

Le brunch du Nouvel An

2026

METS DE FÊTE

saumon fumé par nos soins ; foie gras du Sud-Ouest maison ; ris de veau...

PLATEAU DE FRUITS DE MER

crevettes roses
bulots
huîtres
langoustines

BUFFET FROID (exemple)

tataki de thon
œufs mimosa
salade composée
carpaccio de bœuf
poireaux mimosa
caviar d'aubergine
oreiller de volaille et champignons
quiche aux légumes

BUFFET CHAUD (exemple)

viande rôtie et accompagnement
poisson du moment et accompagnement
miniburgers + frites

BOULANGERIE

pains
baguette

MINI-VIENNOISERIES

croissant
pain au chocolat
chausson aux pommes

GORMANDISES (exemple)

flan
tarte Tatin
mousse au chocolat
riz au lait
tiramisu
brownie
orange cannelle-fleur d'oranger
tarte de saison
pop corn caramel

boissons (exemple)

jus de fruits Alain Milliat	thé
softs	café
vin rouge, vin blanc, prosecco	tisane