

BUFFET

BRUNCH DE PÂQUES

DIMANCHE 21 AVRIL 2018
1^{ER} SERVICE DE 11 H À 13 H / 2^E SERVICE DE 13 H 30 À 15 H 30

SOUPE

soupe aux pois, effiloché de porc et menthe

COMPTOIR FRAÎCHEUR

salade César et condiments
mesclun, vinaigrette balsamique, fruits rouges
assortiment de salades composées
plateau de fromages du Québec
sélection de poissons fumés, condiments
charcuteries de la région
œufs mimosa

FAVORIS DU PETIT-DÉJEUNER

œufs brouillés
bacon
saucisses
fèves au lard
œufs bénédiclines
gaufres

COMPTOIR DU CHEF

œufs et omelettes préparés à votre goût

SÉLECTION DU MIDI

longe de boeuf braisée, romarin et citron
jambon entier, glacé à l'érable
poisson du marché
raviolis aux champignons sauvages,
sauce forestière à la truffe
pâté de Pâques
gratin de pommes de terre au fromage Windigo
légumes racines glacés à l'érable
riz basmati

COMPTOIR DU BOULANGER

variété de pains de mie blancs et complets
baguettes et miches fraîches
bagels
beurre et confitures maison

COMPTOIR DU PÂTISSIER

assortiment de desserts du chef pâtissier
buffet de chocolats
viennoiseries et barres tendres maison

CAFÉ

café, café décaféiné, thé, infusion

55 \$

Tous les prix sont sujets à la TPS et autres taxes en vigueur. Une redevance correspondante à 3 % du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture, correspondant au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

N.B. : Le menu est sujet à changement selon les arrivages et la disponibilité.

Les enfants de 5 ans et moins mangent gratuitement, et les enfants de 6 à 12 ans reçoivent un rabais de 50 % (ratio d'un enfant par repas adulte).

LE COMPTOIR

BUFFET

EASTER BRUNCH

SUNDAY APRIL 21ST 2019, 11AM TO 2PM
1ST SEATING 11 A.M. TO 1 P.M. / 2ND SEATING 1:30P.M. TO 3:30P.M.

SOUP

pea soup, pulled pork and mint

FRESH SELECTIONS

Caesar salad and condiments
mesclun lettuce, vinaigrette, red fruits
assortment of mixed salads
Quebec's fine cheeses
smoked fish selection and condiments
charcuteries
deviled eggs

BREAKFAST FAVOURITES

scrambled eggs
bacon
sausages
baked beans
waffles
eggs benedict

CHEF'S COUNTER

eggs and omelets prepared to your liking

HOT LUNCH SELECTION

Beef loin with rosemary & lemon
maple-glazed ham
catch of the day
wild mushroom ravioli, forester
and truffle sauce
Easter pâté
potato gratin, Windigo cheese
maple-glazed root vegetables
basmati rice

BAKER'S COUNTER

variety of white and whole breads
fresh baguettes and loaves
bagels
butter and homemade preserves

PASTRY'S COUNTER

assortment of pastry chef's desserts
chocolate buffet
danishes and homemade granola bars

COFFEE

coffee, decaffeinated coffee, tea, herbal tea

\$55

Prices are subject to all applicable taxes. Please note that royalties corresponding to 3% of the indicated price will be added to your invoice for all goods and services purchased in this establishment. This royalty corresponds to the percentage of the contribution determined by the Tremblant Resort Association.

Note: Menu items may vary according to availability and seasonality.

Kids aged 5 and under eat free while kids aged 6-12 eat for half price (ratio of one child per adult meal).

LE COMPTOIR