

Brunch Festif / Holiday Brunch

À volonté / *All-you-can-eat*



PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Café, thé, chocolat chaud, jus de fruits pressés, détox, viennoiseries
Pain frais (baguette, pain complet, pain aux céréales)...



PETIT-DÉJEUNER ANGLAIS

Œufs brouillés, bacon, saucisses...



BUFFET D'ENTRÉES

Foie gras, huîtres, saumon gravlax,
variétés de salades, fromages, jambon, charcuteries...



BUFFET CHAUD

5-6 plats chauds (viande, poisson, suggestions du chef +
accompagnements)



BUFFET DE DESSERTS

Bûche de Noël, tartes, pâtisseries maison, mignardises



CONTINENTAL BREAKFAST

Coffee, tea, hot chocolate, squeezed fruit juice, detox, danish pastries
Fresh bread (baguette, whole wheat bread, cereal bread...)



ENGLISH BREAKFAST

Scrambled eggs, bacon, sausages...



STARTERS BUFFET

Foie gras, oysters, gravlax salmon,
Assortment of salads, cheeses, hams, cold cuts...



HOT BUFFET

5-6 hot dishes (meat, fish, chef's recommendations
And sides)



DESSERTS BUFFET

Yule log, pies, homemade pastries, small cakes

43€ / pers.