



MENU GROUPE BRUNCH 30\$

MIMOSA

Prosecco, jus d'orange

OMELETTE EN CASSOLETTE

Légumes des récoltes

CRÊPES FRANÇAISES

Fruits du moment, beurre à l'érable

TARTIFLETTE

Gratin de pommes de terre, crème, bacon, oignons, fromage gratiné

JAMBON FUMÉ MAISON

BACON FUMÉ MAISON

FÈVES AU LARD

SALADE DE FRUITS

CONFITURE MAISON

PAIN JACK

Shop à pain

**Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage.
Aucun choix n'est nécessaire, chaque personne a de tout !**

Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires

Bâtiment B

MENU BOUCHÉES

À choisir parmi :

Tartare de boeuf aux épices servi sur croûton de pain pumpernickel

Tartare de saumon citroné, mayonnaise aux fines herbes, servi sur chips de crevettes

Petits beignets au fromage et fines herbes, mayonnaise au sésame grillé, poivrons marinés

Pilon de canard laqué de sauce bbq asiatique au gingembre, graines de sésame et ciboulettes

Petit Bao aux crevettes, légumes marinés, coriandre et mayonnaise asiatique

Brochettes de fromage halloumi et zucchini, yogourt à l'avocat

Pastrami de saumon fumé en roulade, fromage à la crème à l'aneth

Crevette en pogo (sans gluten), sauce aigre douce

Torchon de foie gras sur biscuits à la mélasse, pommes caramélisées

Arrancini aux champignons, fromages et romarin, mayonnaise à l'ail confit

Mini burger de poulet à la jamaïcaine, légumes marinés et crème sure cajun

Baluchons d'escargots, sauce crémeuse à la moutarde et au fromage bleu

Mini burger à l'agneau braisé, crème sure au romarin et échalotes

Tataki de filet de boeuf et son rub au café, aïoli à l'ail noir

Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires



MENU GROUPE 75\$

Mise en bouche du moment

Entrées 1^{er} service

ARANCINI AUX CREVETTES

Crevettes et chorizo, fromage gruyère, fines herbes, mayo à l'ail confit

SALADE D'HIVER

Choux nappa et endive, croûtons de pain pumpernickel, noix grillés, clémentines et vinaigrette au prosecco

Entrées 2^e service

TORCHONS DE FOIE GRAS

Sur biscuit à la mélasse, cheddar fort, pommes caramélisées

CREVETTES POPCORN

Sauce aigre-douce à l'argousier

Repas

STEAK DE LONGE

Porc, sauce Dijon, champignons et oignons, poireaux frits

En duo avec :

FILET DE POISSON DU MOMENT

Sauce aux épices créoles, tombé de kale et légumes marinés

Accompagnés de :

PURÉE DE POMME DE TERRE À L'AIL

HARICOTS GRILLÉS

Amandes, ail, miel et gingembre

Dessert

TIRAMISU AU NUTELLA

Pistaches pralinées, café et amaretto

**Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage.
Aucun choix n'est nécessaire, chaque personne a de tout !**

Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires