

Brunch de Pâques

Le dimanche 1^{er} avril 2018



Marmite fumante

Crème de légumes

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

Bébé épinards, fruits, poulet et noix,
vinaigrette à l'estragon

Roquette, merguez et cœurs d'artichauts,
vinaigrette moutarde et Espelette

Tomates, Bocconcini et concombres,
vinaigrette au parmesan et basilic

Pâtes au thon, olives et oignons rouges,
vinaigrette au citron

Buffet classique

Œufs brouillés à la crème

Œufs bénédictine aux asperges et shiitakes,
sauce hollandaise à l'Espelette
(salle à manger seulement)

Fèves aux lards | Bacon | Saucisses

Jardinière de légumes

Pommes de terre rissolées

Rôti de bœuf | Jambon | Gigot d'agneau
(pièces de viandes tranchées en salle)

Buffet raffiné

Moules au lait de coco et cari

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de morue en croûte de pommes de terre
sur tombée de légumes

Râble de lapin farci au canard et
canneberges, sauce xérès

Pennes aux légumes et chips de pancetta,
sauce au cheddar fort

Table sucrée

Fontaine de chocolat et fruits

Crème brûlée | Verrine chocolatée

Variété des desserts de notre pâtissière

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)