

Brunch de Pâques

Salle de bal « La Montagnaise »

16 avril dès 9h30

The background of the page is a vibrant, close-up photograph of several decorated Easter eggs. One egg in the foreground is white with orange and yellow stripes and a small orange flower design. Other eggs are partially visible, some with pink and yellow patterns. The eggs are surrounded by lush green grass and several bright yellow and pink flowers, likely tulips, which are in various stages of bloom. The overall scene is bright and cheerful, typical of a spring or Easter celebration.

Suggestion de jus ;
Pièce de glace et fruits frais exotiques ;
Céréales et ses garnitures (noix, amandes, etc...) ;
Omelette cuisinée aux choix ;
Œuf poché sauce bénelictine ;
Œuf brouillé nature ;
Fèves au lard au parfum d'érable ;
Bacon fumé croustillant à saveur de nos érables ;
Fesse de jambon cuisiné grand-mère ;
Saucisses poêlées au beurre maître d'hôtel ;
Pommes de terre sautées aux épices du marché ;
Rôties au pain de campagne blanc ou blé entier ;
Tourtière cuisinée par nos chefs ;
Fesse de bœuf de l'Ouest AAA mariné au jus ;
Petit muffin aux fruits ;
Miroir de fromages, pâtés et terrines ;
Crêpe et pain doré au sirop de nos érables ;
Pyramide de crevettes, sauce Maritime ;
Yogourt aux fruits des sous-bois ;
Salade de saisons vinaigrette crémeuse ;
Miroir de creton et de tomates sur verdure ;
Confiture et marmelade ;
Petits pains et beurre ;
Fontaine de chocolat et fruits ;
Cascade de gourmandises (assortiments de pâtisseries) ;
Café, thé, lait, tisane et chocolat chaud, servi dans sa noble fonction.

Bon appétit !

Tarif : 22.50\$*

Spécial pour enfants de moins de 12 ans : \$9.75* et gratuit pour les moins de 3 ans.

* service et taxes en sus

Animation, clown, maquillage et ballons sur place!

Réservation : 418 543.5042 poste : 2204 ou 2205