



RESTAURANT

la Quintessence

Brunch des Fêtes

25 décembre 2017 et 1^{er} janvier 2018

Station déjeuner avec Chef – Breakfast Station With Chef

Assortiment de viennoiseries | Pains artisanaux | Yogourts | Assortment of pastries & breads | Yogourts
Céréales et fruits tranchés | Oeufs à votre façon | Sliced fruit & cereals | Eggs your way
Œuf bénédictine | Bacon et saucisses | Eggs Benedict | Bacon & sausages



Potage – Soup

À la courge musquée avec croûtons à la fleur d'ail | Butternut squash with garlic flower croutons



Station froide – Cold station

Magret de canard et saumon fumés maison | Carpaccio | House smoked duck breast & salmon
d'épaule de bœuf grillé | Salade de betteraves au miel, noix | Carpaccio grilled beef | Beet salad with honey vinaigrette
de Grenoble et chèvre frais | Cocktail de crevettes | Pommes | Potatoes with diced bacon & dijonnaise | Shrimp Cocktail
de terre aux lardons et dijonnaise | Bar de condiments | Bar with condiments



À la découpe – Carving station

Dinde rôtie aux herbes, sauce aux canneberges | Porcelet | Herb roasted turkey, cranberry sauce
confit à l'érable | Tourtière | Méli-mélo de légumes racines | Glazed maple piglet | Root mixed vegetables
Purée de pommes de terre douce | Sweet potato purée | Meat pie



Fromages du Québec – Fine Quebec cheeses



La station sucrée – Sweet station

Truffes au chocolat | Macarons aux saveurs variées | Chocolate truffles | Macaroons | Apple purée
Compote de pommes | Bûche de Noël | Yule log

55 \$ p.p

service et taxes en sus | plus service and taxes

