

Les recettes s'adaptent
à nos saisons

Un plat qui se consomme
comme un sandwich.
Chaud et croustillant, petits
plats d'antan, pratique à
manger, gourmand.
Une prestation savoureuse
avec des produits locaux,
frais et de saison.

Les bricks sucrées :

Tatin, spéculoos,
citron,
poire/caramel.....



Les bricks salées :

Bonnant : truite fumée, pomme de terre, aneth, mozzarella.

Savoyard : saucisse aux choux fumée, pomme de terre, cumin, raclette fermière.

Croêt : jambon blanc, pomme de terre, raclette fermière.

Végétarienne : légumes du moment, épices, mozzarella ou raclette fermière.

Mère Grand : viande(poulet, bœuf, porc, ou canard) légumes du moment, épices, mozzarella ou raclette fermière.