

Brunch de Pâgues

## Dimanche 20 avril 2025 de 10h45 à 13h45

Buffet Salé

Salade de tomate mozza basilic,

Taboulé, Salade verte, Carottes râpées,

Terrine de Lapin, Quiche aux maroilles,

Œufs mimosa, Pâté en croûte, Saucisson,

Jambon fumé, Viande froide (rôti de porc),

Plateau de fromages locaux (Frère Bernard).





Pain au chocolat, Croissant, Brioche, Pain d'épice, Pancake,

Pain aux raisins, Pains spéciaux, Baguettes.

Confitures, Miel artisanal du Château Cléry, Pâte à tartiner, Sirop d'érable.

Yaourts locaux direct producteur de la ferme de l'Aumônerie, (fruits et nature)

Salade de fruits, Fruits frais.

Plats

Gigots d'agneaux au thym et ail, carottes, petit pois, mange-tout. ou Saumon rôti, crème d'Aneth, linguine.

Desserts

Tarte aux pommes Maison, Tarte aux poires Maison,

Dôme de framboise, Nid de Pâques, Petits fours.

\*Boissons chaudes et froides (Jus d'orange, jus de pomme, jus multi fruits, café, thé, chocolat chaud)

Sur réservation au 03 21 33 22 11

Prix net TTC - Service compris La liste des allergènes est disponible à l'accueil

Majeti Hôtels & Golfs Collection