

Brunch Fête des mères

Le dimanche 10 mai 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

Orge, artichauts rôtis, olives,
oignons rouges et kale,
vinaigrette aux tomates et parmesan

Gemelli à la chair de homard,
asperges, panais et poivrons,
vinaigrette niçoise

Plateau de Bocconcini, cantaloup,
melon miel et feuilles de roquette,
vinaigrette aux agrumes

Buffet classique

Œufs brouillés à la crème

Œufs bénédictine

(salle à manger seulement)

Fèves aux lards | Bacon | Saucisses

Tombée de légumes

Pommes de terre rissolées

Rôti de bœuf | Jambon

(pièces de viandes tranchées en salle)

Buffet raffiné

Moules du moment

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de sole farci au crabe et pétoncles,
sauce florentine

Poitrine de poulet manchon rôti,
figues, canneberges et kale,
jus de gibier réduit

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits frais

Verrines assorties

Variété des desserts de notre pâtissière

Crêpes aux fruits
(préparées en salle)

Café, thé et infusion

Bon appétit!

32,95 \$/personne

20,75 \$
(6 à 11 ans)

8,25 \$
(3 à 5 ans)

Gratuit
(0 à 2 ans)

(service et taxes en sus)