

Brunch de Pâques

Samedi et Dimanche, le 19 et 20 avril



Au menu

- Oeuf brouillé, creton maison, fèves-aux-lards à l'ancienne
- Saucisse italienne douce, bacon
- Écrasé de pomme de terre hachis, câpres, gras de canard, persil
- Fesse de jambon de Pâques au sirop d'érable sous la lampe
- Station devant vous : pancake japonaise soufflé, crème pâtissière, chantilly à l'érable
- Croissant nature et au chocolat
- Viennoiserie miniature
- Potage du printemps, asperges et fenouil, petit pain et beurre
- Planche du boucher, prociutto, rilette de canard, salami de gènes aux poivres, jambon italien
- Fromage Lanaudois, beurre de poire, fruits séchés, pain baguette
- Bar à salade
- Saumon fûmé maison glacé à l'érable
- Bar à pain blanc & brun, beurre, marmelade, beurre d'arachide, confitures maisons
- Fontaine de chocolat et arc-en-ciel de fruits frais
- Pâtisseries variées, café et thé noir à volonté
- Et plus!

Heure de service

- Samedi, 19 avril : 10h00 à 13h00
- Dimanche, 20 avril : 9h30 à 11h30
- Dimanche, 20 avril : 10h30 à 12h30
- Dimanche, 20 avril : 11h30 à 13h30
- Dimanche, 20 avril : 12h30 à 14h30

Adulte 11 ans et plus.....	42\$
Enfant 4 à 10 ans.....	21\$
Bébé 0 à 3 ans.....	6\$
Mimosa disponible.....	8\$

42,00\$
+ taxes
par adulte