

Proposition Brunchau Château St Go

Le Dimanche 29 Mars au midi

Sur une base de 50 personnes



25 € ttc par personne

Service, Vaisselles, couverts, serviettes compris

Hors mobilier, verreries, vins

Cuisson au grill devant les convives

Brunch

Boissons

* Café expresso Di Constanzo

* Chocolat chaud

* Thé

* Jus d'orange, jus de pomme

* Eau Abatille plate et pétillante

&&&

* 1 mini croissant/pers

* 1 mini chocolatine/pers

SAS JEUX DE BRAISE

- * Pain grillé, beurre, confiture maison
- * Faisselle du Gers, huile de noisette de la maison Carayon, herbes fraîches
- * Oeufs et ventrèche grillé
- * Magret de canardet légumes grillés
- * Pan cake aumiel du Gers
- * Salade au fruits frais de saison
- * Cheese cakeau brebis frais