



Louis organise une journée randonnée et un Brunch aux Macarons de Réau

Le dimanche 14 septembre 2025



Programme

Rendez à 8h45 au parking des tennis à Etiolles, pour organisation du covoiturage.

Départ à 9h pour la randonnée de 8 KM à Soignolles en Brie, par le village et le château de Barneau, le vieux pont Bossu, fin de la randonnée puis retour aux voitures pour rejoindre Réau pour le Brunch à 12h30.

Inscription obligatoire auprès de Louis par SMS au 06 09 22 14 80

Ou bien par mail : bagneres65@yahoo.fr avant le 10 septembre 2025.

20 participants Maxi.

Prix du Brunch : 27,50 € par personne, paiement par chèque à l'ordre des Randonneurs d'Étiolles ou bien par virement bancaire.

Attention : A l'inscription faire le choix du plat : uniquement Sushi Cake (parmi les 3 proposés) le reste des choix se fera sur place.

Menu



Artisan
depuis 1968

MENU BRUNCH

— Lever de soleil —

au Domaine des Macarons de Réau

MACTUALITÉ

Les Dimanches
10h - 13h15

27,50€

sur réservation par sms
06 06 72 85 82

1 Boisson Froide + 1 Boisson Chaude

Iced tea maison **au choix** : Menthe **ou** Passion **ou** Hibiscus **ou** Pêche **ou** Ananas

Boisson chaude **au choix** : American Coffee **ou** Thé (nature **ou** vert **ou** fruits rouges)

ou chocolat chaud **ou** cappuccino noisette

ou demandez la carte pour les boissons non incluses

Sushi Cake **au choix**

Paris Tokyo : Poulet, riz, chou rouge, carottes rapées, fromage frais

Sushi Tradi : Saumon fumé, riz, avocat, concombre

Jardin Japonais : Tofu mariné, riz, carottes rapées, chou rouge, concombre, avocat

Chicken Samouraï

Poulets croustillants frits

accompagnés d'une sauce **au choix** :

Banzaï explosion : sauce wasabi, miel, soja, vinaigre de riz

Zen-sation Douce : Sauce Teriaki (proche sauce soja salée)

Maki d'Omelette

Roulé d'omelette façon japonaise

GNO-GI-OH !

Gnocchi maison

Pommes de terre cuit vapeur sauce soja, ail, paprika doux, huile de sésame, oignon nouveau

Souffle du Mont Fuji

Cheesecake maison revisité

nappé de sa sauce **au choix** :

Chocolat noisette **ou** miel **ou** pralin **ou**

coulis framboise **ou** coulis passion

Neige de Hokkaido

Crème glacée maison amande

aux morceaux de macarons parsemées d'éclats de fruits sélectionnés par le chef

A la carte : Sushi 4,90€ - Omelette 3,20€ - Chicken 4,10€ - Gnocchi 4,20€ - Cheesecake 3,20€ - Glace 3,40€

Toutes nos préparations peuvent contenir du gluten ou lactose ou fruits à coque - Liste des allergènes auprès de la direction