



C. H. E. R. I. E

Cuisine Heureuse Et Raisonnée Intuitivement Élaborée
par Valérie Després, Cuisine Végétarienne et Végétale

Le brunch artisanal & local

29€/pers*

Assortiment sucré & salé fait maison, boissons chaudes & fraîches, bagels gourmands en duo dégustation, produits de saison.



Les boissons chaudes

- Café de torréfaction locale
- Thé bio premium, sélectionnés chez Ta, Tea, Tam



Les boissons fraîches en version fontaine de 8L (35 à 40 verres / fontaine)

- Eau fraîche detox : concombre, menthe et citron
- Jus de pomme bio



Côté sucré

- Croissants, du bon pain bio au levain naturel
- Du bon beurre, de la confiture, de la pâte à tartiner
- Du granola maison avec du fromage blanc onctueux & miel de lavande bio de la Drôme
- Des fruits frais découpés
- Brownie gourmand aux éclats de noisettes et ganache soyeuse



Côté Salé Bagel

- Bagel L'Écume Citronnée : Cream Cheese citronné, radis rose, concombre, carottes râpées et marinées, herbes fraîches, pickles d'oignons rouges et jeunes pousses.
- truite fumée en supp (+2,50€/pers)
- Bagel du soleil : Pesto vert, poivrons et courgettes rôties, tomates séchées, pickles d'oignons rouges, roquette. (*légumes de saison*)



Salades pétillantes et de saison

- 2 salades composées à découvrir en fonction du mois de votre événement.



Plateau de fromages de la Drôme et d'Ardèche

- Le Vercorais, tomme d'Ardèche et picodons (fromage de chèvre local) avec une confiture atypique et fruits confits.

Les extras salés : + 5€/pers : Plateau de charcuterie de la Drôme et d'Ardèche producteur
Jambon sec, saucisson sec et caillette de la Drôme

Les extras sucrés : + 6€/pers : Sucette de pomme au chocolat et fruits secs et Cookies cacahuètes

Frais de livraison en plus. Vaisselle jetable et compostable incluse. Présentation fleurie.
Toutes ces propositions peuvent être modifiées en fonctions de vos besoins et envies.

***à partir de 10 personnes**

