



Nos brunchs à composer

«Partager un brunch, c'est doubler la joie et diviser les peines»

Étape 1 : Choisir une entrée créative et gourmande

En assiette salade, en tartine ou en roulé avec pain nordique

Fromage frais, salade, poulet, tomates cerises

Fromage frais, salade, saumon, avocat, grains de sésame

Fromage frais, salade, tomates séchées, feta

Fromage frais, salade, pesto, feta

Étape 2 : Choisir une option chaude et réconfortante

Pidé (Pizza turque) : Margherita, épinards, ail-mozzarella

Velouté de saison

Pomme de terre pesto, huile d'olives, parmesan, aneth

Œufs brouillés, avocats, ciboulette

Étape 3 : Choisir un dessert

Actimel

Tiramisu

Granola : Fromage blanc, coulis et croquant

Viennoiserie coulis (Fruits rouges - caramel - chocolat), nutella, confiture, beurre ou miel

Pancakes coulis (Fruits rouges - caramel - chocolat), nutella, confiture, beurre ou miel

Galette orientale coulis (Fruits rouges - caramel - chocolat), nutella, confiture, beurre ou miel

Une pâtisserie

Étape 4 : Choisir une boisson fraîche, un smoothie frais ou un jus d'orange pressées

Étape 5 : Choisir une boisson chaude

