

LE PARCHAMP

BRUNCH

Tous les Dimanches – 12h à 15h

Buffet 49€ par personne

Boissons chaudes et jus de fruits inclus

Enfants 19€

–12 ans

Espace dédié aux enfants avec ateliers créatifs, jouets et jeux
Table enfants encadrée par des animateurs professionnels (+5€)

Reservation conseillée

Sucré

Assortiment de viennoiseries et brioche

Assortiment de pains

Confitures, coulis, sauce chocolat, caramel, crème anglaise

Corbeille de fruits de saison (qualité premium)

Cheesecake

Cake ou tarte maison ou brownie maison

Pancakes

Mousse chocolat et tonka

Fromage blanc

Bar à bonbons (2 grands bocaux, 3 petits bocaux)

Salé

Plateau de charcuteries (jambon blanc à la truffe, jambon serrano, lomo au piment d'Espelette)

Plateau de fromages (comté 24 mois, camembert au lait cru, morbier, brie à la truffe, St maure de Touraine)

Pâté en croûte ou charcuteries spéciales

Quiche Lorraine

Assortiment de poissons fumés (saumon fumé et haddock fumé)

Mix de tarama (tarama rose, tarama truffe, tarama wasabi)

Blinis

Bulots

Crevettes

Tataki de thon

Salade de quinoa, herbes, feta, grenade et patate douce

Salade Caesar

Salade verte mesclun



LE PARCHAMP

BRUNCH

Tous les Dimanches – 12h à 15h

Buffet 49€ par personne

Boissons chaudes et jus de fruits inclus

Enfants 19€

–12 ans

Espace dédié aux enfants avec ateliers créatifs, jouets et jeux

Table enfants encadrée par des animateurs professionnels (+5€)

Reservation conseillée

Chaud

Poulet rôti, jus de rôti

Epaule d'agneau confite, jus corsé

Gratin dauphinois ou purée de pommes de terre

Carottes glacées

Œufs brouillés

Boissons

Cocktail d'accueil du jour

Jus d'orange, jus de pommes

Eau détox

Badoit

Machine à café

Thés et infusions



LE PARCHAMP

BRUNCH

Every Sunday from 12am to 3pm

Buffet 49€ per person Hot beverages
and fruit juices included

Kids €19

12 yo and younger

Dedicated space for kids with creative workshops, toys and games

Kids table supervised by professional animation team (+5€)

Booking recommended

Sweet

Selection of pastries and brioche

Assorted breads

Jams, fruit coulis, chocolate sauce, caramel and
custard sauce

Seasonal fruit basket (premium quality)

Cheesecake

Homemade cake, tart or brownie

Pancakes

Chocolate & tonka bean mousse

Fresh fromage blanc

Candy bar (2 large jars & 3 small jars)

Savoury

Selection of cured meats (white truffle ham, Serrano ham, lomo
with Espelette pepper)

Cheese platter (24-month aged Comté, raw-milk Camembert,
Morbier, truffle Brie, Sainte-Maure de Touraine goat cheese)

Pâté en croûte or specialty cured meats

Quiche Lorraine

Assorted smoked fish (smoked salmon and smoked haddock)

Tarama selection (classic pink tarama, truffle tarama, wasabi
tarama)

Blinis

Whelks

Shrimps

Tuna tataki

Quinoa salad with herbs, feta, pomegranate and sweet potato

Caesar salad

Mixed green salad (mesclun)



LE PARCHAMP

BRUNCH

Every Sunday from 12am to 3pm

Buffet 49€ per person Hot beverages
and fruit juices included

Kids €19

12 yo and younger

Dedicated space for kids with creative workshops, toys and games

Kids table supervised by professional animation team (+5€)

Booking recommended

Hot dishes

Roast chicken with pan jus

Slow-cooked lamb shoulder with rich jus

Gratin dauphinois or mashed potatoes

Glazed carrots

Scrambled eggs

Drinks

Fresh orange juice & apple juice

Detox water

Badoit sparkling water

Coffee machine

Selection of teas and herbal infusions

