



CHÂTEAU
JOLIETTE
HÔTEL | CONGRÈS | MARIAGES

BRUNCH DU JOUR DE L'AN

MARDI 1^{ER} JANVIER

À partir de 10 h

POTAGE

Soupe aux pois

SALADES

Salade de betteraves au féta fumé

Salade de riz sauvage aux champignons et ail confit

Salade aux haricots verts, agrumes et sésame

Salade de tomates, maïs et concombre, balsamique blanc

Salade de pâte au chorizo et tomates séchées

Salade d'artichaut et cœur de palmier de la maison

BUFFET FROID ET CHARCUTERIE

Terrine de volaille, pistache et canneberge

Terrine de poisson à l'oseille

Creton maison du chef

Cascade de crevettes, mayonnaise aux agrumes

Saumon fumé sur bois de la maison

Viande fumée et cochon aux poivres de Cochon cent façons

Plateaux de fromages, noix et fruits séchés

TRANCHÉES EN SALLE

Côte de bœuf du Château

Jambon sur os

COIN PETIT DÉJEUNER

Frittata au fromage et fines herbes

Saucisse porc et bœuf

Bacon

Œufs brouillés

Pommes de terre rissolées

Fèves au lard maison

Saucisses cocktail

Crêpes et omelettes préparées devant vous et à votre goût

PLATS CHAUDS

Tresse de saumon, sauce à l'oseille et orange

Parmentier de porc et bœuf, maïs crémeux fumé et oignons confits

Poitrine de dinde confite au gras de canard, sauce miel et poivre rose

Pommes de terre grelots, citron et ciboulette

Légumes racines d'hiver

COIN DE LA PÂTISSIÈRE

Assortiment de tartes et gâteaux maison

Pouding chômeur chaud

Fontaine de chocolat et fruits frais

Adulte : 35 \$
Enfant 6 à 12 ans : 17,50 \$
Enfant 0 à 5 ans : GRATUIT
(Taxes et service en sus)

RÉSERVATION : 1 800 361-0572, POSTE 116

