

## **BRUNCH FÊTE DES MÈRE 2023**

### **STATIONS FROIDES**

Viennoiseries pur beurre et pain frais  
Planches de charcuteries, marinades, olives assorties  
Asperges vertes du Québec, vinaigrette au pamplemousse, crevettes nordiques,  
aneth.  
Saumon fumé à l'érable et gravlax maison à la betterave, blinis, labneh au sirop  
d'argousier et poivre des dunes  
Légumes grillés, bocconcinis, pistou, marinade au balsamique  
Plateaux de fromages d'ici, figues fraîches, raisins, pains artisanaux.  
Verrines de yogourt, granola maison, petits fruits rouges

### **STATIONS CHAUDES**

Pain doré au panettone, crêpes françaises, caramel à la fleur de sel, tartinade  
de chocolat-noisettes maison  
Œufs bénédictine, hollandaise maison, prosciutto cotto, fromage 14 arpents,  
poireaux au vin blanc,  
Brouillade d'œufs au confit de canard, beurre fumé, cheddar vieilli 3 ans  
Pommes de terre rôties, herbes fraîches et parmesan  
Kouloubiac de saumon au piment d'Alep, épinards, sauce Mornay  
Cuisses de pintades rôties, sauce Albuféra, cipollinis caramélisés, champignons  
Saucisses artisanales et bacon  
Jambon maison sur os à la bière brune et érable coupé devant vous

### **STATION DES MIGNARDISES MAISON**

Assortiment de macarons  
Truffes au chocolat  
Mini crème brûlée aux épices  
Petits choux variés  
Sablé breton et crémeux au chocolat noir  
Et plus encore.....

\$45.00/personne, taxes et services en sus

