

Menu brunch



Dimanche 5 avril 2026 à 11h30

Mimosa de bienvenue et breuvages non-alcoolisés inclus

Stations Déjeuner

Omelette Florentine
Saucisses
Bacon
Pommes de terre
Fèves au lard
Fromage cheddar
Gaufres

Stations Diner

Salade de crabe
Verrine de crevettes Matane avec mangue & avocat
Plateaux de saumon fumé avec oignons rouges et câpres
Filet de Basa dans une sauce vierge
Crevettes sautées à l'ail
Moules Marinara
Légumes grillés, artichauts & olives marinées
Viandes froides

Stations Diner (suite)

Fromages fins
Pizza assortis
Arancini
Bébés épinards, pommes vertes, oignons rouges, fromage bleu émietté & pacanes
Quinoa, patates douces rôties, concombres, carottes râpées, radis & tomates cerises
Salade tomates & concombres
Salade mixte, tomates cerises, concombres, oignons rouges & carottes râpées
Cavatelli aux saucisses et rapini
Manicotti farci à la ricotta avec sauce tomate
Gigot d'agneau rôti
Rotis de veau
Saucisses sautées
Poitrine de poulet farcie aux épinards et mozzarella
Légumes de saison

Station de desserts

Pâtisseries miniatures
Petits gâteaux au fromage
Mini cannolis
Crème glacée
Fruits frais

95\$ pour adultes
plus taxes et service

55\$ pour les enfants de 5 à 12 ans
plus taxes et service

Gratuit pour les enfants
de 0 à 4 ans

