



BRUNCH SAINTE-VICTOIRE

Service pour 50 convives adultes minimum

L'APÉRITIF

Panier verdure, variété de légumes et sauce Tzatziki

Tapenade d'olives noires et d'olives vertes et ses croûtons

Poivrons grillés, anchois et brisures de feta

Bagel au saumon mariné et cream cheese

LE BAR À OMELETTES

Jambon blanc, champignons de Paris, gruyère râpé

LE BAR À SALADES

Farfalle façon Marius (tomates confites, copeaux de parmesan, pignons, anchois, câpres et brocolis)

Salade Niçoise originale

Salade de tomates colorées, burrata et basilic frais

Assaisonnement : Vinaigrette balsamique

LE REPAS EN BUFFET

Caponata (ratatouille Sicilienne)

Filet de saumon rôti sauce gribiche

Rôti de boeuf tranché

Planche de charcuteries

Planche de fromages affinés



SÉLECTION DE PAINS

Pain de campagne, pain aux céréales, baguette française

LES DESSERTS

Bar à crêpes

Beurre, miel, confitures et nutella

Mini-viennoiseries (pain au chocolat, croissant, brioche)

Plateaux de fruits de saison

Tartes sucrées

BUFFET THÉ & CAFÉ EXPRESSO