

FORMULE BRUNCH : COMPOSITION AU CHOIX (minimum 5 produits)

COTÉ SALÉ :

Assortiment de charcuteries et condiments, <i>jambon blanc à l'ail de ours, chorizo, rosette de lyon, jambon cru</i>	4,50 €/ pers
Assortiment de fromages + pains tranchés, <i>brie, tome de savoie, chèvre</i>	3,50 €/pers
Verrine de brouillade d'oeuf aux fines herbes	3,00 €
Cake façon brushetta, fromage frais au citron et effeuillé de saumon fumé.....	3,50 €
Brushetta fromage frais au pesto et effeuillé de bresaola	3,00 €
Club polaire chèvre frais et figue	2,00 €

COTÉ SUCRÉ :

Mini viennoiserie	1,60 €
<i>1 petit croissant nature + 1 petit pain au chocolat</i>	
Gros cookie maison aux pépites de chocolat	2,00 €
Barre de céréale maison au miel et fruits secs	2,00 €
Corbeille de fruits frais	1,00 €/pers
Blinis maison + coulis caramel beurre salé 2/ pers	2,50€
Verrine fromage blanc et coulis de fruits	3,00 €
Cake marbré au chocolat 1 tranche par pers	1,00 €
Brochette de fruits frais	2,00 €

COTÉ BOISSONS :

Boissons chaudes : café et thé	1,10 €/pers
<i>Comprenant tasse écologique/sucre/agitateur bois</i>	

BOISSONS FROIDES :

Eau plate 1,5l	1,32 €
Eau gazeuse 1,5l	1,65 €
Jus d'orange / jus multifruits / jus de pomme / jus d'ananas	3,00 € la bte
Jus de fruit artisanal «ferme des fruitiers à coyviller»	4,00 € la bte