



Plaquette Restauration Affaires

Tarifs

Page 12 à 13

Menus

Page 14 à 16

Buffets

Page 17 à 19

Cocktails

Page 20 à 21

Finger food

Page 22

Forfaits vins

Page 23

Pauses

Page 24

Petits déjeuners

Page 25

TARIFS DE RESTAURATION

<u>Menus</u>	Menu Affaires	30,00 € HT	33,00 € TTC
	Menu Gala	34,50 € HT	37,95 € TTC
	Supplément Fromage	4,50 € HT	4,95 € TTC
	Menu Gourmet	50,00 € HT	55,00 € TTC
<u>Plateaux repas</u>	Standard	15,00 € HT	18,00 € TTC
	Supérieur	20,00 € HT	22,00 € TTC
<u>Buffets</u>	Buffets sans fromage	30,00 € HT	33,00 € TTC
	Buffet Italien	34,50 € HT	37,95 € TTC
	Supplément Fromage	4,50 € HT	4,95 € TTC
	Brunch	35,00 € HT	38,50 € TTC
<u>Cocktail</u>	Cocktail Saveur du Monde – 20 pièces par personne	30,00 € HT	33,00 € TTC
	Cocktail Victoria – 25 pièces par personne	34,50 € HT	37,95 € TTC
<u>Finger Food</u>	6 Pièces par personne	25,45 € HT	28,00 € TTC
	8 Pièces par personne	30,00 € HT	33,00 € TTC
<u>Forfaits Vins</u>	Forfait vin n°1 (1 bouteille pour 4 personnes)	4,50 € HT	5,40 € TTC
	Forfait vin n°1 bis (1 bouteille pour 2 personnes)	6,00 € HT	7,20 € TTC
	Forfait vin n°2 (1 bouteille pour 3 personnes)	7,50 € HT	9,00 € TTC
	Forfait vin n°3 (1 bouteille pour 2 personnes)	10,50 € HT	12,60 € TTC
	Forfait vin n°4 (1 bouteille pour 2 personnes)	12,50 € HT	15,00 € TTC
<u>Pauses café</u>	Café d'accueil	4,00 € HT	4,40 € TTC
	Pause Café Classique	5,80 € HT	6,38 € TTC
	Pause Café Gourmande	7,60 € HT	8,36 € TTC
	Pause vitaminée	7,60 € HT	8,36 € TTC
	Supplément Pause Permanente	4,00 € HT	4,40 € TTC
<u>Forfaits Canapés</u>	4 pièces par personne (aux soins du chef)	7,00 € HT	7,70 € TTC
	6 pièces par personne (aux soins du chef)	10,00 € HT	11,00 € TTC
	Pièce supplémentaire	1,80 € HT	1,98 € TTC

TARIFS APÉRITIFS ET SOIRÉES

Apéritifs

Kir du Haut Poitou, jus de fruits et mélanges salés	3,33 € HT	4,00 € TTC
Kir Pétillant, jus de fruits et mélanges salés	4,16 € HT	5,00 € TTC
Coupe de Champagne, jus de fruits et mélanges salés	5,83 € HT	7,00 € TTC
Cocktail sans alcool et mélanges salés (à partir de)	5,45 € HT	6,00 € TTC
Cocktail avec alcool et mélanges salés (à partir de)	6,67 € HT	8,00 € TTC
Cocktail apéritif 1h00 (bière, anisé, pineau des Charentes, kir vin blanc, sodas, jus de fruits, eau minérale et mélanges salés)	15,00 € HT	18,00 € TTC

Tickets boissons

Ticket Boissons	3,20 € HT	3,84 € TTC
(1 ticket = 1 boisson non alcoolisée ou 1 bière et 2 tickets = 1 boisson alcoolisée hors digestif et cocktail)		

Forfaits soft

Forfait Soft 1 heure	7,80 € HT	8,58 € TTC
Forfait Soft 2 heures	9,80 € HT	10,78 € TTC
Bouteille d'alcool	75,00 € HT	90,00 € TTC
Fût de Bière (120 bières)	330,00 € HT	396,00 € TTC
Droit de bouchon vin	6,67 € HT	8,00 € TTC
Droit de bouchon champagne	8,33 € HT	10,00 € TTC

Frais de personnel

Serveur/barman à partir de 14h00 le midi et 23h00 le soir (par serveur/barman)	42,00 € HT	50,40 € TTC
Agent de sécurité (obligatoire pour toute soirée organisée à l'Espace Victoria)	300,00 € HT	360,00 € TTC

Options

Impression menus	2,50 € HT	3,00 € TTC
Location de mange-debout	12,50 € HT	15,00 € TTC
Décors lumineux (modules de bar, centres de table, arbres...) à partir de	4,16 € HT	5,00 € TTC

Conditions de location de l'Espace Victoria

Si votre soirée est précédée d'un dîner à l'hôtel, la location de l'espace Victoria vous est offerte. Seul un agent de sécurité sera facturé ainsi que les heures supplémentaires par barman à partir de 23h00.

Pour une soirée espace bar sans dîner, la location de la salle vous sera facturée 1 000,00 € HT si toute ou une partie des consommations est prise en charge par l'organisateur. En revanche, si les consommations sont en règlement sur place par les participants, la location de l'espace Victoria est facturée 1 650,00 € HT. La location de l'espace inclut dans les 2 cas l'agent de sécurité et les heures supplémentaires du barman jusqu'à 2h00.

MENU AFFAIRES

Choix d'entrées

Tartare de Saint-Jacques, Saint-Pierre et Saumon sur crème mascarpone avec son crumble
Emietté de Saumon et bavarois d'asperges
Tortino aux aubergines, courgettes et parmesan, coulis de tomates et basilic au vinaigre de xérès
Pressé de canard confit et son cœur de pommes caramélisées au pain d'épices
Gâteau de volaille servi tiède, sauce suprême à l'estragon
Feuilleté de chèvre chaud du Poitou, poire, miel et balsamique

Choix de plats

Dos de cabillaud cuit vapeur, oignons et gingembre, trilogie de choux fleurette, vinaigrette tiède au soja et sésame
Pavé de bœuf rôti, réduction de Porto au poivre de Sichuan, gratin dauphinois et fèves
Pavé de saumon au pesto de roquette, flan de courgettes et fondue de poivrons
Suprême de volaille, sauce normande au cidre, gâteau de pommes de terre et sa duxelle
Noix de filet de porc cuit à basse température, jus corsé aux quatre épices, purée de patates douces
Pavé de sandre rôti, jus de viande corsé, poêlée de haricots blancs cuisinés

Choix de desserts

Profiteroles gourmandes, sauce chocolat et crème chantilly
Trilogie du Pâtissier (fondant chocolat cœur coco, Paris-Brest, tatin aux pommes)
Coulant gourmand au chocolat, caramel au beurre salé
Tarte Saint-Clément acidulée aux agrumes
Traditionnelle tarte tatin servie tiède, quenelle de crème épaisse
Framboisier façon macaron

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

** Laissez vous tenter par nos saveurs régionales*

**Menu inclus dans
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**

MENU GALA

Choix d'entrées

Tataki de Thon au sésame, vinaigrette miel et wasabi, salade de légumes croquants
Craquant de Foie Gras aux fruits secs et sa compotée
Saumon fumé maison au bois de hêtre et œuf de capelan, coquille de pommes de terre à la crème d'aneth
Velouté de pois chiches et son œuf poché, brisure de châtaignes et huile de noisette

Choix de plats

Magret de canard rôti, sauce aux airelles et épices douces, confit d'oignons et polenta
Fondant de Veau, jus à la réglisse, et purée de panais
Filet de daurade snacké à la plancha, beurre au curry, flan de brocolis
Filet de bar rôti au four sur son risotto aux fèves, jus de viande corsé

Choix de desserts

Le sablé chocolat – framboise
Fraîcheur de pommes – cassis acidulé en dôme
Entremet chocolat au lait tonka, cœur coulant caramel
Le Mac'éclair cacahuètes

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
4,50 € HT 4,95 € TTC

MENU GOURMET

Choix d'entrées

Terrine de foie gras maison parfumé au rhum vanille, chutney de mangues et ananas
Velouté aux cèpes et escalope de foie gras poêlée, pignons de pin torréfiés
Noix de Saint-Jacques snackées, fricassée de queues d'écrevisses aux girolles, et coulis de moules

Choix de plats

Médaille de Lotte rôtie, espuma d'agrumes et croûtons de pissaladière
Pavé de filet de bœuf, sauce comme un grand veneur, tatin d'endives et oignons confits, pois gourmands
Mignon de veau, jus de viande tranché parfumé à l'huile de truffe, écrasé de vitelottes et mélange forestier

Choix de fromages

Nougat de chèvre du Poitou de la maison Taillefer
Assortiment de trois fromages et son mesclun

Choix de desserts

Le Citron en trompe l'œil sur biscuit pistache
Le Secret craquant chocolat nougat
Sphère chocolat blanc, sorbet litchi framboise, cœur meringué

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
20,00 € HT 22,00 € TTC

BUFFET DU RELAIS
À partir de 50 personnes

Filet de saumon Bellevue
Salade César
(filet de poulet, croûtons, tomates confites, parmesan, salade et sauce César)
Salade de haricots verts, magret fumé, dés de fourme d'Ambert et noix
Assortiment de charcuteries
Éventail de crudités

Dos de lieu au beurre blanc
Suprême de volaille à l'estragon

Riz pilaf
Poêlée de légumes de saison

Sélection de fromages
(Supplément 4.50 € HT – 4.95 € TTC)

Tarte aux pommes
Mini financier aux griottes
Cannelé mi-cuit chocolat
Mini sablé aux figues
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

BUFFET RÉGIONAL
À partir de 50 personnes

Tarif
30,00 € HT - 33,00 € TTC

Saumon en gravlax mariné au jus de betteraves
Salade paysanne
(pommes de terre, œuf poché et gésiers)
Terrine de lapin à l'ancienne et son chutney
Salade de chèvre
(salade, croutons, pignons, lardons, fromage de chèvre)
Soupe de poisson ou gaspacho de melon *(selon la saison)*

Pavé d'esturgeon vapeur sauce matelote
Paleron de bœuf braisé à la bière de Bellefois

Pommes de terre vapeur persillées
Carottes glacées

Sélection de chèvres du Poitou
(Supplément 4,50 € HT- 4,95 € TTC)

Tarte feuilletée aux poires
Mini clafoutis aux cerises
Mini palet chocolat caramel
Assortiment de mini-macarons
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

**Buffet sans fromage inclus dans
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**

BUFFET PLAZA
À partir de 50 personnes

Carpaccio de saumon aux baies roses
Salade de pétoncles et crevettes, segments d'agrumes
Salade piémontaise
Assortiment de charcuteries
Quiche servie tiède (selon saison)

Pavé de saumon, sauce beurre d'agrumes
Médaille de mignon de porc rôti, sauce moutarde à l'ancienne

Gratin dauphinois
Haricots verts

Sélection de fromages
(Supplément 4,50 € HT – 4,95 € TTC)

Tarte abricot feuilletée
Mini sablé chocolat
Assortiment de verrines gourmandes
Panaché de mini choux chocolat
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

BUFFET DU SUD
À partir de 50 personnes

Tarif
30,00 € HT - 33,00 € TTC

Tomate mozzarella sauce pesto
Pain de poisson du marché, mayonnaise safranée
Taboulé
Salade du Sud-Ouest
(salade verte, gésiers, foie gras, magret fumé)
Salade de pétoncles au basilic et tomates confites

Dos de loup de mer sauce vierge
Cuisse de canard confite

Pommes de terre sautées
Tian de légumes

Sélection de fromages
(supplément 4,50 € HT- 4,95 € TTC)

Tarte citron meringuée
Mini sablé aux fruits rouges
Poêlée d'ananas flambé au Rhum
Mini Tropicienne
Corbeille de fruits de saison

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

**Buffet sans fromage inclus dans
nos forfaits séminaires (SR, 1/2 SR et JE)**

Buffet Italien
À partir de 50 personnes

Choix d'entrées

Plateau de jambon de Parme et coppa, roquette, olives, tomates séchées et copeaux de parmesan
Vitello tonnato (carpaccio de veau cuit, crème de thon)
Salade de pasta
Légumes grillés, tomates, pesto et burrata
Pizza au mètre

Choix de plats

Osso Bucco à la Milanaise
Guazzetto di Pesce (coques, moules, trilogie de poissons, sauce tomatée)
Aubergines à la parmigiana
Risotto di pasta al verde e mascarpone

Sélection de fromages

Parmigiano, asiago, taleggio, gorgonzola

Choix de desserts

Verrine de Panna cotta aux fruits rouges ou pomme, kiwi, mangue
Tiramisu
Crème au citron de Sicile
Tarte meringuée aux fruits rouges
Assortiment de glaces

Eau minérale plate et gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
4,50 € HT 4,95 € TTC

COCKTAIL SAVEURS DU MONDE – 20 PIÈCES

À partir de 40 personnes

Tarif
30,00 € HT - 33,00 € TTC

PIÈCES SALÉES FROIDES

Mini sandwichs gourmands (2/pers)

Le Nordique : pain brioché, saumon fumé, concombre

Le Français : pain aux noix, crème de brie et noix de jambon

L'Italien : choux au parmesan, légumes grillés pesto et mozzarella

L'Espagnol : pain tomate paprika, fromage frais, chorizo, piquillos et manchegos

Assortiment de canapés saveurs de nos régions (2/pers)

Canapés à la Normande (camembert de Normandie)

Canapés à la Bretonne (saumon fumé)

Canapés à la Provençale (poivron, tomate, olive noire)

Canapés à l'Alsacienne (lardons et bretzel)

Canapés à la Basque (poivron et porc séché)

Assortiment de mini bols Thai (2/per)

Tomate, courgette, dos de cabillaud/ Compotée de mangue et crevettes /Crabe et salade Thai

Salade de pâtes et saumon fumé / Poulet à la Thai

Assortiments de sushis (2/pers)

PIÈCES SALÉES CHAUDES (6/pers)

Assortiment de brochettes poulet yakitori (4/pers) / Crevettes party (2/pers)

Atelier du maître fromager (2/pers)

Sélection de chèvres frais, nature et aromates

pièces sucrées Le New Yorkais (4/pers)

short cake, donuts framboise, cupcake, tartelette noix de pécan, cheesecake, brownies

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)

Café

**Cocktail inclus dans
nos forfaits séminaires (SR, ½ SR et JE)**

COCKTAIL VICTORIA – 25 PIÈCES

À partir de 40 personnes

PIÈCES SALÉES FROIDES

Collection de mini sandwichs (2/pers.)

Mini pain fougasse provençal
Mini pain polaire, saumon fumé et moutarde aux épices
Mini pain ciabatta, jambon, légumes grillés
Mini pain bagnat, œuf mimosa et thon

Canapés végétariens (2/pers.)

Blinis crème de poivrons
Cake aux épinards, mascarpone, fèves et pois gourmands
Cake aux oignons, mousse mascarpone, noix de pécan et cranberry
Burger, crème de coriandre, yuzu, pois gourmands et sésame,
Financier tomate, ricotta, mozzarella

Atelier découpe de Saumon fumé maison (3/pers.)

Saumon entier fumé par nos soins au bois de hêtre
Accompagnement de tarama, crème ciboulette, beurre et blinis

Atelier découpe de jambon Serrano 12 mois (2/pers.)

Jambon sec affiné 12 mois sur griffe
Accompagnement de condiments, antipasti et pain de campagne

Assortiment de verrines gourmet(2/pers.)

Tartare de Saint Jacques à la compotée de mangue
Tajine de poulet, noisettes hachées
Saumon aux asperges grillées
Chèvre, tomate, poivron et pignon de pin

ATELIER PLANCHA servi en extérieur (2/pers.)

Filet de caille sauce girolles
Wok de crevettes au curry

OU

ATELIER CHAFING DISH servi en intérieur (2/pers.)

Filet de caille sauce girolles
Wok de crevettes au curry

Bouchées chaudes(4/pers.)

Gousset de crevettes aux légumes confits (1/pers)
Assortiment de mini quiches salées (1/pers)
Mini feuilletés d'escargots et Saint Jacques (2/pers)

Atelier du maître fromager du Poitou (3/pers.)

Sélection de chèvres frais, nature et aromates
Farandole de pains spéciaux

Assortiment de petits fours sucrés (5/pers.)

Mini canelés (1/pers)
Mini macaron (1/pers)
Le tout chocolat (3/pers)

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)
Café

Supplément sur un forfait séminaire
4,50 € HT 4,95 € TTC

FINGER FOOD

8 pièces par personne

Tarif 30,00 € HT - 33,00 € TTC

Inclus dans nos forfaits séminaires

PIÈCES SALÉES FROIDES

Bruschetta d'escalope de foie gras poêlée sur tombée de choux rouges / Wrap poulet César
Petit pâté maison en croûte de pain / Gaspacho de tomates et légumes croquants / Tartare de saumon crème wasabi

POISSONS et CRUSTACÉS

(pièces chaudes)

Crevettes et pousses de soja sautées au Wok / Noix de pétoncles aux petits légumes sauce Noilly Prat

VIANDES

(pièces chaudes)

Émincé de volaille sauté aux légumes méridionaux / Parmentier de canard et céleri en petit pot

FROMAGES

Croustillant de figues, chèvre et miel (pièce chaude)
Cromesquis de camembert / Assortiment de petits chèvres bouchon aux épices

PIÈCES SUCRÉES

Assortiment de mini-choux

Assortiment de mini tartes et cheesecakes

Tarte citron, Brownie moelleux, Toffee pécan pie, Tarte crème d'amande cerise noire et noisettes, Mini cheesecake cookie chocolat (compte pour 1 pièce)

Finger Ananas

Finger Royal chocolat

Eau minérale plate ou gazeuse (1/2 bouteille par personne)

Café

FORFAITS VINS

Forfait vins n°1 - 4,50 € HT - 5,40 € TTC
1 bouteille pour 4 personnes
Forfait vins n°1 bis - 6,00 € HT - 7,20 € TTC
1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou Sud Hérault	Terra Ligeria gamay Baron de Canteblois Côte du Rhône Louis Joubier Domaine de la Rôtisserie Cabernet Franc Mas des Cigales
<u>Vin blanc</u>	Loire Loire Haut Poitou Gascogne Sud Hérault	Pléiade Sauvignon Terra Ligeria Sauvignon Domaine de la Rôtisserie sauvignon Colombelle l'Original Mas des Cigales
<u>Vin rosé</u>	Haut Poitou Sud Hérault	Pinot Noir Domaine de la Rôtisserie Mas des Cigales

Forfait vins n°1 bis : Supplément sur un forfait séminaire > 1,50 € HT - 1,80€ TTC

Forfait vins n°3 – 10,50 € HT - 12,60 € TTC
1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire Loire Bordeaux Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou	Chinon Vieilles Vignes "cuvée sélection" Saint Nicolas de Bourgueil Delanoue 1ère Côte de Blaye Château Haut Terrier Haut-Médoc de Haut Bages Libéral Côte du Rhône Guigal Domaine de la Rôtisserie cabernet Vieilles Vignes
<u>Vin blanc</u>	Loire Côte du Rhône Bordeaux	Vouvray sec domaine Aubert Côte du Rhône Guigal 1ère Côte de Blaye Château Haut Terrier
<u>Vin rosé</u>	Loire Provence	Chinon Moulin à Tan Château La Gordonne

Supplément sur un forfait séminaire > 6,00 € HT - 7,20 € TTC

Forfait vins n°2 - 7,50 € HT - 9,00 € TTC
1 bouteille pour 3 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou Gascogne	Saumur Champigny, Reserve R&M Côtes de Bourg, Château Guiraud Marius de Chapoutier Ampélideae l'Essentiel de Brochet Pellehaut Harmonie
<u>Vin blanc</u>	Loire Bordeaux Côte du Rhône Haut-Poitou Haut-Poitou	Saumur réserve R&M Château des Menuts Marius de Chapoutier Domaine de la Rôtisserie Chardonnay Ampélideae l'Essentiel de Brochet
<u>Vin rosé</u>	Loire Côte du Rhône	Cabernet d'Anjou réserve R&M Marius de Chapoutier

Supplément sur un forfait séminaire > 3,00 € HT – 3,60 € TTC

Forfait vins n°4 - 12,50 € HT - 15,00 € TTC
1 bouteille pour 2 personnes

<u>Vin rouge</u>	Loire Bordeaux Bordeaux sud-ouest	Saumur Champigny Vieilles Vignes Lussac Saint-Emilion Château Picampeau Haut-Médoc de Haut Bages Liberal Madiran château Laffitte Teston
<u>Vin blanc</u>	Loire Loire Sud-Ouest	Saumur Champigny, domaine de Nerleux Vouvray sec Domaine Aubert Pacherenc sec, Château Laffitte Teston
<u>Vin moelleux</u>	Sud-Ouest	Pacherenc Collection

Supplément sur un forfait séminaire > 8,00 € HT - 9,60 € TTC

PAUSES

Café d'accueil 4,00 € HT - 4,40 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Lait (froid et chaud)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Mini viennoiseries assorties
(1 pièce / personne)

Pause café classique 5,80 € HT - 6,38 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Lait (froid et chaud)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Le matin

Mini viennoiseries assorties (2 pièces / personne)

L'après midi

Assortiment de mignardises (2 pièces / personne)
Confiseries (meringues, bonbons...)
Corbeille de fruits de saison

Incluse dans nos forfaits séminaires

Pause café gourmande 7,60 € HT - 8,36 € TTC

Café
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Lait (froid et chaud)
Jus de fruits
Eau minérale non gazeuse

Crêpes et gaufres servies tièdes
(coulis caramel, fruits rouges, chocolat...)
Confiseries
(guimauves, barres chocolatées, bonbons...)
Corbeille de fruits de saison

Supplément sur un forfait séminaire > 1,80 € HT - 1,98€ TTC

Pause Vitaminée 7,60 € HT - 8,36 € TTC

Fontaines de boissons detox et infusions froides
Smoothies aux fruits frais de saison
Café

Pudding au lait de coco, fruits et graines de Chia
Barres céréales vitaminées
Cake banane

Mélange de fruits secs
Fruits frais coupés de saison
(ananas, melon, pastèque...)

Supplément sur un forfait séminaire > 1,80 € HT - 1,98€ TTC

PETITS DÉJEUNERS

Petit déjeuner buffet

Boissons chaudes

Café, eau chaude, thé (sélection Compagnie Coloniale), cappuccino, lait chaud et froid, chocolat

Jus de Fruits

Orange, pomme, ace (orange-carottes-citron)
Eau minérale

Confitures

Fraise, abricot, groseille, framboise, cerise, miel
Pâte à tartiner

Pôle Boulanger

Sélection de pains (baguette, pain viennois, pain complet)
Brioche et pain de mie en tranche
Mini viennoiseries assorties (croissant, pain au chocolat)
Quatre quarts à la découpe

Sélection de céréales

Corn-flakes, miel pops, coco pops, mueslis
Pruneaux (fruit sec)
French pudding maison

Sélection de laitages

Yaourt nature, aux fruits, 0 %
Beurre doux et demi-sel

Sélection de fromages

Brie, emmental, chèvre du Poitou, cantal

Sélection de Charcuteries

Jambon de porc, jambon de dinde, coppa

Fruits

Corbeille de fruits
Fruits coupés : orange, ananas, pamplemousse
(Melon en saison sur juillet et aout en remplacement du pamplemousse)
Compote BIO

Pôle salés

Tomates entières, œufs durs et salade verte
Œufs brouillés, mini saucisses fumées

Brunch

35,00€ HT – 38,50€ TTC

Boissons chaudes et Fraîches :

Café 100% arabica
Thé (sélection Compagnie Coloniale)
Chocolat, lait froid et chaud
Jus de fruits Tropicana, eau minérale

Sélection de pain spéciaux (blanc, campagne, céréales, noix)
Petit pain Anglais toasté et French Pudding

Déclinaison de viennoiseries au chocolat, fruits rouges, vanille, praliné
Confitures, miel, beurre doux et demi-sel

Yaourts natures, aux fruits, 0%, fromage blanc
Sélection de fruits frais coupés, compote Bio, corbeille de fruits, fruits secs
Fontaine de chocolat

Saumon fumé maison au bois de hêtre et saumon mariné
Beignets de crevettes et accras de morue
Bulots

Jambon blanc, jambon cru, jambon de dinde, jambon Serrano
Rôti de bœuf froid et saucisson
Ardoise de fromages

Bar à salade :

Coleslaw, poivrons, olives noires et vertes, concombre
Viande kebab
Mozzarella

Servis en Shafing-Dish :

Œufs brouillés, saucisses grillées
Quiche Lorraine
Mini crêpes et sirop d'érable

Tartes de saison
Mini muffin

Supplément sur un forfait
5,00 € HT 5,50 € TTC