

Le brunch par Bande de Cheffes @ Gaîté Lyrique

28€ adultes
enfants 15€
- de 12 ans

Plats

- Triangles croustillants aux petits légumes
- Houmous nature, tahini et pétales au zaatar / graines de sumac
- Navettes de bœuf aux herbes fraîches et aux 4 épices
- Palets de cabillaud, panais et marella
- Dahl de lentilles corail, jeunes pousses et effiloché de poulet au Garam Masala
- Pommes Alouettes et ails en robe des champs au madanous
- Légumes d'hiver rôtis sauce vierge
- Chou grillé, crème gingembre ail, parsemé de dukkah
- Velouté de topinambours à la cardamome, chips de topinambour

Desserts

- Crumble Dalinettes, dattes et poudre de gingembre
- Bouchées chocolat noix de coco
- Baba au jus de citron, crème fouettée vanillée
- Crème brûlée à la poudre de sésame noir
- Gâteau marbré déguisé
- Corbeille de fruits de saison
- Muesli maison aux fruits torréfiés
- Fromage blanc fermier

Boissons

- Chocolat au lait bio
- Café équitable
- Thés et infusions
- Jus de pomme d'Île-de-France
- Jus maison gingembre - citron
- Eau de Paris

Bande de Cheffes

Bande de Cheffes est un service de restauration solidaire et responsable dont l'objectif est de permettre à des femmes exilées d'exercer leur savoir-faire pour la cuisine et de leur faciliter l'accès à la vie professionnelle et à l'indépendance.

Les recettes donnent la part belle aux fruits, légumes et aux fleurs, locaux et de saison, achetés en circuit court.