d'olive

Salade de PDT aux Câpres

Salade de fonds d'artichaut

Salade d'œufs et jeunes oignons

Aubergine grillée Tahina & Silan

Lentilles beluga au tomates séchées

Salade de betteraves et cranberries

Fromage Labneh au Zaatar et Nigelle

Salade de tomates cerises au Zaatar

Cavier d'auberines et poivrons grillés

Patates douces aux herbes, Silan et Tahina

Assortiment d'olives & tomates séchées

BUFFET CHAUD À TABLE

Bacon

Champignons sautés

Chakchouka, œuf au plat

Œufs brouillés à la truffe

Pommes de terre grenaille au four

FROMAGES

Camembert – Brie – Chimay

DESSERTS

Cheese cake

Moelleux au chocolat (sans gluten)

Crumble aux pommes

Pancakes

Salade de fruits

*Buffet susceptible de varier en fonction de la saison

*Silan : Sirop de dattes / Tahina : Crème de sésame