



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 zucchinis

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, broccolini, 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

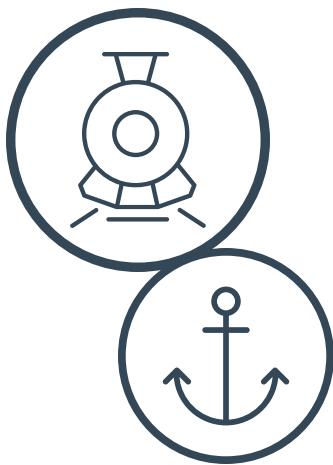


Végétarien



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 zucchinis

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.