



CLUB DE GOLF
SAINT-HYACINTHE

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

DIMANCHE 10 MAI 2026 — 2 SERVICES : 10H / 12H15

LES PLATEAUX

Viennoiseries: mini croissants, mini chocolatines, danoises assorties
Fruits frais et yogourt
Fromages fins du Québec, cheddar et garnitures
Charcuteries, marinades, artichauts et cœurs de palmier
Asperges au balsamique et copeaux de parmesan 18mois
Tomates italiennes, bocconcini, basilic et huile d'olive première pression
Artichauts et cœurs de palmier

LES PETITS PLUS

Fusilli à la grecque, feta, légumes taillés, vinaigrette cassée à l'ail et origan
Poulet pané sauce aigre-douce style général Tao
Riz basmati à la cardamome
Potage de courge à la muscade

LA MER

Gratin de gemelli sauce mornay à la chair de homard
Demi pavé de saumon poché sauce crémeuse à l'aneth
Station de tartares à notre façon (bœuf, saumon et thon)
Salade de fenouil, pickles d'oignon rouge, saumon fumé et fines herbes

LES CLASSIQUES

Omelettes préparées devant vous et garnitures au choix
Œufs cuits au plat ou brouillés
Crêpes, pain brioche doré et sirop d'érable
Jambon cuit sur l'os braisé 9 heures, bière rousse, mélasse et romarin
Fèves au lard à l'érable, bacon, saucisses, cretons et pommes de terre

SUCRÉ

Variété de desserts d'Amélie

Adultes: 42\$
Enfants 6 à 11ans: 21\$
Enfants 0-5 ans: Gratuit
Taxes et service en sus

