

# BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

10 mai 2026

*Deux services*  
**11h et 13h**

Brunch gastronomique  
servi en 6 stations  
*Sur réservation, places limitées*

**Adulte | 85\$**

6 à 11 ans | 39\$

5 ans et moins | gratuit

*Plus taxes et service*

## 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

Suprême de pintade, sauce aux bleuets et Porto

Bavette de bœuf, sauce chimichurri

## TABLE DES DOUCEURS

Assortiment de pâtisseries

Fontaine de chocolat et fruits frais

Mignardises, macarons, madeleines et chocolats

Tartes aux pacanes

Gâteau oranger

## Offert à l'arrivée:

Fleurs pour les mamans

Cocktail de bienvenue

## ENTRÉES ET FRUITS DE MER

Choix de 3 salades

Potage crecy à l'orange et gingembre

Sushi végété

Œufs farcis aux œufs de truite

Cascade de crevettes, sauce cocktail

Saumon fumé, blinis

Salade de homard et mini brioche

## LES PLATS CHAUDS

Blanquette de Veau

Pavé de saumon, sauce safranée

Assortiment de légumes, gratin dauphinois

Cannelloni aux épinards et ricotta

Fricassée de pétoncles et crevettes,  
sauce champagne

# MOTHER'S DAY BRUNCH

May 10, 2026

*Two services*

**11am and 1pm**

Gastronomic brunch  
served on 6 stations

*By reservation, limited places*

**Adult | \$85**

6 to 12 years old | \$39

Under 5 | free

*Plus taxes et service*

## BAKERY COUNTER: BREAD AND PASTRIES

Croissants, chocolate croissants,  
and fruit danishes  
Assortment of breads from the bakery  
Homemade jams

## LOCAL CHEESE & CHARCUTERIE STATION

Assorted terrines  
Fine cheeses, grapes  
Assorted cold cuts  
Croutons, condiments, marmalade  
Antipasti

## MEAT CUTTING STATION

Guinea fowl breast with blueberry  
and Porto sauce  
Flank steak with chimichurri sauce

## DESSERT STATION

Assortment of pastries  
Chocolate fountain and fresh fruit  
Petit fours, macarons, madeleines, and chocolates  
Pecan pies  
Orange cake

## Upon arrival:

Flowers for Moms  
Welcome cocktail

## APPETIZERS AND SEAFOOD

Choice of 3 salads  
Crecy soup with orange and ginger  
Vegetarian sushi  
Eggs stuffed with trout roe  
Shrimp medley with cocktail sauce  
Smoked salmon with blinis  
Lobster salad with mini brioche

## HOT DISH STATION

Veal Blanquette  
Salmon fillet with Saffron Sauce  
Assorted Vegetables, Gratin Dauphinois  
Spinach and Ricotta Cannelloni  
Scallop and Shrimp Fricassee,  
with Champagne Sauce