

FAUVE

Ateliers culinaires brunch

Egg station & ateliers chaud

Egg Station

œuf préparés à la minute : brouillés crémeux, œufs bénédicte, œufs au plat personnalisés avec toppings gourmands

Bar à egg muffin

egg muffins moelleux et garnis, fromage, hollandaise, bacon, saumon, servis chauds

Pancakes ou crêpes

servis avec sirop d'érable, fruits frais, sucre-citron, chocolat fondu et toppings maison

Pain perdu brioché

doré à la plancha, servis chauds. Sirop d'érable, fruits frais

Grill et Braise

Barbecue

côtes de bœuf, brochettes et saucisses artisanales

Plancha

viandes marinées, brochettes artisanales, poissons nobles, crevettes flambées et légumes grillés

Fruits de mer

gambas, calmars, cuteaux, coques, poule snacké ou noix de Saint-Jacques, sauce vierge, huile d'olive et citron frais

Fraîcheur & healthy bar

Saumon gravlax

saumon gravlax tranché minute, crème citronnée, blinis, pickles maison et herbes fraîches

Avocado Toast Bar

toasts artisanaux garnis à la minute : avocat, œuf poché, saumon fumé, feta, tomates confites, graines et herbes fraîches

Bar à burrata

burrata crémeuse, stracciatella, tomates anciennes et huile de basilic

Buddha bowls Station

bowls personnalisés : quinoa, légumes frais, protéines, sauces maison, toppings croquants

Desserts live et cocktails

Fraises au chocolat

fraises et framboises fraîches enrobées de chocolat, dressage minute et finitions gourmandes

Tarte citron meringuée

montage, pochage et flambage en direct

Bar à cocktails & mocktails

mimosas, cocktails légers signatue, jus frais pressés, detox waters et cafés specialty

À partir de 4,00€ TTC / personne

FAUVE

Ateliers culinaires signatures

Grill et Braise

Barbecue

côtes de bœuf, brochettes et saucisses artisanales

Plancha

viandes marinées, brochettes artisanales, poissons nobles et légumes grillés de saison

Street food gastronomique

Mini Burgers & Hot-dog Station

pain brioché, viande fraîche et pickles maison

Focaccia Garnie

légumes grillés, burrata, charcuteries fines, pestos et condiments maison

Atelier Bao Buns

viandes marinées, poissons ou légumes croquants, sauces maison et toppings frais

Fraîcheur & cuisine nikkei

Tataki de bœuf ou de thon

saisie minute, ponzu, crème de cacahuète, soja et sésame torréfié

Ceviche Atelier

poisson cru mariné aux agrumes et coriandre fraîche

Bar & stations gourmandes

Bar à burrata

burrata crémeuse, stracciatella, tomates anciennes et huile de basilic

Bar à bruschettas

bruschettas grillées, garnitures fraîches et toppings de saison

Foie gras poêlé

saisi à la plancha, chutney de saison

Bar à Champagne & Cocktails

champagnes et cocktails signature : spritz, classiques revisités et créations maison

Desserts live

Fraises au chocolat

fraises et framboises fraîches enrobées de chocolat, dressage minute et finitions gourmandes

Tarte citron meringuée

montage, pochage et flambage en direct

À partir de 5,00€ TTC / personne

Une envie, une idée, un format hors cadre ? On s'adapte et on construit autour de vous.