



Menu Brunch 2020

Pain blanc du Village (végétalien)
Croissant au beurre (végétarien)
Variété de Muffins maison (végétarien)
Viennoiseries variées (végétarien)
Biscuits variés (végétarien)
Sirop d'érable
Confiture maison selon la saison (végétarien, sans gluten)
Ganache au chocolat (végétarien, sans gluten)
Condiments

Les salades

Salade de chou au cidre du pays et érable de notre cabane
Salade de pommes de terre au jambon fumé

Au Chaud

Quiche jambon et fromage
Oeufs brouillés (sans gluten)
Bacon fumé du Québec (sans gluten)
Saucisses au porc et au bœuf
Tranches de jambon à l'érable (sans gluten)
Bologne rôtie aux oignons
Pommes de terre rôties aux épices (végétalien, sans gluten)
Fèves au lard à l'érable légèrement tomate (végétalien, sans gluten)
Pancake à l'ancienne (végétarien)
Pain frais du village doré à la cannelle (végétarien)

Avant de se sucrer le bec

Tuile de fromages du Québec (sans gluten)
Assiette de fruits frais de saison (végétalien, sans gluten)
Cretons maison au gras de canard
Rillettes de volaille aux épices et fines herbes (sans gluten)
Oeufs dans le vinaigre (sans gluten)
Oeufs cuits dur (sans gluten)

Dessert

Pouding chômeur (végétarien)
Biscuits variés (végétarien)
Beignes frais du village

Café, thé et infusion inclus

Minimum de 40 personnes.

26.40 \$, par adulte (13 ans et plus), plus services et taxes.

15.95 \$, par enfant (3 à 12 ans), plus services et taxes.

