



Grand Brunch de la fête des mères!

Samedi et Dimanche, 11-12 mai 2024

Au menu

- Oeufs brouillés, fèves au lard maison
- Saucisse à déjeuner, bacon, jambon fûmé à l'érable
- Pomme de terre hachis, câpres, gras de canard, persil
- Crêpe, couli à l'érable, fraises ou caramel salé
- Fruits frais
- Croissant nature, au chocolat, viennoiserie miniature
- Potage aux légumes, petit pain et beurre
- Crudités et trempette
- Planche du boucher, prociutto, rillettes de canard, salami de gènes aux poivres et fromage lanaudois, beurre de poire
- Bar à salade: faites vos assortiments!
- Saumon fûmé maison à l'érable; un délice!
- Pâte à l'italienne aux fruits de mer
- Rôti de boeuf, jus court au vin rouge et romarin
- Asperges grillées de la Ferme Cormier, parmesan et citron
- Assortiment de tartes de toutes sortes
- Pudding chômeur à l'érable, chaud et coulant
- Minis pâtisseries variées, café et thé noir

Heure et prix

Samedi 10h00 ou dimanche 9h30 ou 12h00

Votre table vous est assignée pendant deux heures

Adulte 10 ans et +	Enfant 5 - 10 ans	Bébé 0-4 ans
41,00\$	20,50\$	10,25\$

Modalités

Réservation requise.

Un numéro de carte de crédit est demandé à la réservation.

Une confirmation finale du nombre de personne est demandée le mardi, 7 mai 2024. Au jour de l'événement, pour toute absence, un frais de 10\$ par chaise vide sera chargé à la personne ayant réservée afin de couvrir les denrées alimentaires prévues pour lui.

Une seule facture émise pour les tables de 8 personnes et plus. Menu à titre indicatif, peut être sujet à de petits changements.