

# BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Velouté de tomate et aubergines au basilic



## Section déjeuner

Fromage cottage  
Yogourts assortis  
Céréales froides  
Assortiment de viennoiseries  
Compotes maison  
Cheddar

## Salades et hors-d'œuvre

Légumes croquants multicolores et trempette maison  
Salade de jeunes pousses et vinaigrettes assorties  
Salade César et ses condiments  
Salade de 2 cœurs à la dijonnaise  
Salade de légumes grillés à la provençale  
Salade de fruits de mer aux 2 citrons  
Marinades assorties et olives gourmandes

## Fines charcuteries et terrines

Variété de fines charcuteries sur miroir  
Plateau de terrines et pâtés gourmets  
Confit d'oignons et de carottes  
Miroir de saumon Bellevue et ses mayonnaises

## Plats chauds

Œufs brouillés classiques  
Œufs bédiclines à la Florentine  
Blanquette de veau forestière  
Bacon, saucisses  
Fèves au lard  
Truite de mer au thym citronné, beurre blanc au caviar  
Tortellinis au fromage, sauce rosée au prosciutto et olives Kalamata  
Légumes du marché  
Crêpes au beurre d'érable  
Pommes de terre lyonnaises

## Fesse de jambon à l'érable tranchée en salle

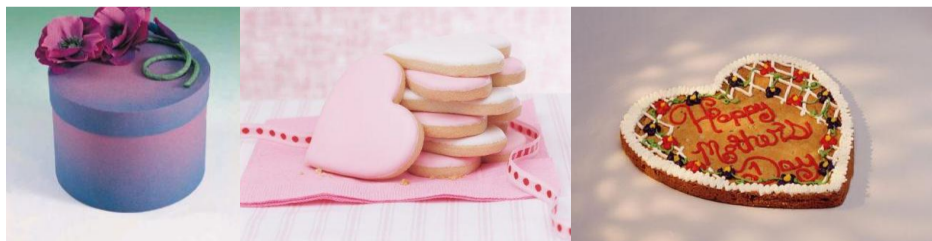
## Desserts

La fontaine de chocolat fondant et ses fruits frais

Salade de fruits frais  
Le Baci au chocolat et rhum  
Le gâteau limoncello  
Le gâteau au fromage et fraises  
Variété de tartes et gâteaux haut de gamme  
Mignardises assorties

Café, thé ou infusion

38,95 \$++



HYATT