

# Suard

VOTRE ARTISAN

## BRUNCH FÊTE DES MÈRES

**Dimanche 11 mai 2025 de 9h30 à 13h00**

CÉLÉBREZ LA FÊTE DES MÈRES EN FAMILLE AUTOUR  
D'UN DÉLICIEUX BRUNCH ARTISANAL.

### **VERSION NORMALE CHF 39.-/PERS.**

Un mini croissant chocolat

1 cuchaule AOP 50 gr

Tresses, pain crustigrain en tranches

Une boisson chaude

Un jus orange 2dl

Beurre, confiture, moutarde de Bénichon

Une petite coupelle de bircher

Une brochette de fruits

Une petite coupelle œufs brouillés et lard grillé

Une mini bruschetta truite fumée de Belfaux

Viande: Jambon, viande séchée, dinde et roastbeef

Fromage: Gruyère AOP, Vachrin AOP, chèvre et Brie

Une pâtisserie « Bonne fête Maman »

Deux chocolats de la Fête des Maman

AVEC COUPE  
DE PROSECCO  
+ CHF 5.-



---

Pensez à réserver votre table!

Réservation obligatoire jusqu'au samedi midi.

Tea-room de Givisiez au: 026 565 36 70

# Suard

VOTRE ARTISAN

## BRUNCH FÊTE DES MÈRES

**Dimanche 11 mai 2025 de 9h30 à 13h00**

CÉLÉBREZ LA FÊTE DES MÈRES EN FAMILLE AUTOUR  
D'UN DÉLICIEUX BRUNCH ARTISANAL.



**VERSION VÉGÉTARIENNE CHF 39.-/PERS.**



Un mini croissant chocolat

Une cuchaule AOP 50 gr

Tresses, pain crustigrain en tranches

Une boisson chaude

Un jus orange 2dl

Beurre, confiture, moutarde de Bénichon

Une petite coupelle de bircher

Une brochette de fruits

Une petite coupelle œufs brouillés

Une mini bruschetta courgettes sautées, olive

Une mini bruschetta « Planted Vegan BBQ »

Fromage : Gruyère AOP, Vacherin AOP, chèvre et Brie

Une pâtisserie « Bonne fête Maman »

Deux pralinés de la Fête des Mamans

AVEC COUPE  
DE PROSECCO  
+ CHF 5.-



---

Pensez à réserver votre table!

Réservation obligatoire jusqu'au samedi midi.

Tea-room de Givisiez au: 026 565 36 70