

En complément à notre brunch traditionnel, différents produits du Terroir du Nord seront ajoutés aux brunchs évènementiels afin de rehausser l'expérience gastronomique de nos convives en ces jours de fêtes.

In addition to our traditional brunch, various Northern Territories regional products will be added to the event-brunches to enhance the gastronomic experience of our guests in these days of celebrations.

LES PLATS FROIDS

- Fruits
- Yogourt
- Fromage cottage
- Boulangerie en folie**
- Bannique
- Viennoiseries
- Muffins
- Confitures du terroir
- Céréales et variété de noix
- Fromages du terroir**
- Sélection de fromages fins
- Coin végétarien**
- Table à salades
- Crudités et trempette
- Coin charcuteries**
- Terrines et pâtés de gibier
- Viandes froides
- Choix de condiments et confit
- Coin Premières Nations**
- Sélection de poissons fumés et gravlax
- Salsa d'agrumes et huiles aromatisées

LES PLATS DE RÉSISTANCES

- Section petit déjeuner**
- Crêpes au sarrasin
- Œufs du moment
- Fèves au lard aux lardons de canard
- Pommes de terre
- Tourtière
- Section « Confort Food »**
- Gratin de fruits de mer
- Lapin sauce moutarde
- Saumon entier et salsa de canneberges
- Mijoté de bison des sous-bois en croûte servi avec légumes racines
- Les desserts**
- Petits fours, macarons, gâteaux, tartes

35\$ / adulte

17.50\$ / 6-12 ans

Gratuit / 0-5 ans

Service et taxes en sus

Veuillez noter que les éléments des brunchs varient selon les arrivages du marché.

COLD DISHES

- Fruits
- Yogurt
- Cottage cheese
- Baked Goods**
- Bannock
- Pastries
- Muffins
- Local Jams
- Cereals and assorted nuts
- Artisan Cheeses**
- Selection of Finest Cheeses
- Vegetarian**
- Salads
- Raw veggies and dip
- Charcuteries**
- Terrines and wild game pâtés
- Cold cuts
- Choice of jams, Marmelade and mustard
- First Nations**
- Selection of smoked fish and graylax
- Citrus and aromatic oil salsa

HEATED DISHES

- Breakfast**
- Buckwheat pancakes
- Eggs
- Baked beans with duck bacon
- Home fries
- Meat pie
- « Confort Food »**
- Seafood gratin
- Rabbit, mustard sauce
- Whole salmon and cranberry salsa
- Single pastry slow-cooked woodland bison with root vegetables.
- Desserts**
- Petits fours, macaroons, cakes, pies

35\$ / adult

17.50\$ / 6-12

Gratuit / 0-5

Taxes and gratuities are extras

Please note that items from brunch vary by market arrivals.



BRUNCH ÉVÈNEMENTIEL



BRUNCH EVENTS

