

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



Votre Brunch

- La formule 28 -

MENU DE SAISON

NOS PRODUCTEURS PARTENAIRES

- La Coopérative du Tremblay - *La Motte Servolex*
- Le Pain de Mayou - *Saint-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 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*

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 SUCRÉ —

- Cookies au chocolat noir & grué de Cacao
- Gâteau de Savoie Authentique
- Yaourt maison à la crème épaisse de Yenne & au lait fermier
- Granola aux fraises séchées de Massignieu-de-Rives
- Compote pomme - framboise
- Carpaccio de fruits frais : melon, pêche, fraise & fruit de la passion

— CÔTÉ SALÉ —

- Viandes séchées des alpages
- Gâteau de courgettes & feta, sauce tomate coeur de boeuf maison & crumble aux graines de courge

— ACCOMPAGNEMENTS —

- Baguette avec une pointe de miel
- Confitures maison :
 - Nectarine - Abricot - Basilic Thaï
 - Poire - Épices
- Beurre de baratte
- Miel toutes fleurs

— BOISSONS —

- Jus de pommes & myrtilles
- Citronnade au citron jaune, gingembre & menthe
- *ou* Café grain du moment "Costa Rica" (café de la Brûlerie de Chanaz)
- *ou* Thé vert sencha de Chine parsemé de zestes de citron & fleurs de soucis

En option :
3,50€