



BRUNCH DU 1^{ER} JANVIER 2020

Une coupe de champagne de bienvenue
Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines »

Boissons chaudes : Café, thé, chocolat
Jus de fruits frais

BUFFET SALÉ

Saumon fumé Petrossian
Terrine maison et foie gras
Tarte salée, Salades composées
Assortiment de mini sandwichs et navettes
Charcuteries du Perche (jambon blanc et rillettes)
Plateau de fromages affinés
Saucisses de volaille et bacon du Perche
Œufs brouillés
Médallions de lotte à l'armoricaine, riz Pilaf
aux légumes croquants
Pancakes

LES DOUCEURS SUCRÉES

Yaourts aux fruits
Fruits frais découpés
Déclinaison de verrines
Crumble de fruits, Pavé royal au chocolat
Tartes aux fruits, cheese cake
Madeleines, financiers, cookies, macarons
Assortiment de viennoiseries et pains spéciaux



Adulte : 69€ par personne (vin non compris)
Enfant de -12 ans : 39 € / Gratuit pour les moins de 3 ans
Réservation conseillée.
Tel : 01 56 68 44 77 / bivouac@hotelnapoleon.com

Prix nets en euros, taxes et service compris

NEW YEAR'S DAY BRUNCH 2020

Welcome glass of champagne
Besserat de Bellefon « Cuvée des Moines »

Hot beverages
Fresh fruits juice

DISHES

Smoked salmon Petrossian
Home maid terrine and foie gras
Salted tart and mixed salads
Fingers Sandwiches
Delicatessen
Affined cheeses
Chicken sausages
Scrambled eggs
Monkfish medallion « Armoricaïne »,
pilau rice with vegetables
Pancakes

PASTRIES

Fruit yoghurts
Cut fresh fruits
Sweet verrines
Fruits crumble and chocolate Royal cake
Fruit tart and cheese cake
Madeleines, financiers, cookies, macarons
Danish pastries and bread



69€ per person (wine not included)
39€ per child under 12 / Free of charge under 3
Booking recommended.
Tel : 01 56 68 44 77 / bivouac@hotelnapoleon.com

Net prices in Euros - Tax & service included