

Dimanche 13 mai 2018

BRUNCH FÊTE DES MÈRES

55,00\$ par personne

Enfant 5 à 11 ans 22,00\$ ~ Enfant 0 à 4 ans Gratuit
(Taxes et service non inclus)

LE PETIT DÉJEUNER

Œufs à votre goût cuits devant vous par un de nos chefs
Saucisses, bacon et jambon à l'érable
Pommes de terre Lyonnaise rôties aux herbes et fèves au lard de chez nous
Pancakes et pains dorés au sirop d'érable
Viennoiseries, muffins assortis et rôties, confitures et cretons maison
Yogourt nature et ses garnitures, fruits frais coupés
Panier du boulanger, beurre et assortiment de charcuteries
Jus de fruits, café, thé, infusions et lait

DE NOTRE MAÎTRE SALADIER

Sélection de laitues fraîches et légumes de choix préparés sur place à votre goût,
éventail de vinaigrettes et garnitures
Salade de pâtes et crevettes, sauce fine champagne
Salade de fenouil à l'huile de truffe blanche et gésiers de canard confits, vinaigre de malt
Marinade de tomates sèches et fromage Bocconcini à l'origan
Ceviche mexicain aux fruits de mer

DÉLICE DE LA NORVÈGE

Trio de poissons marinés, saumon à l'aneth, maquereau au vinaigre de framboise
et morue au fumée au miel et lime.
Garnitures d'accompagnement, croûtons et pains frais variés
Mi-cuit de bœuf enrobé de poivre noir sauce épicée miel et lime

DÉLICE DU MEXIQUE

Fesse de bœuf rôtie sauce ranchero et gigot d'agneau aux poivres tranchés devant vous
Taco bar, faites votre "Taco" à votre goût!
Poulet grillé sauce poblano crémeuse
Filet d'espadon en salsa de crevettes aux agrumes et coriandre fraîche
Mignon de porc à la plancha, sauce Mole au chocolat épicée
Ceviche mexicain aux fruits de mer

DE NOTRE CHEF ENTREMÉTIER

Chayotte et poivrons à la Tequila façon ranchero
Riz mexicain à la tomate, légumes et épices légèrement piquantes
Méli-Mélo de courgettes et aubergines rôties au Cajun et huile d'olive
Casserole de pommes Yam Calypso style Caraïbes
Pommes de terre fondantes au gras de canard

Station de pâtes préparées devant vous

Sauces Alfredo et marinara **Garnitures** crevettes, saumon fumé, légumes frais, etc

LA TABLE DU PÂTISSIER

Fontaine de chocolat blanc et fraises fraîches
Fantaisie de cupcakes, salade de fruits frais
Assortiment de mignardises, tarte aux pacanes et gâteaux assorties
Cerises flambées au Kirsch préparées devant vous

DE NOS MAÎTRES FROMAGERS QUÉBÉCOIS

Un éventail de fromages fins de nos terroirs, noix et fruits secs, craquelins
et pains de nos artisans

Pour réservation : 450 655-9966