

LUTETIA

RIVE GAUCHE, PARIS

BRUNCH DE NOËL
À L'ORANGERIE

*CHRISTMAS' BRUNCH
IN L'ORANGERIE*

Mercredi 25 décembre 2019
Wednesday December 25th, 2019

BOISSONS

Cafés, chocolat chaud, thés et infusions
Jus de fruits frais, eaux minérales, virgin signature cocktail

BOULANGERIE

Pains aux céréales, levain et sarrasin
Croissants, pains au chocolat, pains aux raisins twistés,
brioches feuilletées chocolat Timut

BUFFET SALÉ

Charcuterie ibérique, française ou italienne
Saumon fumé, wasabi et baies roses
Cakes salés de saison
Assortiment de salades composées
Sélection de fromages affinés
Terrine de foie gras et pâté en croute
Crème d'artichaut au café et copeaux de comté
Maki saumon, avocat et végétariens
Sélection d'huîtres, bulots, crevettes roses et condiments

BUFFET SUCRÉ

Brochettes de fruits frais
Chia bircher muesli au lait de soja
Paris-Brest noisettes du Piémont
Saint-Honoré du moment
Cake marbré
Cake citron pavot
Sucette chocolat et sucre pétillant
Tarte aux fruits de saison
Mont-Blanc marron cassis
Éclair noisettes du Piémont
Brownie pécan et chocolat jivara
Religieuse cassis et poivre de Sichuan

UN PLAT CHAUD À LA CARTE

Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé et mesclun
Pêche du jour, risotto d'épeautre et beurre aux agrumes
Œufs Bénédicte aux crevettes carabineros
LVT Burger, beaufort et bacon
Macaroni à la truffe noire et parmesan

115 € par personne, avec une coupe de champagne.

50 € pour les enfants de moins de 12 ans.

Ce menu est susceptible d'être ajusté en fonction des arrivages de produits frais.

DRINKS

*Coffees, hot chocolate, teas and herbal teas
Freshly squeezed fruit juices, mineral waters, virgin signature cocktail*

BAKERY

*Multi-grain, sourdough and buckwheat bread
Croissants, chocolate croissants, twisted raisin puffy brioches,
chocolate and Timut puffy brioches*

SAVOURY BUFFET

*Iberian, French or Italian cold cuts
Smoked salmon, wasabi and pink berries
Savoury cakes
Premium assortment of salads
Aged cheese selection
Foie gras terrine and crusted pâté
Coffee artichoke cream and comté cheese shavings
Salmon, avocado and vegan maki
Oysters, whelks and shrimps with condiments*

SWEET BUFFET

*Fresh fruits skewers
Chia bircher muesli with soy milk
Piedmont hazelnut Paris-Brest
Seasonal Saint-Honoré
Marble cake
Lemon and poppy seed cake
Chocolate and popping sugar lollipop
Seasonal fruit tart
Chestnut and blackcurrant Mont-Blanc
Piedmont hazelnut éclair
Pecan and jivara chocolate brownie
Blackcurrant and Sichuan pepper religieuse*

ONE HOT MAIN DISH OF YOUR CHOICE

*Beef filet Rossini, pan seared foie gras, mesclun
Fish of the day, spelt risotto, citrus butter
Eggs Benedict with carabineros prawns
LVT burger, beaufort cheese, bacon
Black truffle macaroni with parmesan*

115 € per person, with a glass of Champagne.

50 € for the children under 12 years old.

This menu may vary depending upon seasonal product deliveries.