

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<sup>95\$\*</sup> ADULTES  
15<sup>50\$\*</sup> 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 ?**