

BRUNCH DE PÂQUES



STATION PAINS DU BOULANGER ET VIENNOISERIES

Croissants, chocolaines et
danoises aux fruits

Assortiment de pains de la
boulangerie

Confitures maison

Adulte | 80\$

6 à 12 ans | 35\$

Moins de 5 ans | gratuit

Plus taxes et service

STATION FROMAGES D'ICI ET CHARCUTERIES

Terrines

Fromages fins

Charcuteries

Condiments

STATION ENTRÉES

Choix de 2 salades

Gaspacho et poivrons

Station omelette à la plancha

Sushi végété

Œufs farcis aux œufs de truite

STATION FRUITS DE MER

Cascade de crevettes, sauce cocktail

Saumon fumé, blinis

Salade de homard et mini brioche

STATION COUPE DE VIANDE

Gigot d'agneau

Bavette de bœuf

Sauces, fines herbes et chimichurri

STATION PLATS CHAUDS

Œufs bédiclines

Cuisse de canard confite, sauce érable et pomme

Pavé de saumon, sauce hollandaise et piment
d'Espelette

Assortiment de légumes, gratin dauphinois

Cavatelli au parmesan et champignons

TABLE DES DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries

Fontaine de chocolat et fruits frais

Mignardises, macarons et chocolats

EASTER BRUNCH

Two services
11am and 1pm
Gastronomic brunch
served on 7 stations

By reservation, limited places



BAKER'S BREAD AND PASTRY STATION

Croissants, chocolaines
and fruit danishes

Assortment of breads from the bakery

Homemade jams

LOCAL CHEESE & CHARCUTERIE STATION

Terrines

Fine cheeses

Cold cuts

Condiments

MEAT CUTTING STATION

Leg of lamb

Flank steak

Sauces, herbs and chimichurri

DESSERT STATION

Assortment of pastries

Chocolate fountain and fresh fruit

Mignardises, macaroons and
chocolates

Adult | \$80

6 to 12 years old | \$35

Under 5 | free

Plus taxes et service

APPETIZERS STATION

Choice of 2 salads

Gazpacho and peppers

Plancha omelette station

Veggie sushi

Eggs stuffed with trout roe

SEAFOOD STATION

Shrimp cascade, cocktail sauce

Smoked salmon, blinis

Lobster salad and mini brioche

HOT DISH STATION

Eggs benedictine

Duck leg confit, maple and apple sauce

Salmon steak, hollandaise sauce and
Espelette pepper

Assorted vegetables, gratin dauphinois
Cavatelli with Parmesan and mushrooms