

Brunch Temps des Fêtes

Les mardis 25 décembre 2018 et 1^{er} janvier 2019



Marmite fumante

Potage du jour

Buffet froid

Variété de jus

Fruits frais tranchés | Cottage | Yogourts

Viennoiseries | Confitures

Croquants du jardin et trempette

Fromages du Québec

Charcuteries | Cretons | Terrines

Mesclun de fines laitues | Laitue Romaine

Garnitures | Vinaigrettes

Plateau du fumoir

Pastrami de saumon | Truite | Canard

Saumon fumé à chaud et à froid

Salades composées

Céleri-rave aux pommes, raisins et noix,
vinaigrette babeurre à l'érable

Quinoa, fenouil, radicchio, homard et crevettes,
vinaigrette à l'orange

Carpaccio de betteraves, canneberges séchées,
feta et roquette, vinaigrette à l'orange

Gemelli aux poivrons, câpres et
oignons rouges à l'échalote et parmesan

Buffet classique

Œufs brouillés | Bacon | Saucisses

Œuf poché sur muffin anglais,
portabella, épinards et capicollo,
sauce hollandaise au poivre
(salle à manger seulement)

Jardinière de légumes

Pommes de terre rissolées

Buffet raffiné

Moules aux poivrons rouges rôtis

Crevettes à la fleur d'ail

Roulé de filet de truite aux légumes et
chair de homard, sauce florentine

Médallions de filet de porc rôti, choy tip et
pancetta, sauce à la moutarde à l'ancienne

Capelletti au fromage,
tombée de légumes, sauce rosée

Tranché en salle

Rôti de bœuf au jus

Fesse de jambon et sa compote

Table sucrée

Fontaine de chocolat

Gourmandises du pâtissier

Crêpes aux fruits préparées en salle

Café, thé et infusion

Bon appétit!

31,95 \$/personne

19,95 \$
(6 à 11 ans)

7,25 \$
(3 à 5 ans)

Gratuit
(0 à 2 ans)

(service et taxes en sus)