



BRUNCH VENTOUX

Service pour 50 convives adultes minimum

L'APÉRITIF

Crèmeux de maïs et pop-corn épicé

Pannacotta à la courge et fruits secs torréfiés

Croque-Monsieur campagnard

Mini buns brousse, magret fumé et confiture de figues

Club sandwich façon polaire au saumon fumé

Brochette de poulet à la marocaine façon tajine

LE BAR À OMELETTES

Jambon blanc, champignons de Paris, gruyère râpé

LE BAR À SALADES

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

Salade d'endives, jambon et cerneaux de noix

Salade de lentilles, courge rôtie, feta, oignon rouge et noisettes

Assaisonnement : Vinaigrette balsamique et vinaigrette moutarde miel

LE REPAS EN BUFFET

Salade hivernale aux harengs et pommes de terre

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

Tiramisu à la Marseillaise (navette, brousse du Rove)

Macaron

Mousse au chocolat et éclats de brownie

BUFFET THÉ & CAFÉ EXPRESSO