

BRUNCHS

petit-déjeuner
pauses-café
brunchs
déjeuners
dîners
réceptions
menu express
le cellier
renseignements
généraux



petit-déjeuner
pauses-café
brunchs
déjeuners
dîners
réceptions
menu express
le cellier
renseignements
généraux

Brunchs

Minimum 50 personnes.

LE CLASSIQUE

Jus de fruits frais
Panier de viennoiseries incluant confitures, marmelades et
beurre doux
Potage du jour
Œufs brouillés sur brioche
Bacon et saucisses
Salade de pommes de terre
Salade César
Penne avec ragoût de champignons aux herbes fraîches
Médallions de saumon à l'aneth
Contre-filet de boeuf rôti, sauce au poivre rose et Pinot Noir
Pommes de terre rôties
Jardinière du maraîcher
Crêpes au babeurre
Fruits frais tranchés
Gourmandises du pâtissier
Café, café décaféiné et une sélection de thés
39,95 \$

LA RENAISSANCE

Potage du jour
Riz en duo, sauvage et basmati
Œufs pochés Bénédictine
Œufs brouillés au fromage et ciboulette
Tortellini trois couleurs, garniture de saumon fumé et
fonds d'artichauts
Gigot d'agneau rôti au cumin
Suprême de volaille aux arômes du Chef
Poisson en arrivage, sauce Chardonnay au pesto
Pommes de terre rôties
Légumes du maraîcher
Table de douceurs
Café, café décaféiné et une sélection de thés
39,95 \$

Les prix indiqués sont par
personne et n'incluent
pas les taxes et le service.
Mis à jour 31-08-09.