

Brunch de Pâques

Le dimanche 12 avril 2020



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

Plateaux du fumoir

Poitrine de canard | Truite | Saumon

Salades composées

Kale aux pommes vertes, oignons rouges, canneberges, pacanes et gouda fumé, vinaigrette au miel et balsamique blanc

Légumineuses, julienne de légumes et roquette, vinaigrette à l'avocat et ail noir

Quartiers d'artichauts, pancetta, croûtons, romaine, poivrons rouges et parmesan, vinaigrette à l'huile de truffe

Buffet classique

Œufs brouillés à la crème

Œuf coulant, capicollo et poireaux confits sur muffin anglais, sauce hollandaise (salle à manger seulement)

Fèves aux lards | Bacon | Saucisses

Jardinière de légumes

Pommes de terre rissolées

Rôti de bœuf | Jambon

(pièces de viandes tranchées en salle)

Buffet raffiné

Moules au miso, tomates et Espelette

Crevettes à la fleur d'ail

Pavé de morue rôti, prosciutto, purée à l'ail noir et légumes, sauce aux agrumes

Ossobucco de veau cuit dans une réduction de jus de veau et sirop d'érable, choy tips au beurre et gelée d'abricots piquante à l'érable

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Verrines assorties

Variété des desserts de notre pâtissière

Pancakes au chocolat et ses accompagnements (préparés en salle)

Café, thé et infusion

Bon appétit!

32,50 \$/personne

20,50 \$
(6 à 11 ans)

8,00 \$
(3 à 5 ans)

Gratuit
(0 à 2 ans)

(service et taxes en sus)