

# Brunch de Pâques

Le dimanche 21 avril 2019



## 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

Tomates cerises, Bocconcini,  
mangues et feuilles de roquette,  
vinaigrette au balsamique blanc

Couscous israélien, crevettes et légumes,  
vinaigrette au yuzu

Céleri-rave, pommes, raisins, céleri et pacanes,  
vinaigrette babeurre à l'érable

Gemelli, merguez, oignons rouges, poivrons et  
brocoli, mayo à la moutarde de Meaux

## 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 sambal de tomates et lait de coco

Crevettes à la fleur d'ail

Filet de bassa aux légumes et homard,  
vin blanc et poireaux, sauce crémeuse  
aux poivrons rouges rôtis

Râble de lapin farci à la mousseline de volaille,  
bébé épinards et canneberges séchées,  
sauce miel et xérès

Ravioli méditerranéens au poulet grillé,  
kale et choy tip, sauce au pesto de basilic

## 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)