

Le brunch
36€ par pers, Minimum 15 personnes

Le p'tit Déj :

- Trio de mini viennoiseries
- Assortiment de pains frais
- Salade de fruits de saisons
 - Fromage blanc
 - Confitures maison
- Beurre de Normandie (doux et demi-sel)
 - Muesli
 - Miel de Normandie

Le buffet salé :

- Méli-mélo de crudités
- Assortiment de charcuteries
 - Taboulé oriental
 - Wrap de thon au curry
 - Salade de riz à la niçoise
- Ballottine de volaille aux herbes
- Médallions de poissons aux algues/citron
- Œuf bio de Normandie fumé par soins

Les desserts :

- Ardoise de 4 fromages Normands AOC, gelée de cidre maison
 - Brownie chocolat et noix de pécan
 - Tarte aux poires Bourdaloue
 - Tarte normande
 - Teurgoule
 - Compote de fruits de saison
 - Clafoutis aux pruneaux

Beurre, sauces et condiments inclus. Boissons suivantes fournies : thé/café, jus de pomme et jus d'orange de Normandie

