

# BRUNCH HIPPIQUE

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2026

## BOISSONS

Café filtre / Thé / Lait / Lait de soja

Assortiment de jus de fruits (orange, pomme, ...)

Infusions aux baies rouges

Eau plate et gazeuse



## ESPACE BOULANGERIE

Croissant au beurre & pain au chocolat

*\*Gluten, Œuf, Lactose*

Animation pain perdu grillé

Chocolat, sucre, confiture artisanal & beurre demi-sel

*\*Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coque*

Pain baguette tradition

*\*Gluten*

## COIN SALÉ

**Plateaux de fromages affinés :**

*comté, tomme, morbier, chèvre frais*

*\*Lactose*

**Charcuterie fine & condiments :**

*jambon blanc, mortadelle, rosette, pâté croûte*

*\*Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coque*

Quiche de légumes confits & ricotta

*\*Gluten, Œuf, Lactose, Arachides*

Saumon gravlax mariné à l'aneth

*\*Poisson*



*\* Allergènes présents dans la préparation*

# BRUNCH HIPPIQUE

DIMANCHE 20 SEPTEMBRE 2026

## LIVE COOKING

Omelette traditionnelle aux herbes fraîches & safran

\*Lactose

Fine tranche de lard & saucisse grillé

Tomate provençale confite à l'huile d'olive

\*Gluten, Arachides



## BAR À SALADES

**L'italienne**

*penne multicolores, pesto de roquette, parmesan & tomates jaunes*

\*Gluten, Œuf, Lactose, Fruits à coque, Arachides

**L'évidence**

*quinoa, agrumes, volaille texane, épi de maïs, comcombre & citron vert*

## SWEET TABLE

Petits pots de yaourt grec & coulis de fruits rouges

\*Lactose

Brownie au chocolat et noix de pécan

\*Gluten, Fruits à coque

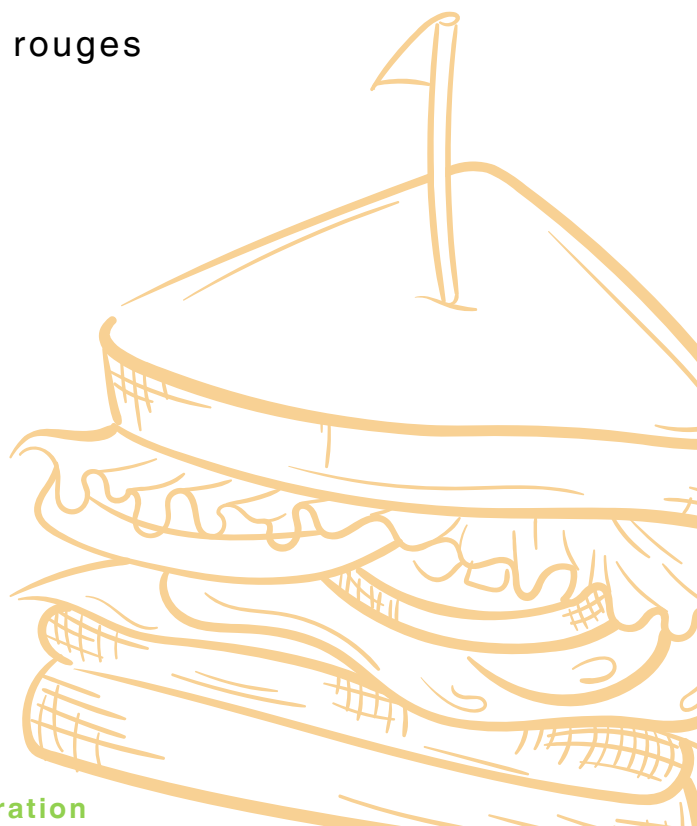
Madelaine au miel d'érable

\*Gluten, Fruits à coque

Tarte tatin

\* Œufs, Arachides

Panier de fruits de saison



\*Allergènes présents dans la préparation