



Brunch du dimanche

Thèmes 2013

Fairmont

LE MONTREUX PALACE
MONTREUX, SWITZERLAND

JANVIER

- 01.01 **NOUVEL-AN**
- 06.01 La Russie et ses plats typiques
- 13.01 **DETOX** La cuisine à basses calories
- 20.01 La cuisine de nos quatre cantons
- 27.01 Le loup de mer sauvage en crouste de sel

FEVRIER

- 03.02 Autour d'Auguste Escoffier
- 10.02 **NOUVEL-AN CHINOIS**
- 17.02 L'homard en déclinaison
- 24.02 La cuisine de notre enfance

MARS

- 03.03 Le fumoir de Chailly en démonstration
- 10.03 Les plats typiques de la péninsule italienne
- 17.03 Le canard de Challans en plusieurs façon
- 24.03 Les jeunes légumes de la plaine du Rhône
- 31.03 **PÂQUES**

AVRIL

- 07.04 Les poissons du lac Léman
- 14.04 Le Sud de l'Inde et ses plats aux milles saveurs
- 21.04 La côte de bœuf et le carré de veau rassis sur os
- 28.04 Les gambas

MAI

- 05.05 Festival d'asperges
- 12.05 **FETES DES MERES**
- 19.05 Les morilles noires
- 26.05 La cuisine aux fleurs et aux herbes aromatiques

JUIN

- 02.06 Les plats typiques flamands
- 09.06 La cuisine méditerranéenne
- 16.06 La cuisine orientale
- 23.06 Le saumon des Iles Shetland
- 30.06 Le cabillaud

JUILLET

- 07.07 Festival de gaspachos au foie gras et aux crevettes grises
- 14.07 Gastronomie à la française
- 21.07 Les carpaccios et tartares
- 28.07 La Thaïlande et ses spécialités

AOUT

- 04.08 Le turbot sauvage des estuaires du Nord
- 11.08 Emilia-Romana, le centre de l'Italie
- 18.08 La cuisine catalane
- 25.08 **PIQUE NIQUE** (BBQ dans notre jardin)

SEPTEMBRE

- 01.09 Les grands classiques du Montreux Palace
- 08.09 Le bœuf Highland
- 15.09 Autour du potimarron et de la courge
- 22.09 La folie des champignons d'ici et d'ailleurs
- 29.09 Médiévale (Sanglier à la broche, pintade en crouste de sel)

OCTOBRE

- 06.10 Retour de battue, la chasse
- 13.10 La coquille Saint-Jacques dans tous ses états
- 20.10 La Franche Comté
- 27.10 **LA TRUFFE NOIRE DU PÉRIGORD**

NOVEMBRE

- 03.11 La mer du Nord, Zeelande (moules, huîtres, crustacés)
- 10.11 La région champenoise et sa gastronomie
- 17.11 Autour de la caille de Vendée
- 24.11 **BRUNCH GOURMAND DANS LES CUISINES**
(Le caviar, le foie gras chaud et froid, stand de l'écailler)

DECEMBRE

- 01.12 Le foie gras à notre façon
- 08.12 La Bourgogne
- 15.12 Le continent asiatique
- 25.12 **NOËL** (Les plats collections de 2013)

Prix du Brunch : CHF 80.-

Enfants : Jusqu'à 5 ans gratuit, de 6 ans à 12 ans 50% du prix adulte

Veuillez nous contacter pour le prix des Brunchs en rouge.

Réservations au:

+41 (0) 21 962 12 00

restaurants.montreux@fairmont.com

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

