



## Menu Brunch

3 options de la liste @ 40\$ par invité

5 options de la liste @ 55\$ par invité

7 options de la liste @ 65\$ par invité

Bar Mimosa @ 30\$ par invité

Boissons (eau, eau pétillante, jus, boissons gazeuses) @ 15\$ par invité

\*Brunch à l'assiette disponible sur demande\*

Tous les prix sont plus taxes et service



SALLE DE BAL

westbury

BALLROOM

# Sucré

## MINI CRÊPES

Mini crêpes avec des options de:

- Classique
- Pépites de chocolat
- Petites baies de saison
- Matcha

## GAUFRES AU BABEURRE

Gaufres au babeurre avec sirop d'érable canadien

## BOL ACAÏ

Yogourt grec, petites baies de saison, bananes, graines de chia, granola érable-quinoa

## PAIN PERDU

Traditionnel ou Pannetone \*saisonnier

## PARFAIT DE YOGOURT

Mini parfait au yogourt avec des options de:

- Granola maison et petites baies fraîches
- Piment de Cayenne, chocolat et pêches

## MINI VIENNOISERIES

Croissants, danoises et chocolatines

## FRUITS FRAIS

Assortiments de fruits frais de saison coupés servis en assiette ou en portion individuelle dans un cône de gaufre sucré

## SALADE ROQUETTE

Avec fraises et fromage de chèvre émietté \*saisonnier

## SALADE D'AGRUMES

Salade d'agrumes frais à la menthe fraîche

## COMPTOIR À SALADES

Options de 3 laitues frisées, 3 vinaigrettes, 9 garnitures





# Salé

## BACON CANADIEN

Bacon canadien en tranches épaisses

## SAUCISSES À DÉJEUNER

Saucisses à déjeuner à l'érable

## RÔTIES À L'AVOCAT

Mini rôties à l'avocat avec graines de sésame

## WRAP DÉJEUNER

Tortilla de maïs, œuf brouillé fermier, pommes de terre déjeuner, cheddar vieilli, oignons caramélisés et aioli épice

## SANDWICH DÉJEUNER

Muffin anglais, œuf au plat fermier, provolone fondu, bacon, tomate, laitue et aioli

## « BROCHETTE » AU SAUMON

« Brochettes » au saumon fumé et au fromage à la crème

## GRILLED-CHEESE

Sandwichs de style Grilled-cheese avec options: traditionnel, fromage & bacon, ou macaroni au fromage

## BAGEL DE MONTRÉAL AVEC SAUMON FUMÉ

Bagel de Montréal avec saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges et citron.  
Options : Sandwich prêt à manger ou à construire soi-même

## FRITTATA

Carrés de frittata avec options:

Épinards, tomates cerises, fromage provolone

Oeuf, Prociutto Cotto, provolone

## GRAVLAX DE SAUMON

Gravlax de saumon de l'atlantique maison avec vinaigrette aux framboises et à l'aneth, servi sur mini rôties

## STATION OMELETTES

Garnitures végétariennes - Station omelettes, 1 chef requis à 27 \$ /heure (min 3h)

# Brunch

## PLATEAU DE CHARCUTERIES

Planche de charcuteries & salamis avec noix et fruits séchés

## PLATEAU DE FROMAGES

Plateau de fromages fins assortis avec noix et fruits séchés

## ARANCINI SICILIENNE

Grand ou mini Sicilian Arancini

## GAUFRE & POULET FRIT

Gaufres et poulet frit avec réduction de bourbon à l'érable

## FOCACCIA MAISON

Assortiments de focaccias maison

## GUÉDILLE DE HOMARD

Guédille de homard frais dans un mini pain \*PdM

## BROCHETTE TOMATE BOCCONINI

Brochettes de tomates cerises marinées, basilic frais et bocconcini

## MINI QUICHE

Mini quiches aux tomates séchées, épinards, mozzarella et viande fumée

## PORCHETTA DE BRERA

Porchetta Brera accompagné de mini pain ou en sandwich avec de la mayonnaise jardiniera

## LASAGNA "AL FORNO"

Lasagne al Forno avec de la ricotta fraîche et saucisse

## CAVATELLIS MAISON

Cavatellis maison fraîches avec tomate classique ou champignon sauvage

## MINI BURGER DE BOEUF

Mini burger de boeuf avec sauce Mac, cornichons, laitue iceberg et cheddar vieilli

## MINI SANDWICH AU PORC EFFILOCHÉ

Petits pains farcis de porc effiloché avec salade de choux maison et sauce barbecue

## SANDWICHES & WRAPS

Sandwichs et wraps gourmets assortis

