

BRUNCH MARIAGE

(Les photos (non contractuelle) illustrent le style que nous aimerions à votre brunch du lendemain)

Boissons :

- Thé
- Café
- Chocolat chaud
- Jus de fruit frais (orange)
- Coca pour les enfants
- Lait froid
- Eau parfumée



Salé :

- Charcuterie (jambon sec, terrine de campagne)
- Saumon fumé
- Haricot rouge
- Chipolata

- Salades de légumes (composé assaisonner : tomates, concombres, olives)
- Tomates cerises à grignoter
- Fromage (fournis par Les Fromages de Manon)
- Pain
- Cake salé / Quiches sans pate



Sucré :

- Puits d'amour (fournis par la boulangerie Béa et Ludo)
- Viennoiseries
- Pancake
- Pain
- Confitures / Miel / Nutella
- Salade de fruits
- Açaï bowl ± granola + yahourt nature



Brunch Proposer à partir de 15 €

Nous pouvons vous proposer un repas froid à partir de 8