



MONT GABRIEL
RESORT & SPA

BRUNCH DE PÂQUES 2018

1^{er} Avril 2018

Servi en Salle à manger à 10h00 ou 13h
13 ans & + 42 \$ / 6 - 12 ans 21 \$
0 - 5 ans 8 \$
Frais de service 15% et taxes en sus

Préparé devant vous!

Un chef vous accueille à notre halte d'omelettes aux généreuses garnitures,

Halte de crevettes, pétoncles & pâtes maison

Bacon, saucisses, cretons & fèves au lard maison

Oeufs brouillés, pommes de terre rôties

Crêpes et pain doré à la cannelle

Croissants, muffins, bagels, pains aux bananes, rôties & cie

Avalanche de fruits frais

Céréales froides

Yogourts, fromage cottage et fromages cheddar Canadiens

Jus, café, thé, tisane, chocolat chaud et lait à volonté

*Ordre de pain sans gluten suppl. 1 \$

Un chef vous accueille à notre Table de coupe

Jambon à l'érable du Québec, rôti de bœuf AAA au jus et gigot d'agneau, saumon Koulibiac

Salades apprêtées

Charcuteries, terrines, viandes froides et saucissons du terroir

Notre **fameux** saumon fumé de la Norvège & **Gravlax maison**

Œufs Bénédictines

Fruits de mer, légumes et riz

Variété de fromages fins du Québec

Chocolatines, viennoiseries & cie fraîchement sorties du four

Gauffres maison, sauce au chocolat, coulis de fruits frais et crème fouettée

Tire sur neige & Truffles au chocolat du chef

Gourmandises et mignardises sucrées

Nos divins cocktails

Mimosa classique 6 \$

Prosecco à la pêche 8 \$

Prosecco au litchi 8 \$

Cafés

Café latte 5 \$

Cappuccino 4 \$

Espresso 3 \$

