



# BRUNCH DES GOODES

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 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

## SÉLECTION DE PAINS

Pain de campagne, pain aux céréales, baguette française

## LE REPAS EN BUFFET

Caponata (ratatouille Sicilienne)

Planche de charcuteries

Planche de fromages affinés

## LE BUFFET DU PÊCHEUR (plancha)

Crevettes, thon, couteaux, dorade, Saint-Jacques, sèche

Marinades : Huile d'olive basilic citron, persillade

## LE BUFFET DU BOUCHER (plancha)

Magret de canard, brochettes de poulet mariné, brochettes de boeuf

## LE BAR À PÂTES

Sorrisi ricotta épinard, mezzelune tomates confites, gnocchi

Pesto au basilic, sauce tomate de la Mama, crème de parmesan et sauge

## LE BAR À OMELETTES

Jambon blanc, champignons de Paris, gruyère râpé



## 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