

The background image shows a white table set for a brunch. On the left is a three-tiered stand with a gold-colored metal frame. The top tier holds two large, golden-brown pastries. The middle tier holds several long, rectangular pastries with dark fillings. The bottom tier holds several square pastries with a crumbly topping. In the foreground, there is a small white bowl filled with fresh strawberries and blueberries. To the right of the stand, there are two small potted plants, one with green succulent leaves and another with spiky green leaves. Next to the plants are three white ceramic cups of different sizes. In the bottom right corner, there is a white plate with several round, golden-brown pastries. The overall scene is bright and clean, with a white brick wall in the background.

Oui Chef

Brunch 2026

Lendemain – Brunch 2026

Buffet Petit Déjeuner à partir de 10h00

Assortiment de mini viennoiseries au beurre (3 pièces par personne)

Croissant, Chocolatine, Roulé cannelle, Torsade chocolat, Pain aux raisins, Torsade cranberries et Extravagant crème

Jus d'orange & jus de pommes

Café, thé, lait et chocolat chaud



Buffet de Pinsa de 11h00 à 12h30

Assortiment de pinsa à volonté

Préparation instantanée devant vous



Caesar

poulet, tomate cocktail, salade roquette, sauce caesar

Regina

Jambon de Paris et champignons frais

Méditerranéenne

Aubergine et poivron grillé, tomate fraîche

Diavola

Chorizo, sauce tomate aux légumes

Poulet BBQ

Poulet grillé, oignon, crème fraîche, sauce barbecue

Valentina

Légumes grillé, jambon cru, roquette

Fromages

Mozzarella, emmental, chèvre

Desserts : Fruit saison & Crustade aux pommes

Buffet en libre service de 10h00 à 13h30

(pas de service à table)

Pour les Pinsas :

- 1 assiette en porcelaine
- 2 couverts en inox
- 1 verre à vin/eau
- Gobelets en carton et serviettes en papiers
- Nappage des 2 buffets



Boissons : Eau filtrée plate et gazeuse, Jus de fruits, Coca-cola, Café, Thé

Prix par personne : 28,75 € TTC

Facturation minimum 50 personnes



L'art de prolonger
la fête avec un brunch
convivial et festif !