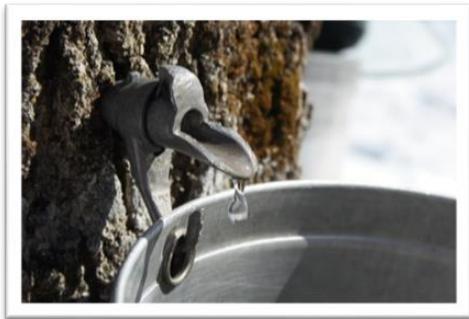


Brunch des sucres

Les dimanches 17, 24, 31 mars, 7 et 14 avril 2019



Marmite fumante

Soupe aux pois

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

Salades composées

Bébés épinards pommes,
pois chiches et pacanes torréfiées,
vinaigrette balsamique, érable et crème sûre

Vermicelles de riz au poulet, feta et concombre,
vinaigrette érable, xérès et Dijon

Cœurs d'artichauts rôtis à la fleur d'ail,
poivrons rouges et fruits de mer

Tataki de thon au poivre et
légumes marinés en verrine

Buffet classique

Œufs brouillés à la crème

Œufs au sirop d'érable, style bénédictine

Fèves aux lardons | Grillades salées

Bacon artisanal | Saucisses à l'ancienne

Tombée de légumes à saveur du printemps

Pommes de terre d'antan rissolées

Rôti de bœuf | Fesse de jambon
(pièces de viandes tranchées en salle)

Buffet revisité

Moules crémeuses à la bière, érable et Espelette

Crevettes poêlées, sauce crème au cognac,
érable et poireaux frits

Mini pavé de saumon de notre fumoir,
purée de céleri-rave à l'érable, sauce vierge

Rôtissons de porc laqué à l'érable,
poires caramélisées et feuilles de roquette,
sauce whisky

Table aux délices d'érable

Crêpes | Danoises | Profiteroles

Crème brûlée | Tarte au sucre | Verrines

Grand-Père dans le sirop

Café, thé et infusion

Bon appétit!

28,75 \$/personne

17,25 \$
(6 à 11 ans)

7,25 \$
(3 à 5 ans)

Gratuit
(0 à 2 ans)

(service et taxes en sus)