

## **BRUNCH FÊTE DES MÈRES 2024**

### **Stations froides**

**Viennoiseries pur beurre et muffins assortis.**

**Planches de charcuteries : saucissons, terrines, rilette et jambons.**

**Antipasto, marinades et olives variées.**

**Saumon fumé maison à l'érable, scones au vieux cheddar et bacon, labné aux herbes.**

**Rilette de doré de lac et crabes de neiges.**

**Smoothie aux fruits rouges/ananas et lait de coco.**

**Plateaux de fromages du Québec, pains artisanaux, raisins, figes.**

**Tartare de thon rouge épicé et crevettes nordiques, avocats, émulsion d'agrumes et yuzu.**

**Salade olivier à l'aneth et volaille grillée-fumée.**

### **Stations chaudes**

**Pavé de saumon vapeur et marinière de moules au poireau et basilic.**

**Empanadas au bœuf et champignons, chutney boréal, demi glace au baie de sureau.**

**Carré d'agneau et croutes d'olives Cérignola et sarriette à la brioche, jus simple tranché à l'huile d'olive.**

**Magret de canard laqué au miel et pain d'épices.**

**Crêpes françaises, caramel fleur de sel et Tonka.**

**Pain doré brioché, beurre de pommes à l'érable.**

**Œuf bénédicte, pain brioché, truite fumée maison, asperges, caviar mujjol, hollandaise.**

**Gratin dauphinois.**

**Saucisses fermières, bacon, jambon sur os maison.**

**Cassoulet, confit de canard et œuf poché.**

**Pains frais, confitures et nutella maison.**

### **Stations de mignardises et entremets maison**

**49\$ ADULTES/ 27\$ ENFANTS (MOINS DE 12 ANS)**

