



LOUNGE

Buffet de la Fête des Mères

Célébrons la douceur du printemps en toute gourmandise

Bouchées apéritives

Crudités printanières et trempette yogourt-citron

Ceviche de pétoncle aux agrumes

Magret de canard fumé sur pomme de terre Gabrielle et fromage Migneron

Crostini ricotta et asperges rôties

Tataki de bœuf, marinade légère au sésame et gingembre

Station chaude

Œufs brouillés au cheddar de l'Île-aux-Grues

Œufs brouillés aux légumes sautés

Œuf bénédictine jambon effiloché romarin, épinards et poivrons, sauce hollandaise

Œuf bénédictine saumon fumé, épinards, sauce hollandaise

Bacon croustillant, saucisses fines, fèves au lard maison et pommes de terre rôties

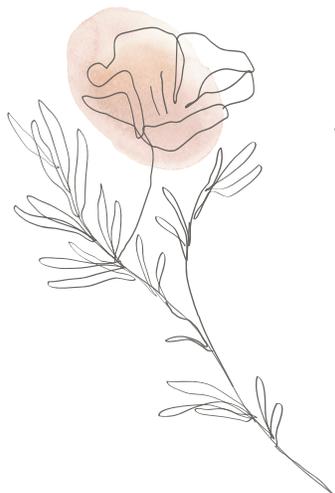
Potage bisque de homard

Sauté de volaille aux légumes primeurs et jus réduit

Risotto crémeux aux fruits de mer

Filet de saumon rôti, beurre blanc aux herbes fraîches

Tian de légumes primeurs





LOUNGE

Station avec cuisinier

Crevettes flambées au beurre citronné et basilic
Carré de porcelet rôti de la maison Gaspor (station de découpe)
Carré d'agneau rôti au romarin (station de découpe)
RTS de bœuf AAA
Sauces : jus corsé - sauce thym citronné

Station de tartares

Tartare de saumon classique
Tartare de betteraves et gingembre

Salades

Salade de jeunes pousses et légumes croquants (sans fraises)
Taboulé à la marocaine
Salade de pommes de terre nouvelles, bacon et oignons verts

Sandwichs

Miniburgers de saumon fumé
Muffins anglais, porchetta de la maison Gaspor et œuf
Wraps poulet César

Station de la mer

Crabe des neiges ou homard (selon le marché)	Gravlax maison
Huîtres fraîches	Saumon fumé
Crevettes cocktail	Tataki de thon à l'asiatique
	Sushis assortis





LOUNGE

Station froide sur chariot de bois

Charcuteries fines
Terrine maison légère
Rillettes classiques de campagne
Fromages variés du Québec
Pickles maison et condiments artisanaux

Desserts

Truffes à l'orange	Trompe-l'œil de forêt noire
Carrés de gâteau aux carottes	Fingers fruits rouges et pistaches
Carrés de gâteau au fromage	Variété de gâteaux aux fruits
Tartelettes meringuées au citron	Madeleines
Tartelettes érable et bleuets	Brownies
Duo de verrines florales et fruitées	Macarons
Trompe-l'œil de poires et chocolat blanc	Fontaine de chocolat
Trompe-l'œil de pêches	Crêpes pommes et érable
	Cake pops et leurs garnitures

Tarifification

Adulte - 109\$ | 6 à 12 ans - 49\$ | 5 ans et moins - gratuit

Heures de services

10h30 et 13h

