

JANVIER 2016

- 01.01 **NOUVEL AN : les spécialités 5 étoiles**
- 10.01 La coquille Saint-Jacques de Bretagne à l'honneur
- 17.01 La cuisine des fjords du Nord
- 24.01 Auguste Escoffier et sa cuisine de marmiton
- 31.01 Le kashmir, l'explosion des goûts

FEVRIER 2016

- 07.02 **Nouvel An chinois**
- 14.02 **SAINT-VALENTIN : Tout en rouge autour de l'amour**
- 21.02 Cocotte et tradition
- 28.02 Le saumon Label rouge d'Isigny

MARS 2016

- 06.03 Petit bateau, pêche côtière du jour
- 13.03 Le foie gras
- 20.03 La cuisine au vin jaune d'Arbois
- 27.03 **PÂQUES**

AVRIL 2016

- 03.04 Les bouchons lyonnais
- 10.04 Les asperges du Valais à notre façon
- 17.04 Les poissons de nos lacs
- 24.04 L'art culinaire du Japon par nos chefs

MAI 2016

- 01.05 La morille noire
- 08.05 **FÊTE DES MERES**
- 15.05 Le bœuf suisse de nos pâturages
- 22.05 Bistrot de Barcelone
- 29.05 Terre et mer, la cuisine du Cotentin à l'honneur

JUIN 2016

- 05.06 La cuisine niçoise
- 12.06 Tex mex et barbecue
- 19.06 L'agneau des Alpilles
- 26.06 Sole et turbot côtier en plusieurs façons

AOÛT 2016

- 21.08 Cuisine libanaise à l'honneur
- 28.08 Sébaste et lieu jaune de la mer du Nord

SEPTEMBRE 2016

- 11.09 Les gambas en différentes façons
- 18.09 La cuisine thaï
- 25.09 Les champignons de nos sous-bois

OCTOBRE 2016

- 02.10 Cuisine de Franche Comté
- 09.10 La chasse
- 16.10 L'Inde et ses mille épices
- 23.10 Spécialités piémontaises
- 30.10 La cuisine sétoise

NOVEMBRE 2016

- 06.11 Gastronomie traditionnelle de Chine
- 13.11 La cuisine du Gers
- 20.11 **EN IMMERSION DANS LES CUISINES DU PALACE**
- 27.11 Moules, crevettes et anguille fumée des estuaires de Zélande

DECEMBRE 2016

- 04.12 La truffe noire de la Drôme
- 11.12 Crustacés de nos côtes
- 18.12 Le veau de nos Monts
- 25.12 **NOËL**



Prix du brunch normal : CHF 85.-

Veillez nous contacter pour

Le prix des Brunchs en rouge

Enfants : Jusqu'à 5 ans GRATUIT

De 6 à 12 ans 50% du prix adulte

Garderie gratuite pour les enfants

Brunch 2016

Fairmont
LE MONTREUX PALACE

