

Bande de Cheffes

BRUNCH 2024

Notre proposition de buffet aux saveurs du monde

Le froid

Pétales à la poudre de sumac et pétales au zaatar

Crème de pois chiche et de tahini

Muffins au maïs grillé et à l'estragon

Cake de Gift au curry et légumes de saison

Salade de betteraves, pommes et feta, dukah, sauce vierge

Le chaud

Dahl de lentilles corail, épinards et lait coco

Poulet garam massala au lait de coco

Gratin de bacalhau, crème fraîche et oignons confits

Damah de boeuf

Riz au curcuma, crème d'arachide

Velouté de topinambour et ses petites chips

Triangles croustillants aux légumes, crème de gingembre

Bande de Cheffes

Les desserts

Basbossa coco croquants
Crème légère à la fleur d'oranger
Gâteau marbré
Pommes rôties à la fève Tonka
Crumble à la poudre de gingembre
Moelleux à l'orange
Salade de fruits, orgeat

Boissons chaudes

Café issu du commerce équitable
Selection de thés bio
Chocolat chaud

Les classiques

Pain frais
Beurre bio
Confitures bio
Miel des fleurs
Fromage blanc bio
Muesli torréfié maison

Boissons fraîches

Jus de Gingembre maison
Citronnade maison
Jus poire, pointe d'orgeat maison
Jus de pommes d'Ile de France

Toutes nos recettes sont faites maison par notre équipe de cheffes

Tous nos produits sont frais, de saison, achetés bio et en circuits dès que cela est possible