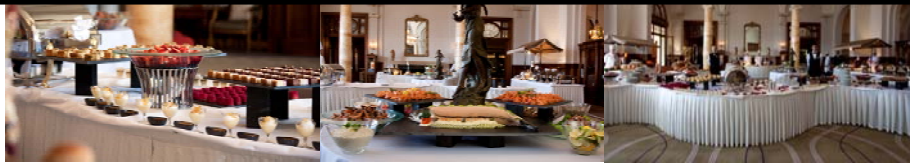


Prix de brunch normal : CHF 80.- **Enfants** : Jusqu'à 5 ans GRATUIT
Prix de brunch spécial : CHF 90.- (*) De 6 ans à 12 ans 50% du prix adulte

Fairmont
LE MONTEUX PALACE
MONTEUX, SWITZERLAND



THEMES BRUNCHS 2012

JANVIER

- 01.01 **Nouvel- An**
- 08.01 **Detox (Cuisine Light)** - La cuisine à basses calories
- 15.01 La cuisine autour du vin jaune d'Arbois - Coq au vin jaune et morilles
- 22.01 **Nouvel-An Chinois**
- 29.01 Le bœuf - Parmentier de queux de bœuf, pot au feu, langue de bœuf

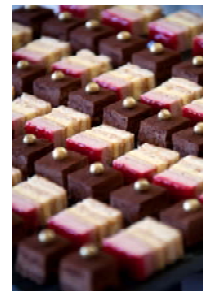


FEVRIER

- 05.02 L'Espagne - Paella devant vous, calamaretti au jambon Ibérique
- 12.02 La cuisine Bretonne - Lieu vapeur aux algues, soupe de poisson de roche
- 19.02 Les plats de notre terroir - Beignet de Vinzel, saucisson Vaudois en croûte
- 26.02 La cuisine de notre enfance - Blanquette de veau, vol au vent

MARS

- 04.03 Quelques plats de l'Orient - Tajine au citron confit, kebab, kibbé
- 11.03 Les produits du terroir Corse, directement du producteur
- 18.03 Le Kashmir - La route des épices par nos soins
- 25.03 Les premiers légumes de notre maraîcher



AVRIL

- 01.04 Escapade gourmande en Toscane
- 08.04 **Pâques** - Le cabri et ses beignets, l'agneau pascal, les asperges
- 15.04 La cuisine Japonaise - Sushis en LIVE, cabillaud au yuzu, porc au gingembre
- 22.04 Escapade en région Bressanne - Cuisine autour de la volaille de Bresse
- 29.04 L'asperge du Valais - Feuilleté d'asperge aux riz de veau, asperges vertes

MAI

- 06.05 La morille du Pays d'Enhaut - Pintade aux morilles, tasette en crouste
- 13.05 **Fêtes des Mères** - Aloyau de bœuf rassie sur os
- 20.05 Les spécialités du Gers (Magret de canard, salade de gésier)
- 27.05 Le lac Léman - Truite lacustre, filets de perche frits, feras fumés



JUIN

- 03.06 Voyage en Méditerranée - Loup de mer en crouste, petits farcis Niçois
- 10.06 La cuisine du Pirée - Supions farcie, dorade grise à la plancha
- 17.06 Le saumon des Iles Shetland - Timbale de saumon à la livèche, coulubiatic à l'aneth
- 24.06 Escapade en Thaïlande - Les plats typiques Thaïlandais

Prix de brunch normal : CHF 80.- **Enfants** : Jusqu'à 5 ans GRATUIT
Prix de brunch spécial : CHF 90.- (*) De 6 ans à 12 ans 50% du prix adulte

JUILLET

01.07 La moule de bouchot - Moules roquefort, moules farcies, crème de moule
08.07 L'autour des viandes et poissons grillées - Le saté, le yakitori, les tandooris
15.07 Les gambas - Grillées, froid mayonnaise, curry de crevettes
22.07 Les salades au shaker de votre choix
29.07 Les tartares et les carpaccios de l'été

AOUT

05.08 La cuisine autour des poissons de roche
12.08 Les poissons entiers en crouste de sel aux algues séchées
19.08 La cuisine Grecque - Moussaka, calamars à la mode du Pirée
26.08 **Pique Nique** : Choix de viandes et poissons grillés au BBQ



SEPTEMBRE

02.09 Les produits du terroir Corse, directement du producteur
09.09 La cuisine Japonaise - Sushis, poulet frit aux algues, rouleaux frais minute
16.09 Festival de champignons de notre région
23.09 Le cabillaud Skry et le lieu jaune de Bretagne
30.09 Le Charolais - La cote de bœuf rassie sur os de notre boucher, le jarret

OCTOBRE

07.10 La chasse - Rack de cerf, gigole de chevreuil, choux rouge confit maison
14.10 Le foie gras de chez Rougier et sa tombola en direct par les chefs
21.10 La cuisine de L'Atlas - Couscous royale, tajine d'agneau, briques fruits de mer
28.10 La Chine - Découverte de quelques plats typiques

NOVEMBRE

04.11 La truffe de Bourgogne - Risotto, ravioli de chez Paolo, noix de pétoncle
11.11 Le stand de l'écailler - Huitres, crevettes bouquet, bulot, bigorneaux
18.11 Quelques plats culinaires de la cuisine Thaïlandaise
25.11 **Brunch dans les Cuisines du Palace** - Le caviar, le foie gras chaud et froid, stand de l'écailler

DECEMBRE

02.12 L'escapade Sri-Lankaise - Agneau karma, gambas au curry rouge
09.12 Le fumoir de Chailly et ses spécialités - Saumon, truite, fera, omble
16.12 La cuisine sud Américaine - Jambalaya, aiglefin à l'huile de palm
25.12 **Noël** - Les plats collections de 2012



Kid's Corner gratuit pour les enfants en partenariat avec :

