



# Menu Brunch

2019



## TOUT D'ABORD


Viennoiseries & Chocolatines

...



Smoothie à la mangue et fruit de la passion, muesli et noix de Grenoble à l'érable

## ENSUITE

Truite des Bobines fumée à chaud, quinoa rose, câpres, radis, fenouil et oignons marinés, betteraves jaunes, aneth  

*Ou*  
Feuilleté de champignons exotiques locaux, courge rôtie et fromage de chèvre, salade de roquette 

*Ou*  
Crêpes au jambon et fromage raclette de Compton, sauce au sirop d'érable local

*Ou*  
Casserole déjeuner aux œufs et piments chipotle, pommes de terre, épinards, asperges, poitrine de canard fumée du Lac Brome  

## ET ENCORE

Tarte à la crème et fruits frais

Café régulier, thé, infusion

... ..

## ENFANTS 12 ANS ET MOINS

### TOUT D'ABORD

Viennoiseries & Chocolatines

...

Smoothie à la mangue et fruit de la passion, muesli et noix de Grenoble à l'érable

### ENSUITE

Crêpe jambon et fromage mozzarella, sauce au sirop d'érable local

### ET ENCORE

Mousse au chocolat

 Sans Lactose  Sans Gluten  Végétarien  Végétalien

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.



# Menu Dîner

2019

## TOUT D'ABORD

Été – Gaspacho de tomates, torsade au fromage

Automne – Crème de chou-fleur 

## ENSUITE

Poitrine de poulet farcie au fromage feta, épinards et tomates séchées, courge, aubergines et zuchinis 

*Ou*

Truite des Bobines, pesto de maïs, haricots noirs et poivrons rouges, sauté de pommes de terre et légumes 

*Ou*

Crêpes asiatiques de canard du Lac Brome, salade de concombres marinés et menthe 

*Ou*

Macreuse de bœuf, purée de pommes de terre, oignons caramélisés, carottes nantaises

*Ou*

Feuilleté de champignons exotiques locaux, courge rôtie et fromage de chèvre, salade de roquette 

*Ou*

Sauté de tempeh et légumes frais servi avec nouilles de riz et sauce satay 

## ET ENCORE

Palais Royal - Mousse au chocolat sur craquelin praliné-noisette

*Ou*

Tarte aux pommes du Québec sautées au beurre, caramel, flocons d'avoine

Café régulier, thé, infusion

... ..

## ENFANTS 12 ANS ET MOINS TOUT D'ABORD

Bâtonnets de fromage et crudités

## ENSUITE

Tortellinis aux trois fromages gratiné, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan

*ou*

Brochettes de poulet, frites de patates sucrées, salade

## ET ENCORE

Mousse au chocolat

 Sans Lactose  Sans Gluten  Végétarien  Végétalien


Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.



# Menu Souper

2019

## TOUT D'ABORD

Tartare de saumon au sésame et gingembre, croûtons maison 



*Ou*

Pain plat maison aux trois fromages (mozzarella, raclette et parmesan), prosciutto et oignons caramélisés


*Ou*

Ragoût de champignons, escargots et fromage bleu de l'Abbaye St-Benoît en pâte feuilletée

## ENSUITE

Curry vert de thon rouge, légumes asiatiques, pommes de terre miniatures du Québec  


*Ou*

Filet de kangourou, mélange d'ail, épinards et légumes racines rôtis, sauce au jus 

*Ou*

Bavette de bœuf, purée de pommes de terre, brocolini, sauce au jus 

*Ou*

Poitrine de pintade, risotto à la betterave, asperges 

*Ou*

Feuilleté de champignons exotiques locaux, courge rôtie et fromage de chèvre, salade de roquette 

*Ou*

Sauté de tempeh et légumes frais servi avec nouilles de riz et sauce satay 

## ET ENCORE

Palais Royal - Mousse au chocolat sur craquelin praliné-noisette

*Ou*

Tarte aux pommes du Québec sautées au beurre, caramel, flocons d'avoine

Café régulier, thé, infusion

... ..

## ENFANTS 12 ANS ET MOINS

### TOUT D'ABORD

Bâtonnets de fromage et crudités

### ENSUITE

Tortellinis aux trois fromages gratiné, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan

*ou*

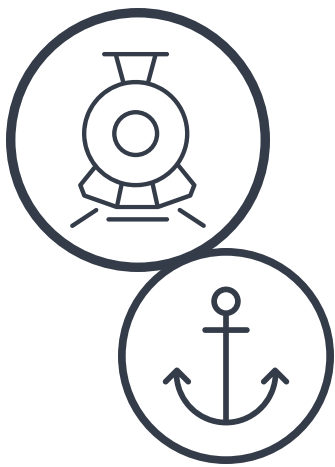
Brochettes de poulet, frites de patates sucrées, salade

### ET ENCORE

Mousse au chocolat

 Sans Lactose  Sans Gluten  Végétarien  Végétalien

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la croisière.



# Menu

## Duo train-bateau


2019

### TOUT D'ABORD

Amuse-bouche au choix du chef

### SUIVI DE

Été – Gaspacho de tomates, torsade au fromage

Automne – Crème de chou-fleur 

### ENSUITE

Poitrine de poulet farcie au fromage feta, épinards et tomates séchées, courge, aubergines et zucchini 

*Ou*

Truite des Bobines, pesto de maïs, haricots noirs et poivrons rouges, sauté de pommes de terre et légumes 

*Ou*

Crêpes asiatiques de canard du Lac Brome, salade de concombres marinés et menthe 

*Ou*

Macreuse de bœuf, purée de pommes de terre, oignons caramélisés, carottes nantaises 

*Ou*

Feuilleté de champignons exotiques locaux, courge rôtie et fromage de chèvre, salade de roquette 

*Ou*

Sauté de tempeh et légumes frais servi avec nouilles de riz et sauce satay 

### ET ENCORE

Au choix du chef

Café régulier, thé, infusion

... ..

### ENFANTS 12 ANS ET MOINS

#### TOUT D'ABORD

Bâtonnets de fromage et crudités

#### ENSUITE

Tortellinis aux trois fromages gratiné, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan

*ou*

Brochettes de poulet, frites de patates sucrées, salade

#### ET ENCORE

Mousse au chocolat

 Sans Lactose  Sans Gluten  Végétarien  Végétalien

Veuillez nous confirmer vos choix de menu au plus tard 7 jours avant la randonnée.