

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)