

Nos menus Brunch



Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74

15.00 € TTC/pers.

Brunch « Petit Creux »

Les Boissons

Café

Thé

Jus de fruits

Eau minérale

Les Viennoiseries

Mini croissant

Mini pain au chocolat

Mini pain aux raisins

Farandole de petits gâteaux (cookie, madeleine, sablé)

Traiteur Azuréen
NICE

Le Salé

Assortiment de charcuterie et ses condiments

(Jambon cru, jambon cuit, saucisson)

Assortiment de fromages

Salade tomate mozzarella au pistou

Œuf dur

Pain baguette

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / **Site internet :** www.traiteur-azureen.com / **Pour plus d'info :** [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

24.00 € TTC/pers.

Brunch « Réveil en Douceur »

Les Boissons

Café

Thé

Jus de fruits

Eau minérale

Le lait froid/chaud

Chocolat chaud

Les Viennoiseries

Mini croissant

Mini pain au chocolat

Mini pain aux raisins

Tartine : beurre, confiture

Pancakes et sirop d'érable

Farandole de petits gâteaux (cookie, madeleine, sablé)

Les céréales

Salade de fruits

Le Salé

Assortiment de charcuterie et ses condiments

(Jambon cru, jambon cuit, saucisson)

Pilon de poulet rôti

Assortiment de fromages

Pain baguette

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / **Site internet** : www.traiteur-azureen.com / **Pour plus d'info** : [06 13 68 31 74](tel:0613683174)

30.00 € TTC/pers.

Brunch à l'Anglaise

Les Boissons

Café

Thé

Jus de fruits frais pressé « animation »

Eau minérale, Eau pétillante

Le lait froid/chaud

Chocolat chaud

Les Viennoiseries

Mini croissant

Mini pain au chocolat

Mini pain aux raisins

Pain cake et sirop d'érable

Assortiment de muffins

Les céréales

Le Sucré

Salade de fruits frais

Farandole de Mignardise

1pc/pers. aux choix parmi 6 goûts

(Opéra, barquette pistache-framboise, éclair café et chocolat, clafoutis passion-pêche-groseille, tartelettes gianduja-noisette et tartelette citron, tatin pomme-cassis et chou praliné)

Le Salé

Œuf mimosa

Salade tomates mozzarella

Salade italienne mezzés penne

tomates confites

Pilon de poulet rôti aux herbes

Ratatouille fraîche servie froide

Fromage varié

Mesclun

Animation

Planchette de jambon cru italien agrémentée

(micro beurre, cornichon)

Omelette nature ou fromage

Saucisse à la plancha

Bacon

Traiteur Azuréen

Partenaire de tous vos évènements

E-Mail : contact@traiteurazureen.com / Site internet : www.traiteur-azureen.com / Pour plus d'info : 06 13 68 31 74