

Le Brunch de Noël



25 decembre 2024

December 25th 2024

BUFFET FROID

Saumon Fumée et Œufs de Lumpe

Foie Gras

Huitre, Langoustine, Crevettes

Pâté en Croûte de Volaille, Foie Gras

Charcuterie Italienne, Brie Trufée

COLD BUFFET

Smoked Salmon and Lumpfish Roe

Foie Gras

Oysters, Langoustines, Shrimp

Chicken, Foie Gras Pâté en Croûte

Italian Charcuterie, Truffle Brie

BUFFET CHAUD

Velouté de Butternut et Châtaigne

Bœuf Wellington, Pomme Purée

Risotto de Légumes Ancien, Champignons des Bois

Bar de Ligne, Bouillons de Poissons, Chou Fleurs

Ballotine de Volaille au Beurre Truffée, Pommes de Terre Grenaille

HOT BUFFET

Butternut Squash and Chestnut Velouté

Beef Wellington, Mashed Potatoes

Ancient Vegetable Risotto with Wild Mushrooms

Line-caught Sea Bass, Fish Broth, Cauliflower

Truffled Butter Chicken Ballotine, Baby Potatoes

BUFFET DES DESSERTS

Bûche de Noël (Vanille, Caramel, Amande), Panneton, Pain d'Épice,

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 Calisson from Aix-en-Provence, Vanilla Tropezienne,

Chestnut Mont Blanc, Baked Alaska, Fresh Fruit Platter