

Brunch Nouvel An à The Iris

Janvier 2025

Assortiment du boulanger

Beurre fermier doux et fleur de sel

Servie à table

½ homard tiède et son beurre à l'ail

Buffet froid

Assortiment de mini viennoiseries

Assortiment de confitures artisanales

Pâte de noisettes façon chocolat à tartiner de chez Buddy Buddy

4 sortes de granola et céréales

4 sortes de yaourt : nature, fruit, soja et grecque

3 sortes de fruits coupés de saison

Terrine de Canard, chutney de chicon & aïelles

Plateau de charcuterie, mini poire vin rouge & piccalilli

Carpaccio de cèleri rave, écrevisses, pomme grenade,
pignon de pin & vinaigrette hibiscus

Salade de pétoncle, fenouil & artichaut, pesto à la truffe

Saumon « Label rouge » Façon Bellevue

Salades composées et dressings du moment

Salade de butternut & chou kale, pomme verte,
noix de pecan, wasabi et vinaigrette yuzu



Bar à trempettes

Salsa de truffe

Pesto au potiron et fromage de chevre

Houmous aux paprikas

Buffet chaud

Œufs brouillé

Pain perdue et station de gaufre de Bruxelles et ces garnitures

Petite omelette aux champignons des bois,
parmesan & tomate séchée

Bacon

Huitres creuses aux perles de balsamique

Station du chef

Côte de bœuf en croute de sel, raifort et moutarde

Filet de Saumon façon Wellington

Nos protéines

Brochette de poulet marine

Brochette de scampi

Sauces au choix

Sauce choron

Poivre

Curry rouge

En direct du four

Ravioli du burrata, brocolinni sautée, crème de citron

Mini rouleau de printemps aux canard confit, sauce BBQ fumée

Purée de pomme de terre a la truffe et mascarpone

Navets et carotte parisienne glacé au sirop de liège et vinaigre de cidre

Riz Pilaf aux champignons

Filet de pintadeau façon Vol-au-vent, petit légume racine

Fromages

Plateau de fromage affiné, chutney a la bière

Raisins et fruits secs

Buffet de desserts

Assortiment de mini dessert de l'an neuf

Fontaine de chocolat et ces fruits frais

Drinks buffet

Champagne Moët & Chandon Impérial Brut & Rosé

Café (expérience Barista) & thé de chez Harley & Son

Jus de fruits frais

Eau plate et pétillante

Smoothies & jus de légumes

Thé glacé « home made » et mocktail

85€ par personne

