

MENU BRUNCH

JANVIER FEVRIER MARS 2026

Menu NESHAMA

Un brunch d'âme et de partage

Boissons froides

- Jus frais orange & gingembre
- Jus frais orange & carotte
- Jus frais d'orange
- Eau minérale en bouteille

Boissons chaudes

- Thé noir aux épices douces
- Infusion citronnelle & feuilles de goyavier
- Café Man Liza – 100 % Guadeloupe

(lait végétal ou lait de vache, au choix)

- Chocolat chaud doux

Sucrants à disposition

- Sucre de coco
- Miel
- Sucre de canne

Sélection salée

- Cookies salés aux oignons caramélisés & comté
- Pain en tranches & beurre maison
- Houmous pois chiches & aubergine
- Houmous paprika fumé & coriandre
- Tzatziki (fromage grec, concombre & jus de citron)
- Verrines de butternut & bacon végétal
- Tiramisu salé aux champignons
- Bricks croustillantes aux légumes
- Mousse de carotte au curry doux

Sélection sucrée

- Cake à la carotte
- Cheesecake au citron jaune
- Crumble à l'ananas
- Crème brûlée à la vanille
- Croissants & pains au chocolat
- Confiture de goyave & confiture de banane

Fruits frais de saison

- Kiwi
- Ananas
- Fraises
- Raisins et d'autres en fonction de la saison

Légumes croquants

- Assortiment de légumes frais finement découpés

Informations

- Menu élaboré à partir de produits sélectionnés avec soin
- Allergènes disponibles sur ce même document

Menu HAVA

Fraîcheur, gourmandise et vitalité

Boissons froides

- Jus frais pastèque & menthe
- Jus frais de groseille
- Jus cranberry & carotte
- Eau minérale en bouteille

Boissons chaudes

- Thé noir aux épices douces
- Infusion citronnelle & clitoria
- Café Man Liza – 100 % Guadeloupe

(lait végétal ou lait de vache, au choix)

- Chocolat chaud doux

Sucrants à disposition

- Sucre de coco
- Miel
- Sucre de canne

Sélection salée

- Cookies salés tomates séchées, poivrons & fromage
- Pain en tranches & beurre maison
- Houmous pois chiches & betterave
- Houmous pois chiches & courgette
- Houmous pois chiches & haricots rouges
- Tartelettes chèvre & tomate
- Verrines tomate, burrata & basilic, réduction balsamique
- Nems croustillants aux légumes
- Triangles feuilletés au thon & au saumon

Sélection sucrée

- Verrines granola, fromage frais & fruits rouges, sirop de framboise
- Cookies à la crème de pistache
- Cookies au chocolat blanc
- Roulés à la cannelle
- Pancakes
- Gaufres & pâte à tartiner maison
- Croissants & pains au chocolat
- Confiture de fraise & confiture de fruits rouges

Fruits frais de saison joliment découpés

- Kiwi
- Ananas
- Fraises
- Raisins

Légumes frais

- Salade de carottes à la vietnamienne
- Salade de concombre à la menthe

Informations

- Menu élaboré à partir de produits sélectionnés avec soin
- Allergènes disponibles sur demande

FICHE ALLERGÈNES – MENU NESHAMA

Café des Savoirs

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, cette fiche informe les clients de la présence éventuelle des allergènes majeurs dans les préparations proposées. Malgré toutes les précautions prises, des traces d'allergènes peuvent être présentes en raison des conditions de préparation.

Boissons froides

Les jus frais orange-gingembre, orange-carotte, jus d'orange ainsi que l'eau en bouteille ne contiennent pas d'allergènes connus.

Boissons chaudes

Le thé noir aux épices douces, l'infusion citronnelle et feuilles de goyavier ainsi que le café Man Liza ne contiennent pas d'allergènes.

Les boissons préparées avec du lait de vache contiennent du lait (lactose).

Les boissons préparées avec des laits végétaux peuvent contenir des fruits à coque, du soja ou de l'avoine, selon le lait sélectionné.

Le chocolat chaud peut contenir du lait et du soja, selon le chocolat utilisé.

Sucrants

Le sucre de coco, le miel et le sucre de canne ne contiennent pas d'allergènes.

Sélection salée

Les cookies salés aux oignons caramélisés et comté contiennent du gluten, du lait et des œufs.

Le pain en tranches contient du gluten.

Le beurre maison contient du lait.

Les houmous (pois chiches & aubergine / paprika fumé & coriandre) contiennent du sésame.

Le tzatziki contient du lait.

Les verrines de butternut et bacon végétal peuvent contenir du soja.

Le tiramisu salé aux champignons contient du lait, des œufs et du gluten.

Les bricks aux légumes contiennent du gluten.

La mousse de carotte au curry peut contenir de la moutarde.

Sélection sucrée

Les mini cakes à la carotte contiennent du gluten, des œufs, du lait et peuvent contenir des fruits à coque.

Les mini cheesecakes au citron contiennent du lait, des œufs et du gluten.

Le crumble à l'ananas contient du gluten et du lait.

Les mini crèmes brûlées à la vanille contiennent du lait et des œufs.

Les croissants et pains au chocolat contiennent du gluten, du lait et, selon les recettes, du soja.

Les confitures de goyave et de banane ne contiennent pas d'allergènes connus.

Fruits frais et légumes

Les fruits frais de saison ainsi que les légumes crus découpés ne contiennent pas d'allergènes connus.

Information importante aux clients

Les préparations sont réalisées dans un environnement pouvant contenir des traces de gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque et sésame.

En cas d'allergie sévère ou d'intolérance alimentaire, merci d'en informer impérativement le personnel avant toute consommation.

FICHE ALLERGÈNES – MENU HAVA

Café des Savoirs

Conformément au Règlement (UE) n°1169/2011, cette fiche informe les clients de la présence éventuelle des allergènes majeurs dans les préparations proposées.

Malgré toute notre vigilance, des traces d'allergènes peuvent être présentes du fait des conditions de préparation.

Boissons froides

Le jus frais pastèque & menthe, le jus frais de groseille, le jus cranberry & carotte ainsi que l'eau minérale ne contiennent pas d'allergènes connus.

Boissons chaudes

Le thé noir aux épices douces et l'infusion citronnelle & feuilles de goyavier ne contiennent pas d'allergènes.

Le café Man Liza ne contient pas d'allergènes.

Les boissons préparées avec du lait de vache contiennent du lait (lactose).

Les boissons préparées avec des laits végétaux peuvent contenir du soja, de l'avoine ou des fruits à coque, selon le lait choisi.

Le chocolat chaud peut contenir du lait et du soja, selon le chocolat utilisé.

Sucrants

Le sucre de coco, le miel et le sucre de canne ne contiennent pas d'allergènes connus.

Sélection salée

Les cookies salés tomates séchées, poivrons & fromage contiennent du gluten et du lait.

Le pain en tranches contient du gluten.

Le beurre maison contient du lait.

Les houmous pois chiches & betterave, pois chiches & courgette, pois chiches & haricots rouges peuvent contenir du sésame.

Les tartelettes chèvre & tomate contiennent du gluten et du lait.

Les verrines tomate, burrata & basilic contiennent du lait.

Les nems aux légumes contiennent du gluten.

Les triangles feuilletés au thon et au saumon contiennent du poisson, du gluten, du lait et peuvent contenir des œufs.

Sélection sucrée

Les verrines muesli, fromage frais & fruits rouges contiennent du gluten et du lait.

Les cookies à la crème de pistache contiennent du gluten, du lait et des fruits à coque (pistache).

Les cookies au chocolat blanc contiennent du gluten, du lait et du soja.

Les mini roulés à la cannelle contiennent du gluten et du lait.

Les mini pancakes contiennent du gluten, du lait et des œufs.

Les gaufres et la pâte à tartiner maison contiennent du gluten, du lait et peuvent contenir des fruits à coque.

Les croissants et pains au chocolat contiennent du gluten, du lait et peuvent contenir du soja.

Les confitures de fraise et de fruits rouges ne contiennent pas d'allergènes connus.

Fruits frais et légumes

Les fruits frais de saison ainsi que les salades de carottes à la vietnamienne et de concombre à la menthe ne contiennent pas d'allergènes connus.

Information importante aux clients

Les préparations sont réalisées dans un environnement pouvant contenir des traces de gluten, lait, œufs, soja, fruits à coque, sésame et poisson.

En cas d'allergie sévère ou d'intolérance alimentaire, merci d'en informer impérativement le personnel avant toute consommation.

FICHE DE CHOIX – MENU BRUNCH

Merci de bien vouloir compléter cette fiche afin de nous indiquer le menu brunch souhaité pour votre événement.

Ce choix est nécessaire à la validation définitive de votre réservation.

1. INFORMATIONS DU CLIENT / ORGANISATEUR

Nom :

Prénom :

Téléphone :

Adresse e-mail :

Date du brunch :

2. MENU BRUNCH – SÉLECTION

Merci de cocher un seul menu.

☐ Menu NESHAMA

(Brunch d'âme et de partage – ancré, chaleureux et réconfortant)

Menu comprenant une sélection de boissons chaudes et froides, préparations salées et sucrées raffinées, fruits frais et légumes de saison.

☐ Menu HAVA

(Brunch fraîcheur et vitalité – gourmand, coloré et estival)

Menu comprenant une sélection de jus frais, boissons chaudes, créations salées et sucrées généreuses, fruits frais et accompagnements végétaux.

Les menus sont élaborés à partir de produits sélectionnés avec soin.

3. RESTRICTIONS ALIMENTAIRES / ALLERGIES

Merci de préciser toute allergie ou intolérance alimentaire connue au sein du groupe :

.....

4. VALIDATION DU CHOIX

En signant cette fiche, le Client confirme :

- ☐ avoir pris connaissance du menu sélectionné,
- ☐ accepter que le choix du menu soit ferme et définitif après validation,
- ☐ comprendre que toute modification ultérieure pourra faire l'objet d'un ajustement ou d'une facturation complémentaire.

5. SIGNATURE

Fait à :

Le :

Signature du Client

(précédée de la mention « Lu et approuvé ») :

Signature : _____

Ce document complété et signé doit être joint en pièce jointe dans le formulaire de réservation en ligne.