



LE PETIT DÉJEUNER CHAUD

Œufs brouillés

Pommes de terre rissolées, épices du Chef

Bacon du fumoir tranché épais, saucisses du boucher

Sélection du boulanger :
pain de ménage, croissants au beurre, chocolaines

Confitures, beurre et fromage à la crème

Crêpes aux pommes, cannelle et cassonade

Variété de fruits frais

Yogourt et granola



Café, thé, tisane et jus d'orange

SI ON VEUT SE GÂTER...

Œuf bénédicte :
muffin anglais, œuf poché, jambon, sauce hollandaise
(supplément de 2,75 \$/ personne, avant service)

Jambon cuit doucement à l'ancienne
(supplément de 2 \$/ personne, avant service)

Fèves au lard de la cabane
(supplément de 1,50 \$/ personne, avant service)

LES À-CÔTÉS!

Mimosa
6,96 \$/unité

Tarifs présentés **avant** service et taxes

DÉJEUNER

35 \$/adulte et **22 \$**/enfant 3-12 ans



Frais de salle :

49 personnes et moins 400 \$

50 personnes et plus 600 \$

Tarifs présentés avant taxes et services.

Salle Alizé : **Minimum 40 adultes** | Salle Nordet : **Minimum 30 adultes**