



Décoration vintage et vaisselle chinée ©EKLO

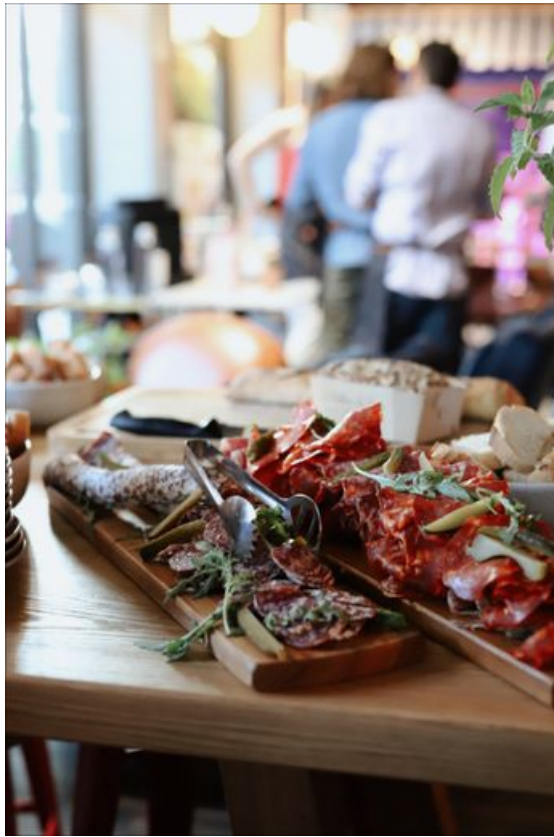
BRUNCH EKLO À LA CARTOUCHERIE : LE FAIT MAISON DE SAISON À VOLONTÉ

Mis à jour le mercredi 30 octobre 2024 par Amandine Lemaire

C'est dans une atmosphère cosy et chaleureuse que le brunch du restaurant hôtel EKLO du quartier de la Cartoucherie propose à ses convives de passer un joyeux dimanche. Entre plats salés faits maison, gourmandises sucrées et boissons (jus, café, thé...)... Le buffet à volonté additionné de deux plats chauds aux choix ravira les amoureux des produits locaux, sains et de saison !

PLATS GOURMANDS ET AMBIANCE CHALEUREUSE POUR UN DIMANCHE RÉCONFORTANT

Présentations généreuses, plats réconfortants, climat chaleureux... Le concept du brunch de l'hôtel restaurant EKLO "*c'est de se retrouver en famille ou entre amis pour partager un bon moment et déguster une cuisine gourmande, saine et faite maison avec de bons produits*" confie le **chef Samuel Blanchard**, à la tête des cuisines de l'établissement. Pour **30 euros**, la formule est originale et prometteuse. Premier bon point : c'est un **brunch à volonté : salé et sucré !** Ajoutez à ce buffet, **un plat chaud** (à choisir parmi deux propositions) qui complète votre assiette déjà bien garnie. Osez par exemple le **poulet gersois** (ou ariégeois) servi régulièrement les dimanches. Au gré des saisons, les plats en sauce feront leur retour : bourguignon, blanquette... On notera aussi une **proposition végétarienne**. N'hésitez pas à demander du rab ! Le tout accompagné d'une boisson chaude. Si vous aimez le **climat automnal**, le **chocolat chaud au sirop de pain d'épice** vous réconfortera tout de suite !



Tout participe à cet environnement convivial avec une "selection de recettes aux saveurs françaises et locales concoctées avec amour", comme le promet la carte. ©EKLO

"On a imaginé un buffet à volonté, mais en ajoutant aussi un service à l'assiette pour conserver le côté restaurant et favoriser la convivialité" Samuel Blanchard, chef du restaurant Eklo.

PAINS, CHARCUTERIES ET PÂTISSERIES FAITES MAISON

Dans le buffet salé, vous retrouvez des charcuteries faites maison au gré des envies du chef : **rillettes fumées, faux-filet ou magret séché au poivre, terrines, pâtés persillés...** Ici, pas de prédécoupage excessif, on se sert à sa guise, selon l'envie de chacun ! Le tout accompagné d'une sélection de **pains faits maison**. Le plaisir de se sentir comme à la maison étant de se couper de belles tranches de pain de campagne, ou toaster du **pain muesli ou de la brioche**. Les **viandes sont d'origines françaises** et la **sélection de fromages provient du Grand Sud-Ouest**.



Ici, pas de prédécoupage excessif, on se sert à sa guise, selon l'envie de chacun! ©EKLO

Le soin est apporté aux **produits authentiques, locaux et de saison**. Ainsi, les fruits bio de la corbeille à fruit proviennent du maraîcher exposant sur la place de la Cartoucherie. **Circuit court et démarche zéro déchet** obligent. Côté sucré, les propositions varieront mais restent sur le même thème : **une tarte aux fruits de saison, un plaisir au chocolat, et des variantes selon la créativité**. Pourquoi pas des **guimauves maison**, des **rochers coco**... Ajoutez à cela le **bar à topping** pour fromage blanc et verrine avec ses six possibilités...



Le fait maison et de saison à volonté ©EKLO

DÉCORATION VINTAGE ET VAISSELLE CHINÉE

En poussant la grande porte, l'ambiance chaleureuse se ressent rapidement : les **stores façon guinguette**, la décoration vintage aux tons chauds, le mobilier finement choisi

entre **banquettes, fauteils velours**, table et chaises en bois... La **vaisselle chinée**, les anses anglaises des tasses, les **planches de bois** sur lesquelles est installé le buffet... Tout participe à cet environnement convivial avec une "selection de recettes aux saveurs françaises et locales concoctées avec amour", comme le promet [la carte](#).



Deux services : 11h30 et 13h (réservation conseillée mais pas obligatoire) ©EKLO

INFOS PRATIQUES

Horaires : Deux services : 11h30 et 13h (réservation conseillée mais pas obligatoire)

Lieu : EKLO

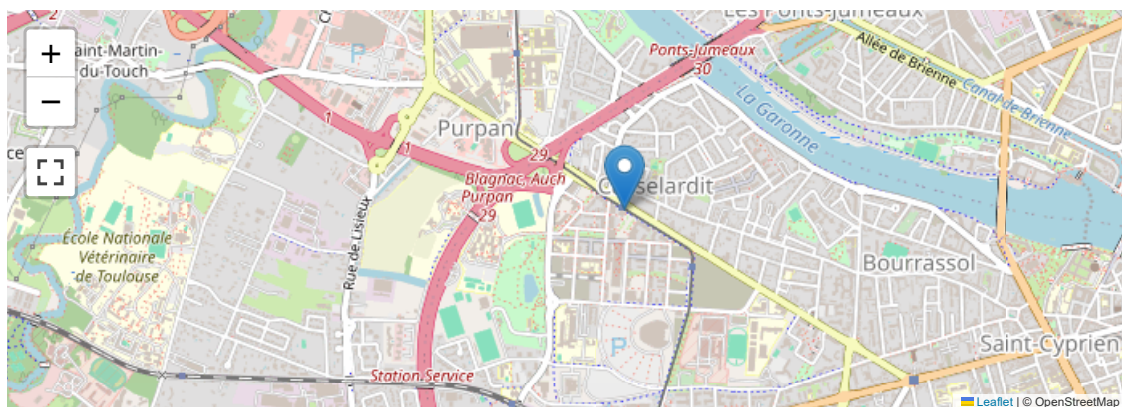
Adresse : 181, avenue de Grande Bretagne 31300 TOULOUSE

Tarif : 30 euros / adulte - 15 euros le menu enfant

Contact : 05.82.95.92.31

Email / Site web : <https://www.instagram.com/eklotoulouse/>

ENVIE D'Y ALLER ?



DANS LA MEME RUBRIQUE

