



BRUNCH DES FÊTES

4 CANARDS
- 4 - CHÂTEAU-BROMONT

Deux services

11h et 13h30

Brunch gastronomique
servi en 7 stations

Sur réservation, places limitées

85\$ par personne

Plus taxes et service



STATIONS SOUPES ET SALADES

Choix de 3 salades
Chaudrée de la mer



STATION FROMAGES D'ICI ET CHARCUTERIES

Terrines
Rillettes et croutons
Fromages fins
Charcuteries
Condiments



STATION COUPE DE VIANDE

Fesse de jambon
Gigot d'agneau
Rôti de bœuf
Sauces d'accompagnement



TABLE DES DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries
Fontaine de chocolat et fruits frais
Mignardises, macarons et truffes

Enfants de 12 ans et moins: 35\$
Enfants de moins de 5 ans: gratuit



STATION PAINS DU BOULANGER ET VIENNOISERIES

Croissants, chocolatines et danoises aux fruits
Assortiment de pains de la boulangerie
Confitures maison



STATION FRUITS DE MER

Huîtres
Cascade de crevettes, sauce cocktail
Saumon fumé, blinis
Guédille au homard et crevettes
Terrine de poissons



STATION PLATS CHAUDS

Œufs bénédicines
Cuisse de canard confite, sauce érable et pomme
Pavé de saumon, sauce hollandaise et piment
d'Espelette
Assortiment de légumes, gratin dauphinois, riz
aromatisé

Mimosa servi dès votre accueil.



HOLIDAY BRUNCH

4 CANARDS
- 4 - CHÂTEAU-BROMONT

Two services
11am & 1:30pm
Gourmet Brunch
served on 7 stations

Upon reservation, limited seating

\$85 per person
Plus taxes and service



SOUP AND SALAD STATION

Choice of 3 salads
Seafood Chowder



LOCAL CHEESES AND CHARCUTERIE STATION

Terrines
Rillettes and croutons
Fine cheeses
Charcuteries
Condiments



MEAT CUTTING STATION

Ham buttock
Roast Beef
Leg of lamb
Side sauces



DESSERT STATION

Assortment of pastries
Chocolate fountain and fresh fruit
Mignardises, macaroons and truffles

12 years olds and less: \$35
Less than 5 years olds: free



BAKER'S BREAD AND PASTRIES STATION

Croissants, chocolatines and fruit danishes
Assortment of baker's breads
Homemade jams



SEAFOOD STATION

Oysters
Shrimp cascade, cocktail sauce
Smoked salmon, blinis
Lobster and shrimp guédille
Fish terrine



HOT DISHES STATION

Eggs benedictine
Duck leg confit, maple and apple sauce
Salmon steak, hollandaise sauce and
Espelette pepper
Assorted vegetables, gratin dauphinois,
flavoured rice

Mimosa served upon arrival.