



CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU

## BRUNCH ROYAL SPECIAL FETE DES MERES

*Le dimanche 28 mai 2017*

### **Côté Petit-Déjeuner**

Viennoiseries, pains variés, confitures, crêpes, pancakes, œufs brouillés, bacon & saucisses.

Café, thé, infusion, chocolat chaud, jus d'orange et jus de pomme.



### **Côté Froid**

Huîtres, saumon fumé, saumon mariné, langoustines, crevettes roses, terrine de poisson, tartare de Saint-Jacques en verrine et saumon en Bellevue.

Rôti de bœuf et veau froid, volaille farcie au foie gras, terrine de canard pistachée, charcuteries, carpaccio de bœuf et ballotine de foie gras.

Assortiment de salades : salade de rouget, salade de magret fumé, verrine de salade niçoise, verrine de salade César, shrimp cocktail et salade bar à composer soi-même.

Ardoise de fromages affinés.



### **Côté Chaud**

Emincé de veau accompagné de tomate confite, olive noire à la grecque et feta.

Plancha de poisson (rouget, saumon, lotte), sauce rougail.

Différents choix d'accompagnements : mélange de 3 riz, légumes plancha (courgette, poivron, aubergine)



### **Côté Douceurs Maison**

Craquelin au chocolat, soupe de fraise, mousse au chocolat, fraisier, crème brûlée, Saint-Honoré, salade de fruits, île flottante, tiramisu, baba au rhum et tartes aux fruits.

*Le détail de la composition du brunch est donné à titre indicatif et peut varier selon le marché.*

⊕ Horaires du brunch : 12h15 à 14h30 ⊕

**Brunch royal spécial fête des mères à 69,00€ par personne**

**Brunch royal spécial fête des mères à 35,00€ par enfant de moins de 12 ans**

*Tarifs hors boissons. Un versement de 50% d'arrhes est demandé à la réservation (non remboursable)*

Réservation au 01.34.87.44.25 - E-mail : [accueil@chateauvilliers.com](mailto:accueil@chateauvilliers.com)

Site : [chateauvilliersmahieu.com](http://chateauvilliersmahieu.com) - Château de Villiers-le-Mahieu – 78770 Villiers-le-Mahieu