

POUR NOUS CONTACTER

✉ sobruncheat@hotmail.com

☎ 06.66.15.32.17

f So'Brunch

📷 [so_brunch_eat](#)

🎵 [so_brunch_eat](#)

N'hésitez pas à nous laisser vos avis sur les réseaux ou à nous identifier dans vos stories !

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA BOUTIQUE :

113 PLACE CHARLES DULLIN À YENNE

Du mardi au samedi :

9h30 - 12h30 & 15h - 19h00

Le dimanche :

9h30 - 12h30



La Box Apéro

VOTRE BOX À LA CARTE

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

- La Coopérative du Tremblay - *La Motte Servolex*
- Le Pain de Mayou - *St-Jean-de-Chevelu*
- Les Butineuses du Tilleul - *Massignieu-de-Rives*
- La Coopérative Laitière de Yenne - *Yenne*
- L'Étoile Verte - *Chautagne*
- Les Salaisons du Cayon - *Chambéry*
- Les 2 Marmottes - *Haute-Savoie*
- Valrhona - *Tain-l'Hermitage*
- La Brasserie de Chanaz - *Chanaz*
- Les Anges du Malt - *Saint-Baldoph*
- La Brasserie Dulion - *Lyon*
- La Cueillette de Chanaz - *Chanaz*
- Chez Florence Fruits & Légumes - *Saint-Jean-de-Chevelu*
- Fernand le Ferment - *Les Copains Gourmands*
- Les Roussettes - *La Motte-Servolex*
- Notre Jardin - *Lucey*
- GAEC La Chèvrerie du Grand Champ - *Yenne*
- La Planche - *Massignieu-de-Rives*
- Le Safran des Hurtières - *Aiguebelle*
- Grégoire Philippon - *Parves*
- Pêcherie du Lac - *Bourget-du-Lac*

Un menu 100% fait maison travaillé avec soin et concocté avec des produits frais & locaux !

UNE DÉMARCHE ÉCO-RESPONSABLE

- Le choix des circuits courts pour la sélection de nos ingrédients
- Des formules servies dans de la vraie vaisselle, réutilisable & consignée
- Le choix d'un film plastique éco-responsable recyclable & biodégradable

Allergènes ou traces d'allergènes présents :

Céréales contenant du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut - Oeufs - Moutarde - Soja - Lait & lactoses - Graines de sésame - Arachides



CÔTÉ SALÉ

À PARTAGER [3 - 4 personnes] :

- Têtes d'asperges vertes & mayonnaise à l'huile de noix de Verthemex 20€
- Houmous & salade de pois chiche à la menthe 12€
- Guacamole aux épices douces & citron vert, Crackers maison 16€

LES TARTES PRINTANIÈRES [3 - 4 personnes] :

- Salée aux noix : pâte à focaccia à la sarriette, confit d'oignon & noix torréfiée de Verthemex 18€
- Épinards, chèvre frais & aromates : pâte à tarte maison au beurre de Yenne, épinards frais, chèvre de chez Michaud & herbes du jardin 18€
- Tarte fine feuilletée à la ricotta & tomates cerises confites : pâte feuilletée pur beurre maison, crème de ricotta à l'estragon & tomates cerises confites au vieux vinaigre balsamique 20€

L'INCONTOURNABLE :

- Soupe de poisson du lac du Bourget (*La pêcherie du bout du lac*), rouille maison au safran de Savoie & croûton à l'ail [3 - 4 personnes] 28€

CÔTÉ SUCRÉ

- Soupe de fraises gariguettes au poivre de Sichuan, crème mascarpone vanillée & brisures de palet breton [3 - 4 personnes] 23€
- Cake chocolat & cacahuètes, praliné de cacahuètes à la fleur de sel, caramel tendre - Enrobé au chocolat au lait & cacahuètes torréfiées [6 - 8 personnes] 28€

De nombreux produits frais & locaux sont dispos' à la boutique pour compléter votre Box ! Saucissons, chips maison, bières locales, rillettes de poisson, biscuits salés... Le tout 100% local comme toujours !