



RESTAURANT
la Quintessence

Brunch des Fêtes

25 décembre 2018 et 1er janvier 2019

Station déjeuner — Breakfast Station

Assortiment de viennoiseries Pains artisanaux	Variety of Pastries Home-Style Breads
Yogourt Céréales et fruits tranchés	Yogurt Cereals and fruits
Oeufs à votre façon avec chef Oeufs bénédicines	Eggs your way with Chef Eggs Benedict
Bacon Saucisses	Bacon Sausages



Potage — Soup

Courge musquée avec croûtons à la fleur d'ail	Butternut Squash with garlic flower croutons
---	--



Station froide — Cold Station

Jambon de Serano et saumon fumés maison	House Smoked Salmon and Serano Ham
Salade de betteraves au miel et fromage de chèvre	Beet salad with goat cheese, honey vinaigrette
Salade de germes de soja à la coriandre	Cilantro Soy Sprout Salad
Cocktail de crevettes Bar de condiments	Shrimp Cocktail Bar with condiments



Station de découpe — Carved Meats

Dinde rôtie aux herbes et sa farce (25 déc.)	Herb Roasted Turkey with Stuffing (Dec. 25th)
Cuisse de sanglier rôti, sauce aux canneberges et châtaigne (1er jan.)	Roasted boar leg, cranberry and chestnut sauce (Jan. 1st)
Porcelet confit à l'érable Méli-mélo de légumes racines	Maple Piglet Flank Root mixed Vegetables
Purée de pomme de terre douce	Sweet Potatoes Purée



Sélection de fromages du Québec — Fine Quebec's Cheeses Selection



La station sucrée — Sweet Station

Mignardises Compote de pommes Bûche de Noël	Mirlitons Apple purée Yule log
---	------------------------------------

55 \$ par personne | 27 \$ enfants entre 6 et 12 ans (service et taxes en sus)
Gratuit pour les enfant 0-5 ans | Le service est de 11 h 30 à 15 h

Réervations requises 819.425.3400

\$55 per person | \$27 for 6 to 12 years old (plus service and taxes)
Free for children under 5 | Service from 11:30 p.m. to 3 p.m.

Reservations required 819.425.3400