

BRUNCH DE PÂQUES

5 avril 2026

Brunch gastronomique
servi en 6 stations

Sur réservation, places limitées



Adulte | 80\$

6 à 11 ans | 35\$

5 ans et moins | gratuit

Service et taxes en sus.

COMPTOIR PAINS DU BOULANGER ET VIENNOISERIES

Croissants, chocolatines et
danoises aux fruits

Assortiment de pains de la
boulangerie

Confitures maison

STATION FROMAGES D'ICI ET CHARCUTERIES

Terrines variées

Fromages fins, raisins

Assortiment de charcuteries

Croûtons, condiments, marmelade

Antipasti

TRANCHÉ EN SALLE

Rôti de dinde mariné au citron et sa
sauce aux fruits rouges

Rôti de Côte de bœuf et son jus

ENTRÉES ET FRUITS DE MER

Choix de 3 salades

Potage St-Germain

Sushi végété

Cascade de crevettes, sauce cocktail

Gravlax saumon et blinis

Salade de homard et mini brioche

LES PLATS CHAUDS

Navarin d'agneau

Pavé de morue, sauce vierge

Assortiment de légumes, gratin dauphinois

Raviolis aux champignons

Moules sauce poulet

TABLE DES DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries

Fontaine de chocolat et fruits frais

Mignardises, macarons et chocolats

Tarte au sucre

EASTER BRUNCH

April 5, 2026

Two services
11am and 1pm
Gastronomic brunch
served on 6 stations

By reservation, limited places



Adult | \$80

6 to 12 years old | \$35

Under 5 | free

Plus taxes and service

BREAD AND PASTRY COUNTER

Croissants, chocolatines
and fruit danishes

Assortment of breads from the bakery

Homemade jams

LOCAL CHEESE & CHARCUTERIE STATION

Assorted terrines

Fine cheeses, grapes

Assortment of cold cuts

Croutons, condiments, marmalade

Antipasti

MEAT CUTTING STATION

Roast turkey marinated in lemon with
red fruit sauce

Roast rib of beef with gravy

APPETIZERS AND SEAFOOD

Choice of 3 salads

St-Germain soup

Vegetarian sushi

Shrimp cascade with cocktail sauce

Gravlax salmon and blinis

Lobster salad and mini brioche

HOT DISHES

Lamb navarin

Cod steak with sauce vierge

Assorted vegetables, gratin dauphinois

Mushroom ravioli

Mussels in chicken sauce

DESSERT STATION

Assortment of pastries

Chocolate fountain and fresh fruit

Petit fours, macarons, and
chocolates

Sugar tart