

BRUNCH
SPÉCIAL SUNDAY BUFFET

BRUNCH
“BALADE GOURMANDE A LA CANTINE”
08 SEPTEMBRE 2024

ATELIER CRÉATION

Œuf Plein Air version Mayonnaise
Crêpes gourmandes au Comté
Friand au Saumon et Fines herbes
Salade de charlotte de la Ferme Dubois, vinaigrette moutarde
Tomates grappes farcies au Thon
Salade Penne rigate, légumes confits
Fraîcheur de Melon Charentais et Pastèque
Roulé de Jambon blanc et Fromage frais à la ciboulette
Planche de charcuterie méditerranéenne

LE CHAUD

Noisette de cochon, Fricassée de champignons Forestiers, jus à la Moutarde Fallo

ou

Dos de Cabillaud, coulis de tomates aux herbes de Provence et piment d'Espelette, pommes de terre “grenailles” et persillade

DE NOS PÂTURAGES

Assortiment de Fromages
Et Pain de notre Boulanger Du Pain Pour Demain

ATELIER GOURMAND

Petit pot de faisselle avec son coulis de fruits rouges

Paris-Brest

Mousse chocolat et stracciatella

Flan à l'anis de Flavigny

Clafoutis figues noisettes

Tarte fine Reine Claude et pignon de pin

Mignardises

LES CLASSIQUES

Café, thé, lait froid et chaud
Assortiment de viennoiseries et pain de notre Boulanger
Yaourts fermiers (Adelle Gaec du Mont)
Nectar de fruits et confitures (Daniel Cachot)

Servi de 12h00 à 14h00

Au tarif de 45.00 € TTC par personne

Au tarif de 22.50 € TTC pour les enfants de 6 à 12 ans

Gratuit pour les enfants de moins de 6 ans

Tous nos prix sont en euros TTC. Service compris Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande