

Pour un généreux brunch des fêtes, nous vous suggérons notre menu brunch

Remerciez votre personnel avec une consommation à leur arrivée, offrez leur une Mimosa (mousseaux et jus d'orange).

BRUNCH DES FÊTES

Jus d'orange, Jus de canneberge

Yogourt

Céréales

Viennoiserie : chocolatine, croissant, brioche cannelle, petit pain raisin, croustillant aux pommes, croustillant aux framboises.

Assiette de fruits : oranges, pamplemousse, ananas, melon cantaloup, melon de miel, melon d'eau.

Salade de fruits

Plateau de fromages : Oka, Mamérole, Brie, Chèvre des neiges, Cheddar.

Plateau de cretons

Plats chauds : œufs brouillés, pommes de terre, saucisses, bacon, crêpes roulées, sauce caramel d'érable, boulettes aigres douces,

Morue en croûte sauce crevettes. Café, thé et lait

Tarif par personne, service inclus, taxes en sus : 20\$

Faites ajouter du Jambon à l'ananas ou mini quiche ou de la tourtière pour 1,15\$ par personnes, service inclus, taxes en sus.

Saumon et Esturgeon fumés pour 1,45\$ par personnes, service inclus, taxes en sus.

Ci pâte aux trois viandes accompagné de sauce à part. (dinde, porc et une viande de bois) pour 2\$ par personnes, service inclus, taxes en sus.

Ces prix sont valides pour un minimum de 55 adultes payants.

Il est à titre indicatif, il peut être modifié en tout temps.

Les enfants de 5 à 12 ans paient 50% du prix. Le repas est gratuit pour les enfants de 4 ans et moins.

Les plats que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut