

Brunch

Les samedi 29 & dimanche 30 juillet & le mardi 1^{er} août 2017
De 10h à 15h

Sur réservation à la Table d'Hôtes de Laure's Kitchen,
ruelle Thomas 21 à Châtel-St-Denis

Terrasse ouverte en cas de beau temps !

Menu

Pains maison & du boulanger
(baguette, pain aux graines, tresse, cuchaule, etc.) à volonté
Beurre de laiterie & confitures maison

Le salé

Trio de mini-brochettes :
Tomate, mozzarella, concombre & olive kalamata, épices za'atar
Pastèque & feta, roquette
Saumon fumé, radis & concombre à l'aneth
Végétarien : tofu fumé, radis & concombre à l'aneth

Soupe froide de courgettes

Sérac grillé, tomates cerises confites & vinaigrette
aux tomates séchées, citron & persil

Oeuf brouillé, chips de lard
Végétarien : sans lard

Terrine de campagne aux abricots secs & aux pistaches
Végétarien : terrine de lentilles aux champignons

Divers fromages de la région

Le sucré

Pancake au citron & aux graines de pavot,
servi avec une compotée de myrtilles ou du sirop d'érable

Panna cotta crémeuse au yogourt, miel & noix concassées

Soupe froide de fraises au basilic

Le menu peut varier en fonction de la disponibilité des produits.
A l'exception de certains pains, tous les mets sont faits maison.

Réservations & renseignements :

laureskitchen@gmail.com - 078 953 32 28

www.laureskitchen.ch