

BRUNCH DU JOUR DE L'AN et les surprises du Chef

Lundi le 1^{er} Janvier 2018
Débute à 10h30

RÉSERVATION
450.655.9966 | 1.877.655.9966

STATION DÉJEUNER

Jus de fruits assortis
Panier de viennoiseries, beurre et confitures
Pains assortis du Garde-Manger de François
Œufs brouillés
Bacon, saucisses et pommes de terre aux herbes
Fruits frais tranchés

STATION BEC SUCRÉ (Crêpe)

Crème anglaise	Mini Guimauves
Sirop d'érable	Sirop chocolat
Coulis au sucre à la crème	autres surprises

INTRODUCTION AU REPAS

Plateaux de charcuteries et terrines
Mini pâtés à la viande et ketchup maison
Plateaux de saumon fumé et ses garnitures
Salade de pommes de terre à la crème sûre et lardons fumés
Salade de tomates cerise et fromage bocconcini,
Salade de fines feuilles, vinaigrette du chef
Potage du jour

EN GUISE DE RÉSISTANCE

Station de découpe par un chef en salle
Rôti de bœuf maison, jus de veau poivré
Fesse de jambon fumé sur os
Rôti de Dinde

LES TRADITIONNELS

Tourtière du Lac St-Jean
Ragout de boulettes
Morue poêlée. Sauce bonne femme et crevettes nordiques
Pâté farcis, légume grillé et pancetta

LA TABLE DU PÂTISSIER

Plateaux de fromages fins
Gâteaux assortis, bûche de Noël, tartes au sucre, tartes aux noix, érable et pacanes, barres Nanaimo, salade de fruits
Mini beignes & Mini Cupcakes
Pouding chaud au caramel écossais et dattes

42.95\$ par person

Enfant: 20,00\$ | 5 à 11 ans
Gratuit | 0 à 4 ans

(service et taxes non incluse)