



BRUNCH

DE DÉLICIEUSES BOISSONS, AVEC OU SANS BULLES

- Eau
- Café, thé (glacé)
- Lait et sucre
- Cocktails
- Smoothies
- Jus (fraichement pressé)
- Champagne/prosecco/cava
- Limonades faites maison

DE QUOI FAIRE UN BUFFET VARIÉ SALE ET SUCRÉ À SOUHAIT

- Saumon
- Sélection de fromages
- Lard Aubel®
- Jambon Aubel®
- Filet de poulet Aubel®
- Boudin Aubel®
- Choco à tartiner
- Vermicelles en chocolat
- Confiture
- Yaourt
- Granola
- Fruits frais
- Flocons d'avoine
- Avocat
- Salade(s) (+ dressing)
- Tomate mozzarella
- Melon et jambon
- Œuf dur, à la coque, omelette, œuf sur le plat
- Viennoiseries
- Pain/toast/pistolets
- Quiches (faites maison ou non)
- Scones avec du fromage (cottage cheese) et confiture
- Muffins, cake, pain à la banane
- Crêpes et/ou gaufres

LES PETITS PLUS POUR UNE AMBIANCE HYPER CONVIVIALE

- Petits et grands bols/assiettes creuses
- Fourchettes, couteaux et cuillères (y compris à dessert)
- Serviettes
- Nappe ou couverture à pique-nique
- Étagère pour buffet
- Coquetiers
- Bougies et bougeoirs
- Couteau à pain
- Panier(s) à pain
- Planche à pain
- Plats à servir
- Pailles
- Carafe d'eau
- Tasses et verres (basses et hautes)
- Un rouleau d'essuie-tout
- Sous-mains
- Fleurs + vase
- Lumière d'ambiance
- Nominettes



Aubel