



Le Brunch de Noël



25 Décembre 2024

December 25th 2024



BUFFET FROID

Saumon Fumé et Œufs de Lump

Foie Gras

Huîtres, Langoustines, Crevettes

Pâté en Croûte de Volaille et Foie Gras

Charcuterie Italienne, Brie à la Truffe

COLD BUFFET

Smoked Salmon and Lumpfish Roe

Foie Gras

Oysters, Langoustines, Shrimp

Poultry Pâté en Croûte with Foie Gras

Italian Charcuterie, Truffle Brie



BUFFET CHAUD

Velouté de Butternut et Châtaignes

Boeuf Wellington, Purée de Pommes de Terre

Risotto de Légumes Anciens, Champignons des Bois

Bar de Ligne, Bouillon de Poisson, Choux-Fleurs

Ballotine de Volaille au Beurre Truffé, Pommes de Terre Grenaille



HOT BUFFET

Butternut Squash and Chestnut Velouté

Beef Wellington, Mashed Potatoes

Heirloom Vegetable Risotto, Wild Mushrooms

Line-caught Sea Bass, Fish Broth, Cauliflower

Truffle Butter Poultry Ballotine, Baby Potatoes

BUFFET DES DESSERTS

Bûche de Noël (Vanille, Caramel, Amande), Pannetone, Pain d'Épices

Nougat, Calisson d'Aix-en-Provence, Tropézienne Vanille

Torche aux Marrons Omelette Norvégienne, Plateau de Fruits



DESSERT BUFFET

Yule Log (Vanilla, Caramel, Almond), Panettone, Gingerbread

Nougat, Aix-en-Provence Calisson, Vanilla Tropézienne

Chestnut Torche, Baked Alaska, Fruit Platter

