

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
 Panier de viennoiseries incluant confitures,
 marmelades et beurre doux
 Potage du jour
 Œufs brouillés
 Bacon et saucisses
 Salade de pommes de terre
 Salade César
 Penne aux tomates séchées et au fromage de chèvre
 Médallions de saumon au pesto de pistaches
 et coriandre
 Contre-filet de boeuf rôti, sauce au poivre rose
 et au Pinot Noir
 Pommes de terre rôties aux choix
 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 Bénédicte
 Œufs brouillés au fromage et ciboulette
 Tortellini trois couleurs, artichauts, olives et câpres
 Gigot d'agneau rôti au cumin
 Suprême de volaille aux épices Arômes
 Poisson en arrivage, sauce Chardonnay au pesto
 Pommes de terre rôties au choix
 Jardinière de légumes
 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.
 2011-05-25*