



CHÂTEAU DE VILLIERS-LE-MAHIEU

BRUNCH ROYAL DE PÂQUES

Le dimanche 1^{er} avril 2018

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, turbot en Bellevue & tartare de Saint-Jacques en verrine.

Viande rôtie, volaille farcie, terrine de canard, foie gras en croûte, charcuterie & terrine maison.

Assortiment de salades, salade bar à composer soi-même & saveurs exotiques.

Ardoise de fromages affinés.



Côté Chaud

Pièce de viande à la découpe : gigot d'agneau au miel et thym.

Poisson du marché : filet de bar au beurre anis.

Différents choix d'accompagnements et sauces variées.

Tartes, tourtes ou feuilletés maison.



Côté Douceurs Maison

Des desserts tout chocolat !

Craquelin chocolat, entremet chocolat, mousse au chocolat, œufs en chocolat...

Mais aussi...

Fraisier, crème brûlée, Saint-Honoré, île flottante, tiramisu, baba au rhum, tartes aux fruits...

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

⊕ Horaires du brunch : 12h30 à 14h30 ⊕

Brunch Royal de Pâques à 69,00€ par personne

Brunch Royal de Pâques 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

Site : chateauvilliersmahieu.com - Château de Villiers-le-Mahieu – 78770 Villiers-le-Mahieu