

1^{ER} AVRIL 2018 DÈS 10H

**SOUPE AUX POIS TRADITIONNELLE
CORBEILLE DE PAINS ARTISANAUX**

DÉCOUVERTES DU JARDINIER

SALADES

Épinards et fèves germées,
vinaigrette gingembre et soya

Carottes arc-en-ciel et pommes vertes

Orzo, citron, thon et parmesan

Vermicelles de riz aux deux pestos,
olives et feta

Brocoli, chou-fleur, bacon,
cheddar et mayonnaise

Taboulé royal

Salade de bœuf, patates douces, carottes,
tomates séchées et moutarde de Dijon

BUFFET FROID

Plateaux de charcuteries

Truite fumée à saveur d'érable

Crevettes et sauce cocktail

Terrine de volaille maison

Plateau de fromages lanaugeois

TRANCHÉS EN SALLE

Jambon sur os, caramel de pommes et érable

Côte de bœuf, sauce au caribou

COIN PETIT DÉJEUNER

Oreilles de crisse

Omelette style cabane à sucre

Pain brioché façon pain perdu

Saucisses cocktail

Saucisses porc et bœuf

Bacon

Fèves au lard

Viennoiseries

Crêpes et omelettes préparées
devant vous et à votre goût!

PLATS CHAUDS

Panais et navets à l'érable

Pommes de terre Duchesse

Riz aux légumes

Pilons de dinde confits façon côte levée

Petits cakes de merlu et légumes,
sauce aux fines herbes

TABLE SUCRÉE

Macarons:

Orange | Fraise et rhubarbe | Bleuets | Coco et ananas

Œuf géant façon Cadbury

Beigne aux patates et au miel d'érable

Cake pop aux carottes

Mini gâteaux au fromage

ANIMATION POUR LES ENFANTS

30^{95\$*} ADULTES

15^{50\$*} 6 À 12 ANS

GRATUIT 0 À 5 ANS

*Taxes et service en sus