



LE PETIT DÉJEUNER

Édition Mars 2017 / page 1

Petit déjeuner | No 1 | 8,35\$

Brochette de fruits | 3 mcx
Yogourt 100 gr
Muffin maison
Danoise aux raisins

Petit déjeuner | No 2 | 9,25\$

Brochette de fruits | 3 mcx
Fromages en morceaux et raisins frais
Biscuit à l'avoine et raisins
Muffin maison

Petit déjeuner | No 3 | 11,20\$

Brochette de fruits | 3 mcx
Amandine
Pain sucré varié | 1 Tranche
Bagel miniature garni de saumon fumé et de fromage à la crème

Petit déjeuner | No 4 | 11,60\$

Friand aux amandes et à la fleur d'oranger
Croissant nature
Petit pot de confiture et beurre
Parfait au yogourt vanille, granola et fruits frais en verrine individuelle

Petit déjeuner | No 5 | 12,45\$

Scone aux canneberges et à la fleur d'oranger et beurre
Carré feuilleté aux pommes
Verrine de fromage cottage, sirop d'érable et fruits
Plateau de fruits pelés et coupés

Petit déjeuner | No 6 | 14,75\$

Brochette de fruits et de fromage
Carré feuilleté aux pommes
Mini club déjeuner | salade d'œufs, lardons émincés et laitue | 4 mcx
Parfait au yogourt, granola et fruits frais en verrine individuelle

Nos compléments à la carte

Café en "thermos", crème, lait et sucre	23,75 \$	10 tasses
Café en "thermos", crème, lait et sucre	47,50 \$	24 tasses
Jus d'orange ou de pamplemousse frais pressé 8 pers.	18,00 \$	litre
Jus d'orange individuel	1,85 \$	unité
Corbeille de viennoiseries Au choix du chef	4,75 \$	2 par pers.
Le mimosa 1 bouteille de vin pétillant et jus d'orange	57,00 \$	pour 10 pers.
Parfait au yogourt, granola et fruit frais en verrine individuelle	4,50 \$	unité
Yogourt saveurs variées	1,95 \$	unité 100 gr.
Scone miniature au saumon fumé et fromage à la crème à l'aneth	24,00 \$	dz.
Friand aux amandes et à la fleur d'oranger	1,75 \$	unité

N. B. Nos représentants se feront un plaisir de vous renseigner si vous désirez un petit déjeuner chaud.