

BRUNCH DE NOS REGIONS hors service (minimum 30 pers)

ANIMATION : Omelette, œufs aux plats, œufs brouillés (avec service uniquement)

Plateau de charcuterie

Salade de lentilles aux œufs et tomates confites

Salade de riz niçois

Cake aux olives

Quiche lorraine

Plateau de fromage

Pancake, miel et confiture

Yaourt nature

Salade de fruits frais

Pain, beurre, confiture

Céréales

Café, thé, jus de fruits, lait et eau

BRUNCH ANGLO-SAXON hors service (minimum 30 pers)

ANIMATION : Omelette, œufs aux plats, œufs brouillés (avec service uniquement)

Plateau de charcuterie

Salade coleslaw (carotte, chou blanc, raisin)

Salade de quinoa au raisin et aux épices douces

Cake aux olives

Mini -muffin chocolat noisette

Chouquette chocolat, chouquette crème

Yaourt nature

Salade de fruits frais

Pancake, miel et confiture

Céréales

Café, thé, jus de fruits, lait et eau.

BRUNCH Tradition hors service (minimum 20 pers)

Viennoiserie (croissants, pains chocolat, pains raisins, chaussons aux pommes)

Cake aux olives

Yaourt nature

Salade de crudités de saison

Salade de riz niçois

Omelette au pommes de terre et fines herbes

Salade de fruits frais

Café, thé, jus de fruits.

BRUNCH VEGETARIEN hors service (minimum 20 pers)

Salade de crudités de saison

Salade coleslaw (carotte, chou blanc, raisin)

Salade de quinoa au raisin et aux épices douces

Cake aux olives

Quiche aux légumes

Salade de fruits frais,

Pancake, confiture,

Café, thé, jus de fruits

1 MAITRE D'HOTEL PAR TRANCHE DE 25 CONVIVES

(minimum 2 si animation)

Nos prix sont susceptibles d'évoluer en fonction du cours des matières premières. Nous serons à même de faire un réajustement du devis si nécessaire et cela jusqu'à un mois de la date de l'événement.