



BUFFET BRUNCH LE FAUVE

32 € / personne

Inspiré de nos voyages, ce brunch revisite les codes traditionnels à travers une cuisine créative, généreuse et conviviale.

Les menus présentés sont donnés à titre d'exemple. Ils évoluent au fil des saisons et peuvent être entièrement adaptés à vos envies.

Composition

Les Mets Salés

- Croissant rôti au beurre, œufs brouillés crémeux, roquette sauvage, parmesan affiné
- Finger sandwich au concombre croquant, fromage frais fouetté à la ciboulette, zeste de citron vert
- English muffin, crème de cheddar affiné, bacon croustillant, confit d'oignon rouge
- Chiffonnade de jambon de Savoie
- Sélection de fromages de Haute-Savoie et condiments

Les Accompagnements et salades

- Olives marinées et légumes croquants de saison
- Trio de tartinades du moment — crème d'olive noires, houmous citron-zaatar, tzatziki concombre-fenouil
- Pain frais du jour, beurre doux et demi-sel, confitures maison
- Couscous au citron confit, légumes rôtis, raisins secs, menthe fraîche, amandes effilées, vinaigrette citron pressé
- Tomates anciennes et tomates cerises, stracciatella crémeuse, pesto de noisettes

Les Mets Sucrés

- Cookie géant au chocolat noir 70%, crémeux de caramel beurre salé, noisettes torréfiées
- Pancakes moelleux, crémeux cacahuètes, cacahuètes caramélisées, fleur de sel
- Lemon cake, glaçage acidulé, filet d'huile d'olive
- Fruits frais de saison
- Bar à granola — yaourt frais, fruits, noix et graines, miel de montagne, confitures traditionnelles

À partir de 20 personnes

* *Sublimez votre brunch en ajoutant des ateliers animés par nos chefs devant vos invités : Bar à œufs minute, pancakes... (p11)*

BUFFET BRUNCH LE SAUVAGE

45 € / personne

Une interprétation du brunch à la française, célébrant les produits du terroir, les saisons et le goût des belles tablées à partager.

Les menus présentés sont donnés à titre d'exemple. Ils évoluent au fil des saisons et peuvent être entièrement adaptés à vos envies.

Composition

Les Mets Salés

- Tartare de bœuf au couteau, copeaux de tomme de Savoie, pickles d'oignon rouge, câpres, roquette sauvage, caviar de moutarde
- Finger sandwich au jambon cuit au torchon, beurre fouetté aux herbes fraîches, cornichons croquants
- Brioche toastée au beurre, cochon confit 24h effiloché, crème de moutarde à l'ancienne, oignons confits
- Chiffonnade de jambon de Savoie affiné
- Sélection de fromages affinés de Haute-Savoie et condiments

Les Accompagnements et salades

- Pommes grenaille rôties au romarin
- Légumes de saison confits au four
- Olives marinées et légumes croquants de saison
- Trio de tartinades du moment : rillettes de poulet effiloché, crème d'olives noires, crémeux de poivrons rôtis au paprika
- Salade César revisitée : sucrine croquante, œuf dur, câpres, copeaux de parmesan, croûtons à l'ail et sauce César maison
- Tomates anciennes et tomates cerises, stracciatella crémeuse, pesto à l'ail des ours
- Pain frais du jour, beurre doux et demi-sel, confitures traditionnelles

Les Mets Sucrés

- Tartelette citron, crémeux citron-basilic, meringue suisse et zeste de citron
- Cookie géant au chocolat noir, caramel beurre salé et noisettes torréfiées
- Mousse au chocolat noir, fleur de sel et huile d'olive vierge
- Fruits frais et de saison
- Bar à granola — yaourt frais, fruits, noix et graines, miel de montagne, confitures

À partir de 15 personnes

* *Sublimez votre brunch en ajoutant des ateliers animés par nos chefs devant vos invités : Bar à œufs minute, pancakes... (p11)*

