

Brunch Le café Du Temps



Les boissons alcoolisées, les champagnes, les softs et la verrerie vaisselle ne sont pas fournis. 20 invités minimum. Le personnel de service n'est pas inclus.
Le prix varie selon le nombre d'invités

Votre Buffet

-Salade de mini penne persillées, poulpe, fèves, pesto, garniture aromatique à base de céleri, tomate grappe, laurier, ail....

-Fusillis aux poivrons, fromage de chèvre et pesto de roquette

Salade de courgettes et poivron grillées marinée à l'huile d'olive extra vierge persillée, pois chiche féta et origan

- Il vous est possible de modifier le choix des salades à l'aide de la carte en page suivante.

Plateau de charcuterie : coppa, rosette, jambon cru, pâté, beurre

Rosbif et sauce tartare

Œuf mimosa

Quiche au saumon et épinards

Plateau de Fromages et pain

Dessert à déterminer ensemble





Brunch Le Pause Midi

Les boissons alcoolisées, les champagnes, les softs et la verrerie vaisselle ne sont pas fournis. 20 invités minimum. Le personnel de service n'est pas inclus. Le prix varie selon le nombre d'invités

Votre Buffet

- Salade de tomates, mozzarella, basilic
- Salade Rossi (concombre, pâtes Avoine de Savoie, tartinade de tomate, pesto, tomate cerise, poivron vert)
- Salade de printemps été : asperge (en période), haricot vert, tomate, radis,
- Il vous est possible de modifier le choix des salades à l'aide de la carte en page suivante

Plateau de charcuterie : coppa, rosette, jambon cru, pâté, beurre

Rosbif et sauce tartare

Œuf mimosa

Quiche au saumon et épinards

Plateau de Fromages et pain



Dessert

A déterminer ensemble suivant vos envies

Carte des Entrées Froides

POUR VOTRE BUFFET (minimum 20 personnes)

En fonction des légumes de saison

Entrée Froide pour l'ensemble des buffets

- Salade de roquette, jambon serrano et copeaux de parmesan
- Salade de mini penne persillées, poulpe, fèves, pesto, garniture aromatique à base de céleri, tomate grappe, laurier, ail....
- Fusillis aux poivrons, fromage de chèvre et pesto de roquette
- Salade de fond d'Artichauts, pomme de terre, note d'agrumes, bacon grillé, vinaigre balsamique, olives noires
- Quinoa gourmand : Cranberry, noix de pécan, coriandre
- Salade de fond d'Artichauts, pomme de terre, note d'agrumes, bacon grillé, vinaigre balsamique, olives noires
- Piémontaise : pomme de terre, œuf dur, cornichon, jambon blanc
- Salade de riz
- Macédoine de légumes
- Salade Hawaïenne : crevette, ananas, riz, avocat (+1.5€)
- Salade façon Libanaise : courgette, boulgour, raisin sec, féta, tomate, pois chiche (et butternut grillée en saison)
- Salade gorgonzola et poire (en automne, hiver)

Salade principalement réalisée au printemps et en été

Salade Grecque : pastèque, tomate, olive, concombre, féta

- Salade de courgettes et poivron grillées marinée à l'huile d'olive extra vierge persillée, pois chiche féta et origan
- Salade de tomates, mozzarella, basilic
- Salade de quinoa, melon, courgette, menthe et tomate
- Salade de printemps été : asperge (en période), haricot vert, tomate, radis,
- Assortiment de crudités : carottes râpées, concombre à la crème, tomates
- Salade Rossi (concombre, pâtes Avoine de Savoie, tartina de tomate, pesto, tomate cerise, poivron vert)

