

Les Brunchs 2018



4 Février

Brunch de la Chandeleur

18 Mars

Brunch printanier

1^{er} Avril

Brunch de Pâques en partenariat avec le Label Unicorn

29 Avril

Brunch italien avec le partenariat de SVR vins

13 Mai

Brunch de la fête des mères

17 Juin

Brunch du solstice d'été en partenariat avec le Label Unicorn

1^{er} Juillet

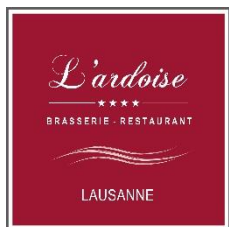
Brunch des vacances d'été et grillades

2 Septembre

Brunch fin des vacances

28 octobre

Brunch d'Halloween en partenariat avec le Label Unicorn



Les Brunchs 2018



Buffet

Viennoiseries de notre artisan boulanger de Cully

Panna cotta aux fruits de saison

Tartes maison aux fruits de saison

Salade de fruits frais de saison

Pains originaux de notre artisan boulanger de Cully

Croissant au jambon artisanal

Beurre, confitures, pâte à tartiner au chocolat et miel

Plateau de charcuterie artisanale et fromages

Saladines de saison

Buffet chaud

Notre petit coin sans gluten (pain, muesli et muffins)

Jus de fruits Bio et artisanal

1 Café ou thé

La carte

Œuf cocotte aux champignons des bois et ses mouillettes dorées

Brouillade d'œuf à la truffenade du Jura

Omelette au Gruyère d'alpage

Omelette aux dés de jambon à l'os

Omelette au Gruyère d'alpage et jambon à l'os

Mini-Burger avec pain artisanal servi avec frites maison

Mini-Burger végétarien avec pain artisanal servi avec frites maison

Ardoise de poisson fumé de l'Armoire à Brume, toasts

Saumon fumé artisanal d'Ecosse de l'Armoire à Brume et toasts

Tomme vaudoise fumée et poêlée sur lit de pousses de salade

Pancakes et coulis de fruits

Moelleux au chocolat noir

Le plat supplémentaire : CHF 12.00

« Brunch Classique »

Buffet & un plat de la carte

CHF 54.-

De 3 à 12 ans CHF 25.00

« L'Ardoise »

Buffet & 2 plats de la carte

à choix

CHF 64.-

« Le Taittinger »

Buffet & 2 plats de la carte

Ainsi qu'une coupe de

champagne

CHF 79.-