



LES BRUNCHS DE L'ETOILE

Sunday Brunch

UNE COUPE DE CHAMPAGNE DE BIENVENUE

Welcome glass of Champagne

BESSERAT DE BELLEFON « Cuvée des Moines »

BUFFETS DISHES

| | |
|---|---|
| Saumon fumé Petrossian | Smoked salmon Petrossian |
| Terrine maison, foie gras et charcuteries | Home-made terrine, foie gras and cured meet |
| Tarte salée, Salades composées | Salted tart and mixed salads |
| Assortiment de mini sandwichs et navettes | Fingers Sandwiches |
| Plateau de fromages affinés | Affined cheeses |
| Saucisses de volaille et bacon du Perche | Chicken sausages |
| Fruits de mer | Seafood |

LES DOUCEURS SUCREES PASTRIES

| | |
|--|---|
| Yaourts et salade de fruits | Fruit salad & yoghurts |
| Crêpes au coulis de chocolat | Crêpes and chocolate coulis |
| Fruits frais découpés | Cut fresh fruits |
| Assortiment de verrines sucrées | Assortment of sweet verrines |
| Crumble de fruits, Pavé royal au chocolat | Fruits crumble and chocolate Royal cake |
| Gâteaux de chez Pauline & Mathieu | Cakes from Pauline & Mathieu |
| Madeleines, financiers, cookies, macarons | Madeleines, financiers, cookies, macarons |
| Assortiment de viennoiseries et pains spéciaux | Danish pastries and special bread |

Animation pour les enfants Children's entertainment

ADULTE

59 € par personne 59€ per person

ENFANT

-12 ans : 39 € 39€ per child under 12

Gratuit pour les moins de 3 ans Free of charge under 3

RESTAURANT LE BIVOUAC | HOTEL NAPOLEON

✉ bivouac@hotelnapoleon.com ☎ +33 (0) 1 56 68 44 68 www.hotelnapoleon.com
40, avenue de Friedland 75008 paris