



PANIER PETIT DEJEUNER

- ❖ Café
- ❖ Thé
- ❖ Chocolat
- ❖ Lait
- ❖ Assortiment de jus de fruits
- ❖ Pannière de fruits frais de saison
- ❖ Yaourts
- ❖ Corn Flakes et Muesli

Du pain chaud, accompagné de :

- ❖ Beurre
- ❖ Confiture de fruits rouges
- ❖ Confiture de fruits d'été
- ❖ Pâte à tartiner
- ❖ Miel



BRUNCH

Il n'y a rien à choisir, tout y sera !

Buffet sucré Pour les adeptes du petit-déjeuner

- ❖ Viennoiseries : pains au chocolat, croissants, chaussons aux pommes, pains aux raisins et Suisses
- ❖ Yaourts
- ❖ Corn Flakes
- ❖ Pannetone de fruits frais de saison

Pains chauds, accompagné de :

- ❖ Beurre
- ❖ Confiture de fruits rouges
- ❖ Confiture de fruits d'été
- ❖ Pâte à tartiner
- ❖ Miel

Atelier « Crêpes »

Une crêpière chaude
De la pâte mousseuse
prête à cuire.
A vos spatules !

Et bien-sûr :

- ❖ Sucre blanc
 - ❖ Sucre roux
 - ❖ Confiture de fruits rouges
 - ❖ Confiture de fruits d'été
 - ❖ Pâte à tartiner
 - ❖ Miel
- Ou salées si vous préférez !

Atelier « Le monde des œufs »

Un mètre de plancha pour qu'il n'y est plus
de débat :

Œufs au plat, œufs brouillés, omelettes, à
vous de choisir !

Et pour agrémenter :

- ❖ Bacon
- ❖ Gruyère râpé
- ❖ Tomates concassées

Buffet salé « Balade en France »

- ❖ Plateaux du Charcutier : jambon blanc, jambon cru de pays, jambon de volaille
- ❖ Rillettes d'oie et de canard
- ❖ Plateaux de Fromages affinés

Boissons : Café, Thé, Chocolat, Lait, Assortiment de jus de fruits