



BRUNCH

**PRINTEMPS
- ÉTÉ 2025**

A CHOISIR :

1 TARTINE :

- Gaufre de pommes de terre, burrata, avocat & roquette
- Crackers au maïs, houmous de betterave & avocat
- Quiche chèvre & épinard
- Quiche carotte, coco & cumin
- Bruschetta compoté d'oignons, tomate, mozzarella & basilic
- Tarte tatin aubergines & miso
- Galettes de pois chiche fourrées aux oignons, chèvre & épinards

1 SORTE DE PAIN MAISON :

- Pain pita
- Focaccia au romarin
- Focaccia aux oignons rouges, romarin & feta
- Bretzels aux graines de pavot
- Petits pains fromagers aux oignons verts
- Crackers aux graines
- Pain tomates & courgettes

1 BOISSON FRAÎCHE :

- Eau infusée fraises / basilic
- Eau infusée citron vert / menthe / concombre
- Eau gazeuse infusée gingembre / citron vert
- Thé glacé
- Jus de pommes
- Jus d'orange

Partager votre brunch sur les réseaux !

 @chefe_mathilde-cuisine
 Mathilde Cuisine





BRUNCH

**PRINTEMPS
- ÉTÉ 2025**

A CHOISIR :

2 PRÉPARATIONS SUCRÉES :

- Gâteau brioché aux abricots & romarin
- Verrine mangue, coco & citron vert
- Carott cake
- Energy balls chocolat & cacahuètes
- Salade de fruits à la verveine
- Babka chocolat & noisettes
- Pudding de chia, amandes, verveine & fruits frais de saison
- Granola bowl (granola maison noix de cajou & épices chaï, yaourt grec, fruits frais de saison)
- Cake banane & glaçage chocolat noisette
- Crêpes / pancakes au chocolat et noisette
- Cookies au tahini, graines de sésame & chocolat
- Tarte aux fruits façon madeleine
- Brioche à effeuiller
- Gâteau moelleux au praliné & glaçage pralin
- Marbré au chocolat façon rocher
- Gaufre topping chocolat noir fondu et pralin
- Gaufres de Liège
- Muffins banane & chocolat
- Brioche maison & pâte à tartiner
- Cookies chocolat & noisettes
- Brioche perdue
- Pancakes de bananes au sirop d'érable
- Cake noisette & chocolat
- Muffins chocolat & cacahuètes
- Cake au citron & pavot

Partager votre brunch sur les réseaux !

 @cheffe_mathilde-cuisine
 Mathilde Cuisine



BRUNCH

PRINTEMPS
- ÉTÉ 2025



A CHOISIR :

3 ACCOMPAGNEMENTS :

- Aubergines caramélisées au miso & gingembre
- Aubergines grillées à l'ail noir
- Frittata de courgettes
- Polenta au fromage & sauce tomate maison
- Rouleaux de printemps & sauce mangue sweet chili
- Houmous de petit-pois au Zaathar & menthe
- Poireaux rôtis au miso & citron confit
- Carottes fanes rôties, pesto de fanes de carottes, noisettes torréfiées & roquette
- Coleslaw chou blanc, carottes, vinaigrette citron vert et pavot, noix de cajou aux épices
- Coleslaw chou rouge, carottes, cacahuètes, menthe & vinaigre de riz
- Ecrasé de carottes, oignons marinés & pesto amande/persil
- Purée d'aubergines aux épices & petits pois aux herbes
- Houmous libanais
- Houmous de betterave
- Salade fenouil, courgettes & citron confit
- Pois chiches et haricots verts confits aux épices tandoori
- Tomates, oignons et poivrons rôtis à la feta & pignons de pin
- Pancakes de lentilles aux épices, salsa mangue & chutney coco
- Röstis de pomme de terre, fromage frais, pickles d'aneth & mélange d'aromates
- Courgettes à l'étouffé de pangrattato
- Salade d'été aux concombre, avocat & vinaigrette carotte, miso, gingembre
- Pommes de terre grenailles au chaat massala, yaourt & tamari
- Velouté petit pois, coco & curry vert
- Gaspacho de tomates anciennes
- Croquettes de courgettes & tzatziki
- Pancakes de petit-pois
- Brochette de paneer, sauce menthe & salade tomates concombres
- Salade de tomates anciennes, burrata, balsamique réduit & pignons de pin
- Salade de melon au basilic, mozzarella, pignons de pin & piment d'Espelette
- Œufs brouillés
- Taboulé abricots secs, courgettes, amandes & menthe

Partager votre brunch sur les réseaux !

 @cheffe_mathilde-cuisine

 Mathilde Cuisine