

# **Brunch**

*Cassolette de boudin aux pommes et St Jacques*

*Ou*

*A voir ensemble*

-----  
*Petite Salade de Maraicher*

*Ou*

*Salade aux saveurs Méditerranée*

-----  
*Brouillade aux deux œufs*

*Ou*

*Omelette au gré du marché*

*Ou*

*Tortilla de saumon*

*Ou*

*Œuf à la florentine ...*

-----  
*Verrines aux deux fromages frais :*

*Chèvre frais au basilic croquant aux olives et pignons grillés et ricotta tomates confites*

*Ou*

*Tarte fine à la poire et au Maroilles ...*

-----  
*Cheesecake*

*Ou*

*Moelleux au chocolat*

*Ou*

*Cake sucré du moment....*

-----  
*Moelleux aux pruneaux et jambon de magret*

*Ou*

*Cake au Comté et au poulet*

-----  
*Brochette de fruits frais*

*ou*

*Salade de fruits frais au sirop léger de romarin*

-----  
*Pancake et sirop d'érable*

*Ou*

*Pain perdu*

-----  
*Pain grillé*

*Ou*

*Brioche*

*Ou*

*Scone....*

-----  
*Confitures maison*

-----  
*Chocolat chaud à l'ancienne, Café, Thé*

-----  
*Jus de fruits ou Smoothie banane/mangue*

*Une nouvelle formule, nouvel instant à partager entre amis, alliant tradition et modernisme mais qui reste toujours d'un Gourmand raffiné.*

*Votre Chef Valérie Sieurac vous propose de réinventer le savoir vivre à la française ; et de faire de l'hospitalité et de la convivialité autour de la table, un moment autrement ....*

***Cette formule unique il vous est possible de, selon le nombre de convives que vous êtes, choisir plusieurs produits dans un même groupe.***

*Livraison à partir de 5 personnes*

*Choix multiple à partir de 10 personnes*

*Prestation à partir de 20 personnes*

*Formule en livraison ( sans boisson) : 20€par personne*

*Formule en livraison( sans boisson) et choix multiple :22 €*

*Formule avec prestation :26€ par personne*

*Formule avec prestation et choix multiple : 28€ personne*



# Dintea

*Et pourquoi ne pas élargir la formule du brunch et inaugurer une nouvelle tendance « le diner tea » ou « le dintea » ??*

*Pris sur les coups de 17h/18h et mélangant ainsi goûter et apéritif dinatoire.*

*Mais quelque soit le nom qu'on lui donne il est un nouveau prétexte à l'invitation au plaisir de la table, au plaisir de recevoir et de surprendre.*

*Livraison à partir de 10 personnes*

*Prestation à partir de 50 personnes*

*Formule en livraison ( sans boisson) : 13€par personne*

*Formule avec prestation : 17€ par personne*



# *Dintea*

*Chocolat chaud à l'ancienne, Café, Thé, jus de fruits*

-----

***Assortiment de petites verrines « découverte aux chocolats »***

*Ou*

*assortiment de petits biscuits ( cookies, sablés, madeleines...)*

*ou*

*Assortiment de petits pots de crèmes*

*Ou*

*Assortiment de petits desserts :*

*ananas pina colada, tiramisù, moelleux au chocolat, brochette de fruits frais,  
véritable madeleine aux raisins, crème brûlée au Carambar*

-----

***Assortiment de mises en bouche 1:***

*Tuile de légumes croquants, sauce pesto*

*Crème brûlée de foie gras*

*-Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés*

*-Tortillas de saumon aux épices mexicaines*

*- Verrine de chèvre frais aux herbes et poivrons marinés*

*-Madeleine à l huile d'olive fourrées à la tapenade*

***Ou***

***Assortiment de mises en bouche 2:***

*Club sandwich gascon ( crème de pruneau, aiguillettes, foie gras)*

*- Fondant de tomate au basilic*

*-Brochette de volaille caramélisée aux abricots séchés*

*- verrine de caviar d'aubergine, ricotta et chorizo grillé*

*-Cake aux pruneaux et jambon de magret*

*- brochette de Cantal au raisin*

***Ou***

***Assortiment de mises en bouche 3 :***

*Autre choix à partir de la liste des mises en bouche*