



Grand Brunch de la fête des mères!

Dimanche, 11 mai 2025

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 asperges grillées et fenouil, petit pain et beurre
- Planche du boucher, prociutto, rillettes de canard, salami de gènes au poivre
- Variété de fromage lanaudois, beurre de poire, fruits séchés
- Bar à salade: faites vos assortiments!
- Saumon fûmé maison à l'érable; un délice!
- Rôti de boeuf, jus court au vin rouge et romarin
- Asperges grillées de la Ferme Cormier, parmesan et citron (si disponibilité du produit)
- Bar à pâte devant vous, selon vos goûts!
- Assortiment de tartes de toutes sortes
- Pudding chômeur à l'érable, chaud et coulant
- Minis pâtisseries variées, café et thé noir

Heure et prix

9h30 à 11h30

10h30 à 12h30

11h30 à 13h30

12h30 à 14h30

Votre table vous est assignée pendant deux heures.

Adulte 10 ans et +	Enfant 4 - 10 ans	Bébé 0-3 ans
42\$	21\$	6\$

Modalités

Réservation requise par téléphone ou courriel.

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

Une confirmation finale du nombre de personne est demandée le mardi, 6 mai 2025. Merci de respecter la quantité indiquée, car nos achats alimentaires sont effectués en conséquence.

Menu à titre indicatif, peut être sujet à de petits changements.