

Brunch de Noël

Lundi 25 décembre

À partir de 10h00

.....
Potage selon l'inspiration du chef

Corbeille de pains
.....

DÉCOUVERTE DU JARDINIER

Pommes de terre au paprika fumé
Rémoulade de céleri-rave, carottes et pommes
Salade d'amour
Choux crémeuse
Crudités et trempette

CHARCUTERIES

Terrine de poulet, érable et romarin
Viande fumée du Cochon Cent Façons
Jambon et dinde fumés
Variété de marinades

BUFFET FROID

Saumon fumé
Crevettes, sauce cocktail
Sélection de fromages du terroir,
compote d'oignons et canneberges

TRANCHÉ EN SALLE

Jambon sur os, sauce pommes et épices

BUFFET CHAUD

Cipâte du Château
Filet de truite, sauce citron et persil
Pommes de terre Duchesse
Champignons et oignons rôtis à l'ail
Légumes du moment

COIN PETIT DÉJEUNER

Œufs brouillés
Pommes de terre rissolées
Bacon
Fèves au lard
Saucisses cocktail et saucisses déjeuner
Crêpes et omelettes préparées devant vous!

.....

TABLE SUCRÉE

Mignardises, fontaine de chocolat,
gâteaux et tartes

35\$

+ taxes et service

17,50\$

+ taxes et service
(6 à 12 ans)

Gratuit

pour les enfants
(0 à 5 ans)

Réservez : **1-800-361-0572 poste 129**