

LE BRUNCH

Minimum de 50 personnes

Sélection de jus frais

Lait

Assortiment de yaourts et céréales

Fruits frais tranchés

Salade de fruits

Confitures assorties • tomates • cretons

Crème fouettée • coulis de fruits

Salade verte avec trois vinaigrettes

Salade artichauts et tomates séchées

Charcuteries

Quiches du jour

Croissants, chocolaines, danoises,

Bagels • pains

Fromages canadiens • fromage à la crème

Œufs brouillés

Pommes de terre rissolées

Bacon • saucisses • fèves au lard

Omelettes • œufs et gaufres apprêtés à votre goût par un cuisinier en salle

Jambon rôti à l'érable

Longe de porc façon Mamie

Pâtes du jour

Prise du capitaine

Station glaces et tartes à l'ancienne

35,00\$

LE TOUT ÉRABLE

Minimum de 50 personnes

Soupe au pois traditionnel

Miches et beurres composés

Condiments et marinades de Tantine Sylvie

Salade de pommes de terre à l'ancienne

Quiche aux légumes

Saucisses rôties aux herbes

Découpe de jambon à l'érable

Pommes de terre boulangères

Fèves au lard au parfum des Laurentides

Crêpes minutes • sirop au cidre de pommes

Pain doré à la vanille bourbon

Tarte au sucre d'érable

Café • thé • tisane

30,00\$

LA BOITE À LUNCH

Sandwich du jour

Crudités et trempette

Fruit entier

Barre tendre

Chocolat

Boisson gazeuse

Fromage cheddar

Croustilles

18,00\$