



Brunch de la fête des Mères Et les surprises du Chef

Dès 10h
Dimanche 14 mai 2017
450.655.9966 ou 1.877.655.9966

STATION DÉJEUNER

Crêpes fines, œufs brouillés, saucisses, bacon
Pommes de terre rôties aux herbes
Viennoiseries, muffins et rôties, confitures, beurre et cretons maison
Panier du boulanger du Garde-Manger de François
Jus de fruits : orange, pamplemousse et pomme

Station d'omelettes par nos Chefs

Garnitures selon votre envie:
Fromage, champignons, oignons, poivrons etc...

INTRODUCTION AU REPAS

Antipasti de légumes
Charcuteries, terrines, rillettes des Cochonnailles
& marinades maison
Salade mixte et choix de vinaigrettes maison
Salade de tomates cerises et mini bocconcini au basilic frais
Saumon de l'atlantique fumé et ses garnitures

Abondance de crevettes sur pièce de glace

Dim sum et dumplings frits, rouleaux impériaux
Mini egg rolls sauce aux prunes

EN GUISE DE RÉSISTANCE

Station de découpe

Rôti de bœuf Angus en cuisson lente
Gigot d'agneau, cuisson sous vide, jus au poivre
Fesse de jambon fumé à l'ancienne, moutarde à l'érable

Les plats chauds

Mini tourtières maison
Morue sauce vierge aux artichauts et tomates séchées au soleil
Ossobucco de porc du Breton à la milanaise
Pommes de terre et légumes du marché
Poulet général Tao, riz pilaf aux herbes

Sélection de fromages fins de nos artisans québécois

LA TABLE DU PÂTISSIER

Fontaine de chocolat noir, guimauve, fruits et ses surprises
Gâteaux et tartes, mini cannoli, mini cupcake
Plateau de fruits frais, assortiment de desserts,

Café, sélection de thés et tisanes

42.95\$ par personne

Enfant : 21,00\$ | 5 à 11 ans

Gratuit | 0 à 4 ans

(Taxes et service en sus)

Animation pour les tout-petits