



BRUNCH


Hilton
LAC-LEAMY

BRUNCH

L'ÉVASION CHAMPÊTRE (minimum de 20 personnes)

39,95 \$

Jus de fruits assortis

Panier de viennoiseries (2 par personne)

Choix de confitures, de marmelades, de miel et de beurre

Plateau de fromages classiques (brie, cheddar, gouda, Noyan)

Plateau de fruits frais tranchés

Station de gaufres

Potage du jour

Salade César

Salade composée au choix du chef

Contre-filet de bœuf rôti nappé de sauce au poivre de Madagascar et au Jack Daniel's

Filet de saumon grillé, fondue de poireaux, sauce à la crème et au Pernod

Tortellinis, épinards, concassé de tomates et fromage de chèvre frais, sauce crémeuse à l'ail

Jardinière de légumes

Pommes de terre rôties

Gourmandises du pâtissier

ŒUFS BROUILLÉS (1 choix)

Nature, fromage cheddar et ciboulette, ou poivrons et oignons rôtis

VIANDES (2 choix)

Saucisse de porc, bacon ou jambon

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les brunchs.

BRUNCH

L'ÉVASION URBAINE (minimum de 20 personnes) 42,95 \$

Jus de fruits assortis

Panier de viennoiseries (2 par personne)

Choix de confitures, de marmelades, de miel et de beurre

Plateau de fromages classiques (brie, cheddar, gouda, Noyan)

Plateau de fruits frais tranchés

Œufs bénédicte façon Hilton

Potage du jour

Salade César

Salade composée au choix du chef

Jardinière de légumes

Pommes de terre rôties

Contre-filet de bœuf rôti nappé de sauce au poivre de Madagascar et au Jack Daniel's

Gigot d'agneau rôti à l'ail et au romarin

Saumon grillé garni de jeunes pétoncles et de crevettes, beurre blanc au fenouil

Suprême de volaille rôti, fricassée de champignons et de lardons, sauce crémeuse à la moutarde

Lasagne à la viande

Riz basmati aux petits légumes

Gourmandises du pâtissier

ŒUFS BROUILLÉS (1 choix)

Nature, fromage cheddar et ciboulette, ou poivrons et oignons rôtis

VIANDES (2 choix)

Saucisse de porc, bacon ou jambon

Le café, le café décaféiné et une sélection de thés sont inclus avec les brunchs.