

Menu brunch de la Fête des Mères

Dimanche le 13 mai 2018

2 services : 9h30 et Midi

Table froide

- Salade maison à notre façon
- Salade de vermicelles au cari, mandarines et coriandre
- Salade de légumineuses aux petits légumes
- Salade de tomates cerises, fromage féta, et vinaigrette à l'origan
 - Plateau de terrines de gibier
- Plateau de charcuteries de la ferme *Cochon Cent Façons**
 - Ardoise de cheddar de la *Ferme Vallée Verte**
- Ardoise de fromages fins de la Fromagerie *Du Champ à la Meule**

Plats chauds servis à la table

- Gratin de légumes à la provençale
- Pommes de terre rattes braisées au gras de canard
- Saucisse *La Fumante** et bacon de la ferme *Cochon Cent Façons** en style cocktail
- Cake de la mer avec mayonnaise aux 5 poivres et citron de Cuisine Poirier
- Pilon de poulet confit sauce aux bleuets de la *Bleuetière Royale**
- Pouding au pain au sucre d'érable et caramel de l'*Abbaye Val Notre-Dame** aromatisé à la fleur de sel par notre chef
- Omelette au jambon de la ferme *Cochon Cent Façons** et au fromage Parmed'Or de la *Ferme Vallée Verte**

Les desserts

- Variété de mignardises
- Cubes de fruits frais et coulis de chocolat

Thé, café, infusion

Tarif adulte : 35\$ / personne | Tarif enfant : 4 à 12 ans : 17.50\$
(taxes et service en sus)

*Producteurs régionaux