



*les Jardins
du Château de Vullierens*

Brunch

(Dimanche et jours fériés)

de 10h à 15h

55.- par personne hors boissons

Viennoiserie, pain, brioche, biscotte

Confiture, miel

Yaourt maison, beurre de ferme

Muesli à choix

Charcuterie

Fromages

Salades

(Peuvent variées selon les arrivages)

Taboulé à l'oriental

Salade de carotte persillée

Salade de riz à la Niçoise

Salade de concombre à la crème moutarde

Salade de pomme de terre piémontaise

Salade de céleri aux noix du château

Salade de lentilles aux lardons et oignons

Salade Provençal

Asperges vertes et blanches en vinaigrette

Salade de pâte et antipasti

Grillades

Mini brochette de viandes marinées et poissons

Garniture

Pomme de terre au four et crème persillée

Buffet de desserts

Tarte Vaudoise à la crème

Tarte aux fraises

Tarte aux myrtilles

Tarte au citron meringuée

Salade de fruits

Verrine aux 3 chocolats

Tarte à la raisiné

Tropézienne



Carte des Boissons

Les vins du château...	dl	btle
Chasselas	3,80	25.-
Pinot Noir	4,50	30.-
Gamaret Garanoir	5.-	35.-
	3 dl	
Bière pression	3,80	
Bière Panachée	3,50	
Bière bouteille		
	33 cl	litre
Eau plate	3.-	5.-
Eau gazeuse	3.-	5.-
Limonade artisanale Elexia	3,50	
Coca cola	4,50	
Coca cola Zéro	4,50	
Coca cola light	4,50	
Jus de pomme artisanal	4,50	
Jus d'abricot Alain Milliat	6.-	
Jus d'orange Alain Milliat	6.-	
Jus de pomme framboise Alain Milliat	6.-	
Jus de raisin Alain Milliat	6.-	
Jus de tomate Alain Milliat	6.-	
Thé froid citron Maison	4.-	
Café, expresso, ristreto Nespresso, thé	3,30	
Capuccino, chocolat, café au lait	4,20	