



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

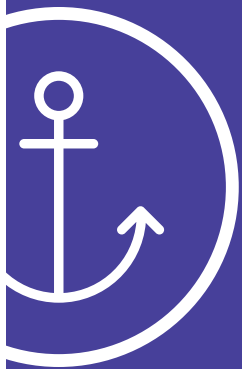
Crêpe jambon et fromage mozzarella, sauce au sirop d'érable local

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 – Salade de betteraves marinées, kale et fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable

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

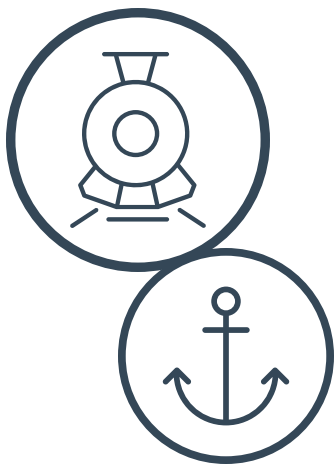
Brochettes de poulet, frites de patates sucrées, salade

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 – Salade de betteraves marinées, kale et fromage de chèvre, vinaigrette à l'érable

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.