

BRUNCH DU DIMANCHE

Plats froids

Baniques – Viennoiseries - Muffins
Confitures du terroir
Céréales biologiques – Bols de noix variées
Yogourt à la menthe - Fromage cottage



Fromages

Bleu St-Benoît/ St-Paulin/Chèvre des Neiges/Coureur des Bois/Délices des Appalaches
Cheddar blanc et jaune



Salades

Crudités et trempette
Salade de calmars
Salade de tomates et concombres
Salade d'artichauts et cœur de palmiers



Coin charcuterie

Viandes froides : jambon, dinde, capicola
Terrines - Mousse de foie de canard hydromel - Wapiti et faisán – Crêtons de sanglier
Confiture d'oignons et carottes/croustons de pain et pain baguette



Plats chauds

Crêpes au sarrasin - Pain doré
Fèves au lard de gibier - Légumes racines
Pommes de terre- Pâté à la viande
Œufs du jour - Jambon à l'érable
Bacon fumé - Saucisses
Fruits de mer en sauce - Mijoté de wapiti en croûte



Table à dessert

Sucreries de la maison
Fondue au chocolat
Fruits frais
Gâteau du jour