

13 MAI 2018 DÈS 10H

**SOUPE CRÉATION DU CHEF
CORBEILLE DE PAINS ARTISANAUX**

DÉCOUVERTES DU JARDINIER

SALADES

Panzanella, tomates et olives
Betteraves rouges et feta fumé
Pommes de terre et lardon
Céleri-rave, pommes vertes et carottes
Pâtes au pesto de basilic
César

BUFFET FROID

Plateaux de fromages, charcuteries,
terrines et autres délices

TRANCHÉS EN SALLE

Côte de bœuf du Château

COIN PETIT DÉJEUNER

Oreilles de crisse
Omelette style cabane à sucre
Pain brioché façon pain perdu
Saucisses cocktail
Saucisses porc et bœuf
Bacon
Fèves au lard
Viennoiseries
Crêpes et omelettes préparées devant
vous et à votre goût!

PLATS CHAUDS

Assortiment de viandes et plats
fraîchement apprêtés à notre cuisine

TABLE SUCRÉE

Grande table de desserts
et pièces de pâtisserie

ANIMATION POUR LES ENFANTS

30^{95\$*} ADULTES
15^{50\$*} 6 À 12 ANS
GRATUIT 0 À 5 ANS

*Taxes et service en sus



**SAVIEZ-VOUS QUE NOTRE CHEF
GUILLAUME PLOUFFE TRAVAILLE DE CONCERT
AVEC LES PRODUCTEURS LANAUDOIS ?**