L'AUTHENTIK

Saveurs de nos régions

LE GRAND BRUNCH FRANÇAIS

Un brunch d'exception inspiré des terroirs français

Pensé pour les réunions de famille, les anniversaires, les événements d'entreprise ou les lendemains de mariage, Le Grand Brunch Français met à l'honneur le patrimoine culinaire français à travers une sélection généreuse de produits de qualité et de préparations entièrement faites maison.

Chez L'AUTHENTIK, chaque préparation est réalisée dans notre laboratoire avec des produits soigneusement sélectionnés. Nous privilégions les producteurs locaux dès que possible et cuisinons exclusivement sur commande, pour garantir fraîcheur et qualité.

Formule Essentielle

Le Réveil du Fournil · La Table du Terroir
4 douceurs au choix · Le Comptoir des Boissons

35 € / personne

Formule Grand Brunch

La Formule Essentielle + La Cocotte des Régions
+ Le Plateau du Fromager + 6 douceurs au choix

52 € / personne

Tarifs TTC, tout compris : boissons, pain et livraison jusqu'à 20 km inclus — à partir de 20 personnes

LE RÉVEIL DU FOURNIL

Viennoiseries et douceurs du matin — 2 pièces par personne

- Croissants pur beurre et pains au chocolat
- Pain perdu brioché caramélisé
- Pancakes moelleux, chantilly et crème anglaise maison
- Beurre AOP, confitures artisanales et miel local

LA TABLE DU TERROIR

Le buffet salé

- Œufs bénédicte sauce hollandaise ou œufs brouillés crémeux, accompagnés de saumon fumé ou lard grillé
- La planche du charcutier : charcuteries fines, terrines et rillettes, au gré de nos artisans et producteurs locaux
- L'assortiment de mignardises salées — 3 pièces par personne : gougères soufflées, mini quiches, tartes et cakes du moment
- L'hiver : potage ou velouté maison, servi en verrine

LA COCOTTE DES RÉGIONS

Formule Grand Brunch — le buffet chaud : chaque brunch raconte une région française

Un plat emblématique du terroir français, préparé en cocotte et servi généreusement, accompagné au choix de pommes grenailles rôties, gratin dauphinois ou légumes de saison.

Normandie	Volaille fermière vallée d'Auge
Alsace	Baeckeoffe traditionnel ou choucroute garnie
Bourgogne	Bœuf bourguignon
Savoie	Tartiflette au reblochon
Sud-Ouest	Cassoulet ou poulet basquaise

LA TOUCHE PRESTIGE

En option — pour les grandes occasions

Langoustine et sa bisque crémeuse	**+8 € / pers**
Foie gras maison et son chutney	**+9 € / pers**
Foie gras poêlé, pommes caramélisées, réalisé minute	**+11 € / pers**
Œufs brouillés à la truffe	**+8 € / pers**
Huîtres, bulots et langoustines	**sur devis**
Caviar	**sur devis**

LE PLATEAU DU FROMAGER

Formule Grand Brunch

Une sélection de fromages AOP français accompagnés de pains variés, fruits secs, fruits frais et miel.

LA RONDE DES DOUCEURS

Le buffet sucré — composez votre sélection : 4 douceurs (Essentielle) ou 6 douceurs (Grand Brunch), sur une base de 3 pièces par personne

- Cookies maison, plusieurs parfums
- Tarte Tatin caramélisée
- Fondant au chocolat intense
- Tarte au citron meringuée
- Tarte chiboust aux fruits
- Financiers pistache aux fruits rouges
- Assortiment de minis cakes
- Cheesecake au spéculos
- Brookie, entre cookie et brownie
- Pavlova aux fruits frais
- Fromage blanc, granola maison et fruits frais

LE COMPTOIR DES BOISSONS

Café fraîchement moulu, thés et infusions sélectionnés, chocolat chaud à l'ancienne, jus de fruits artisanaux, jus de pomme fermier tout droit sorti du pressoir, eaux plate et pétillante.

LES PLATEAUX BRUNCH

Pour moins de 20 personnes

Une alternative élégante pour les réunions, séminaires, brunchs privés ou anniversaires en petit comité. L'esprit du Grand Brunch Français en format plateau, à composer selon vos envies : viennoiseries, salé froid, douceurs sucrées et jus de fruits.

Sur devis

Sur commande 72 h à l'avance — retrait à Tancarville ou livraison

PERSONNEL & SERVICES

Chef sur place (cuisson minute, dressage)	**55 € / heure**
Serveur	**35 € / heure**
Location de vaisselle	**sur devis**

Minimum 3 heures par intervenant

CONDITIONS

- Formules événementielles à partir de 20 personnes
- Livraison incluse dans un rayon de 20 km autour de Tancarville, puis 1 €/km aller-retour
- Devis personnalisé sur simple demande

L'AUTHENTIK SASU — SIRET 880 143 441 00033 — 4 Chemin de Drumare, 76430 Tancarville

07 44 43 64 70 · contact@lauthentik-food.fr · lauthentik-food.fr