



o o o

Brunch de Pâques – Dimanche, 4 avril 2010

Les Jus de fruits

Orange, pamplemousse, pomme, canneberge

Les Fruits frais de la saison en tranches

Melon miel, melon d'eau, cantaloup, ananas, raisin, orange, pamplemousse rose, fraise, kiwi, fruits en compote

La Boulangerie

Rôtis variées, croissants, danoises, muffins, chocolatines, chaussons aux pommes, gaufres

Les Escortes

Yogourt nature et aux fruits, confitures, marmelades maison

La Station traditionnelle

Station omelette

Œufs bénédicines et brouillés

Crêpes canadiennes ou pain doré

Crêpes fines

Fèves au lard des Cantons, jambon, saucisses, bacon, pommes de terre rissolées

Cretons et fromage cheddar

Miroir de viandes froides, terrines, pâtés

Tomates et concombres, crudités et trempettes

Panaché de laitues, vinaigrette maison

Les Principaux

Côte de bœuf coupée en salle – cuisson médium

Filet de saumon au beurre de pamplemousse et gingembre

Émincé volaille au parfum des sous-bois

Les À-côtés

Salades composées – 6 variétés

Miroir de Saumon Bellevue, accompagnés de crevettes de Matane, d'écrevisses cajun,

truite fumée, rémoulade et trempette cocktail

Les Desserts

Tartes variés et biscuits maison, mélange de fruits frais et fondue au chocolat

Notre spécialité: délicieuses crêpes au beurre d'érable

Café, thé, infusion ou lait

Tarifs (service et taxes inclus) :

Adulte 46,16\$ Enfant 6-12 ans 30,85\$ Enfant 2-5 ans 13,75\$ Enfant 0-2 ans Gratuit

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.