

Séjour d'une nuitée

valide jusqu'à fin octobre 2020

Repas inclus au tarif pension complète 67€ / personne hors boissons :

Buffet dinatoire au choix

ou

Menu du Chef

+

Brunch au choix

ou

Petit Déjeuner & Déjeuner du chef (entrée + plat + dessert)

BUFFETS

Moyen Orient

Falafel

Hoummous

Tabbouleh

Baba Ganoush

Matbuha

Ful Medames

Tsatsiki

Légumes frais & façon « pickles »

Pains Pita “maison”

* * *

Dessert

Espagnol

Patatas Bravas

Albondigas en Salsa

Tortilla con Alioli

Cocas y Setas

Paella de la Mer

Ajo Blanco

Aceitunas Marinadas

Salade Verte

Pains

* * *

Dessert

Cocktail Dinatoire de Saison

(la liste est donnée à titre d'exemple, le buffet contient 7 différentes bouchées selon produits du moment & inspiration du chef, approximativement 20 bouchées par personne)

Arancini

Velouté de concombre avec lentilles au chili

Ajo blanco

Socca

Rouleaux aux aubergine & noix

Pizza margherita

Croquetas

Bruschetta chorizo ou pêche & feta

Empanadas

Rouleaux aux courgettes & chèvre

Bouchées de saumon & wasabi

Toast skagen

Coeur d'artichaut gratiné

Mini quiches

...

Pannacotta aux mûres

Gâteau au chocolat

Tarte aux Pommes

MENUS

Menu du chef

5 service (incluant fromage et dessert) selon produits du moment et inspiration du chef

Menu spécial de fête + 15€/ personne

bouchées apéritives + 5 services (incluant fromage et dessert) adapté pour les grands occasions selon produits du moment et inspiration du chef (demander les propositions du moment)

BRUNCHES

Brunch “Classique”

Quiche au Saumon & Courgettes

Salades de saison

Oeufs brouillés

« Crêpes bar »

Yaourt maison

Granola « maison »

Pains et confitures

Fruits frais

Cafés et thés par barista

Supplément viennoiseries : +1,6 €

Brunch “Signature”

(exemple, selon arrivages et inspiration du chef)

Gaufre d’Epinard avec Saumon Fumé et OEuf Poché

Tartine Aubergine & chèvre

Salades de saison

Quark au baies

Crumble de fruits & Glace Vanille Maison

Pains et confitures

Fruits Frais

Cafés et thés par barista

Supplément viennoiseries + 1,6 €/ p

Brunch Moyen-Orient

Shakshuka

Fattet hoummous

Za'atar & Labneh

Matbuha

Smoothie à la Menthe

Tabbouleh

Pain Pita "maison"

Fruit Frais

Cafés et Thés par Barista

Brunch Nordique

Skagenröra

Tarte de Carélie avec « egg butter »

Porridge

Meat(y) balls

Salade Verte

Salade de Betterave

Nordic Sandwich bar

Pain au seigle “maison”

Pancakes finlandais avec confitures et chantilly

Cafés et Thés par Barista

Brunch Anglais

Baked beans

Toasts & Tea Sandwiches

English Garden salade

Oeufs brouillés ou au plat

Champignons et Pommes de terre

Quiche du moment

Porridge

Scones & clotted cream et confitures

Chocolate Muffins

Irish Soda Bread

Cafés et Thés par Barista

Brunch “New York”

Bagels “maison” avec cream cheese & saumon fumé

Huevos rancheros

Salade de saison

Pancakes bar

Cafés et Thés par Barista