



Exemple de Menu Brunch réalisé par l'un de nos partenaires

Prix : 29,00€

Boissons

Jus de fruits frais pressés ou smoothies

Citronnade maison

Eau detox aux agrumes café & thés biologiques

Côté sucré

Le parfait du mango tree un bol plein de couleurs et de fraîcheur avec du fromage blanc, du miel, du granola à la cannelle, un topping de fruits frais exotiques et de saison, noix de coco, pépites de chocolat & pralin, fleurs comestibles selon la saison.

Assortiment de pains bio cuits au feu de bois confitures biologiques, pâte à tartiner bio et beurre demi-sel viennoiseries bio assortiment de croissants et petites brioches artisanales sorties du four à bois

Une jolie pâtisserie fleurie

Côté salé

Veggi' skewer brochette de mozzarella crémeuse, tomate cerise, bille de melon, olive du marché aux herbes & basilic frais du potager

Le « rainbow » houmous assortiment de « houmous » colorés et savoureux : betterave aux épices, citron et amandes houmous traditionnel à l'huile d'olive, curcuma, tahini et sésame toasté crème de petits pois à la menthe et ricotta ils seront présentés avec un assortiment de légumes frais croquants, différents pains, chips de légumes, crackers & gressins bio

Salade fleurie du moment une belle salade aux saveurs exotiques « salade de quinoa, taboulé aux légumes de saison, roquette, persil frais, fêta et amandes toastées »

Et / ou wraps végétariens + 1€ pesto maison au basilic, fromage frais aux herbes du potager, aubergines rôties au four, roquette, quinoa et légumes croquants, cacahuètes bio

Château Belle Epoque

Mini muffins cakes salés aux herbes fraîches du potager, épinard & chèvre frais cake tomates séchées, comté & graines de courges

Plateau de fromages + 2€ assortiment de différents fromages locaux, noix, olive du marché et raisi