

FORMULE BRUNCH

Automne / hiver 2025-26





FORMULE BRUNCH

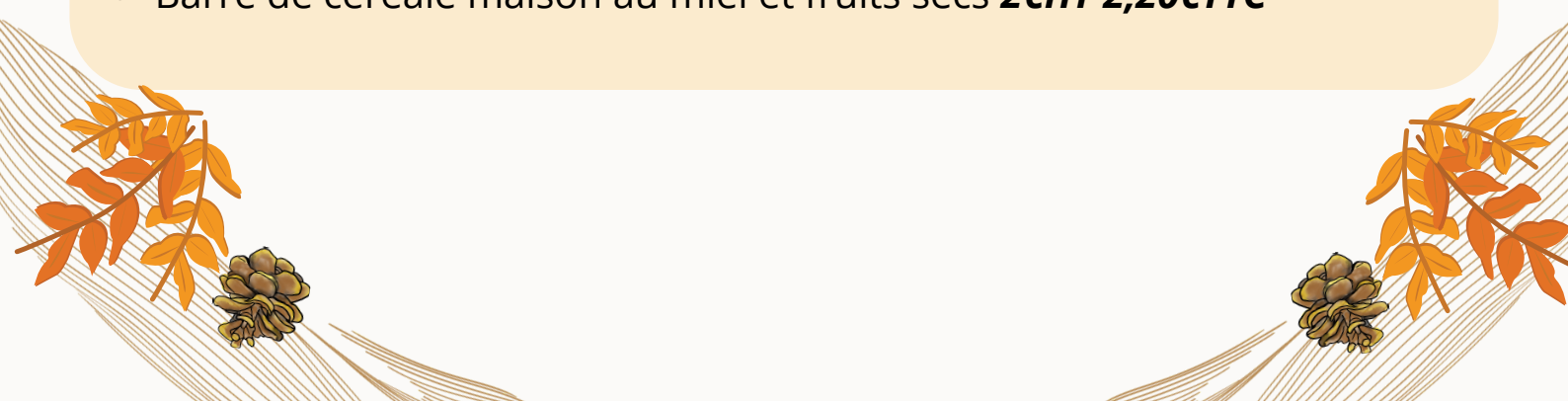
COMPOSITION AU CHOIX

(minimum 5 produits)

COTÉ SALÉ

- Assortiment de charcuteries et condiments **5€HT 5,50€TTC**
jambon blanc lorrain, jambon cru, rosette de Lyon, terrine maison
- Assortiment de fromages et pains tranchés **4,09€HT 4,50€TTC**
chèvre frais lorrain, tomme lorraine à l'italienne, camembert lorrain, munster
- Verrine brouillades d'oeufs aux fines herbes **2,72€HT 3€TTC**
- Focaccia : pain maison, fromage frais au citron et effeuillé de saumon fumé **3,63 €HT 4€TTC**
- Tartine fromage frais au pesto et effeuillé de boeuf séché maison **3,18€HT 3,50€TTC**
- Club polaire chèvre frais lorrain de figue **1,81€HT 2€TTC**
- Omelette roulée à la ciboulette **3€HT 3,30€TTC**

COTÉ SUCRÉ

- Mini viennoiseries **1,45€HT 1,60€TTC**
1 petit croissant nature + 1 petit pain au chocolat
 - Gros cookie maison aux pépites de chocolat **2€ht 2,20€TTC**
 - Barre de céréale maison au miel et fruits secs **2€HT 2,20€TTC**
- 



FORMULE BRUNCH

COMPOSITION AU CHOIX

(minimum 5 produits)

COTÉ SUCRÉ

SUITE

- Corbeille de fruits frais de saison **0,90€HT 1€ TTC / PERS**
- Blinis maison + coulis de caramel au beurre salé 2/pers **2,72€HT 3€TTC**
- Verrine fromage blanc lorrain et coulis de fruits rouges **3€HT 3,30€TTC**
- Cake maison marbré au chocolat 1 tranche/pers **0,90€HT 1€TTC**
- Brochette de fruits frais **2,72€HT 3€TTC**

COTÉ BOISSONS

Boissons chaudes :

- café et thé **1,20€ HT 1,32€TTC**

comprenant : tasses biodégradable, sucre, agitateur bois, serviette

Boissons froides :

- Eau plate 1.5L Cristaline **1,20€HT 1,32€TTC**
 - Eau gazeuse 1,5 Cristaline L **1,50€HT 1.65€TTC**
 - Eau plate Carola bte en verre consignée **2,20€HT 2,42€TTC**
 - Eau gazeuse Carola bte en verre consignée **2,50€HT 2,75€TTC**
 - Jus de fruit artisanal "Ferme des Fruitiers" **3,65€HT 4€TTC**
- 
- 