

02.

BUFFETS BRUNCH





BUFFET BRUNCH LE FAUVE

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 adaptés à vos envies.

Composition

Les Mets Salés

- Croissant rôti au beurre, saumon fumé & œuf poché, cream cheese citronné, roquette sauvage, parmesan affiné
- Toast croustillant, crémeux de potimarron rôti au thym, stracciatella, graines de courge torréfiées, huile de noisette
- Toast au beurre, pulled pork confit 24 h, crémeux de moutarde, oignons doux caramélisés, pickles de chou rouge, jus de viande au cidre
- Sélection de charcuteries artisanales, finement tranchées
- Sélection de fromages affinés de Haute-Savoie, condiments & accompagnements

Les Accompagnements et salades

- Jeunes pousses & roquette, poire et butternut rôties, Bleu de Savoie, noix torréfiées & échalotes confites, vinaigrette au cidre
- Crémeux de yaourt grec au zaatar & feta, lentilles vertes, carottes rôties au cumin, pois chiches croustillants à la harissa, grenade fraîche & vinaigrette miel-citron
- Champignons sauvages poêlés, ail confit, persil frais, huile d'olive
- Gnocchi dorés au beurre noisette, sauge fraîche & parmesan affiné
- Pain frais, beurre doux et demi-sel, confitures artisanales

Les Mets Sucrés

- Cookies au beurre noisette, chocolats noir & blanc, noisettes torréfiées, fleur de sel
- Pancakes au beurre noisette, pommes rôties à la cannelle, crème mascarpone vanille, noix torréfiées, sirop d'érable
- Carrot cake aux épices douces, cream cheese fouetté à l'orange, noix caramélisées, zestes d'orange
- Yaourt fermier, granola aux épices, fruits de saison rôtis au miel, noix & graines torréfiées, miel de montagne & confitures artisanales

Les Boissons

- Café, thés & infusions sélectionnés
- Citronnade maison & thé glacé maison
- Jus d'orange frais, pressé minute + 3€/pers
- Verre de vin de Savoie + 3€/pers

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)*

BUFFET BRUNCH LE SAUVAGE

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 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
- Brioche toastée au beurre, tartare de saumon aux agrumes, avocat, cream cheese citronné, concombre croquant, pickles d'oignon rouge, œufs de truite
- Brioche dorée, boeuf confit 22 heures, crème de comté affiné, oignon doux confit, pétales de pomme de terre
- Sélection de charcuteries artisanales, finement tranchées
- Sélection de fromages affinés de Haute-Savoie, condiments & accompagnements

Les Accompagnements et salades

- Champignons rôtis, pommes de terre aux herbes & haricots blancs fondants, œuf dur râpé, parmesan affiné, noisettes torréfiées, crème de moutarde au miel, thym frais
- Œufs pochés coulants, crémeux de meurette au vin rouge, champignons sauvages rôtis, oignons doux confits, comté affiné rapé
- César de sucrose croquante, œuf dur, parmesan affiné, câpres, croûtons dorés à l'ail, sauce César maison
- Fenouil rôti & pomme Granny Smith, burrata crémeuse, raisins rôtis, noix torréfiées, vinaigrette au miel de cidre
- Pain frais, beurre doux et demi-sel, confitures traditionnelles

Les Mets Sucrés

- Tartelette au citron, crémeux citron & crème montée à la vanille, zestes de citron, noisettes torréfiées
- Pancakes au beurre noisette, pommes et poires rôties à la cannelle, crème mascarpone vanille, noix torréfiées, sirop d'érable
- Mousse au chocolat noir, streusel cacao, fleur de sel
- Carrot cake aux épices douces, cream cheese fouetté à l'orange, noix caramélisées, zestes d'orange
- Yaourt fermier, granola aux épices, fruits de saison rôtis au miel, noix & graines torréfiées, miel de montagne & confitures artisanales

Les Boissons

- Café, thés & infusions sélectionnés
- Boissons fraîches maison — Deux au choix
Citronnade maison · Thé glacé maison · Jus de carotte, orange & citron · Jus de pomme & poire, gingembre frais & citron
- Jus d'orange frais, pressé minute
- Verre de vin de Savoie + 3€/pers

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)

