

Le brunch par Bande de Cheffes

Plats

Triangles croustillants aux petits légumes
Houmous de pois et de tahini
Pétales aux graines de sumac écrasées
Damah soudanais végétarien
Rillettes de sardines au thym
Œuf mimosa mousseline wasabi
Effiloché de poulet à l'angolaise
Salade thaï au miel
Courgettes cresson & sauce cacahuète
Velouté de topinambours à la cardamome
& ses petites chips

Desserts

Crumble de rhubarbe
Cœurs marbrés
Basbosa à la noix de coco
Crème légère à la fleur d'oranger
Muesli maison aux graines torréfiées
Mouna à la fleur d'oranger
Mousse au chocolat matcha
Fromage blanc bio
Pain frais, confiture et miel des fleurs

Boissons

Chocolat au lait bio
Café équitable
Thé noir et thé vert bio
Jus de pomme bio d'Île-de-France
Jus gingembre maison
Limonade mentholée maison

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.

Vins

Vin blanc effervescent Prosecco Alberto Torresi	5€/25€
Vin rouge BIO Les 3 Cabines – Pays D'OC	5€/25€
Vin rosé Côtes-de-Provence rosé BIO La Santonnière - 2020	5€/25€

Adultes
28€

Enfants (- 12 ans)
15€

Brunch + verre de vin
32€

1 brunch = 1 tarif réduit à 6€
pour *Aurae* - Sabrina Ratté

@Gaité Lyrique