



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



Menu Dîner


2019

TOUT D'ABORD

Été – Salade de farro, maïs grillé, légumes de saison 

Automne – Soupe aux tomates 

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

Tiramisu en coupe de chocolat, crème légère au fromage aromatisé à l'expresso 

Ou

Coupe en chocolat blanc, crème pâtissière, coulis de framboises maison et framboises fraîches 

Café régulier, thé, infusion

... ..

ENFANTS 12 ANS ET MOINS

TOUT D'ABORD

Bâtonnets de fromage et crudités (L, G, O)

ENSUITE

Tortellinis aux trois fromages gratiné, sauce tomate et basilic avec salade de roquette et parmesan (L, G, O)

ou

Brochettes de poulet, frites de patates sucrées, salade

ET ENCORE

Mousse au chocolat (L, G, O)

 Sans Lactose  Sans Gluten  Végétarien  Végétalien


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




Menu Dîner Express

2019


TOUT D'ABORD

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

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

ET ENCORE

Tiramisu en coupe de chocolat, crème légère au fromage aromatisé à l'expresso 

Ou

Coupe en chocolat blanc, crème pâtissière, coulis de framboises maison et framboises fraîches 

Café régulier, thé, infusion

... ..

ENFANTS 12 ANS ET MOINS

TOUT D'ABORD

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



Menu Souper

2019


TOUT D'ABORD

Brochettes de poulet satay, salade asiatique  


Ou

Bruschettas aux tomates du Québec, féta et basilic frais

Ou

Tartare de thon, lime, sauce Wafu, croûtons 

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

Tiramisu en coupe de chocolat, crème légère au fromage aromatisé à l'expresso 

Ou

Coupe en chocolat blanc, crème pâtissière, coulis de framboises maison et framboises fraîches 

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

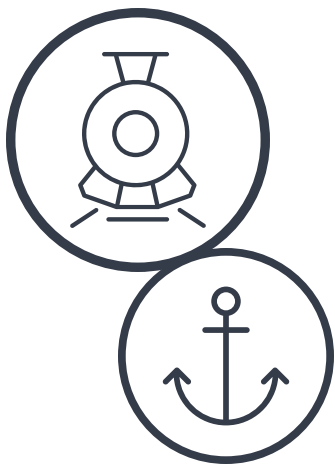
Brochettes de poulet, frites de patates sucrées, salade

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.



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.