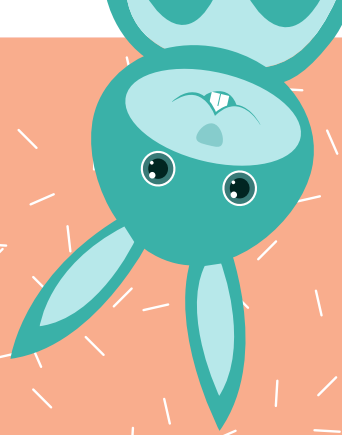


# BRUNCH Pâques

DIMANCHE  
21 AVRIL 2019



PR  
Palace Royal  
PAR JARO

## STATION DU petit déjeuner

- Variété de viennoiseries pur beurre
- Sélection de pains, de confitures, de miel & de tartinaide aux noisettes
- Céréales froides, lait 2% & lait de soya vanillé
- Mélange de noix & de fruits séchés du randonneur
- Fromage cottage
- Yogourts variés & garnitures festives
- Yogourt grec, miel, sirop d'érable & flocons d'érable
- Fruits frais tranchés
- Fruits des champs
- Jus d'orange & jus de fruits variés
- Café, thé ou infusion

## STATION DU marché

- Jardin de légumes & trempette
- Fromages du Québec (5-6 variétés), marmelades & confits, craquelins & garnitures
- Bar à salades & vinaigrettes
- Charcuteries, rillettes, saucissons & cretonnade
- Antipasti maisons : poivrons, aubergines & courgettes grillés, fromage mariné, champignons marinés & variété d'olives

## STATION DE LA mer & DU fumoir

- Moules géantes fumées de la Nouvelle-Zélande
- Saumon grillé puis fumé à chaud au bois de pommier
- Gravlax de saumon au gin Ungava & garnitures
- Crevettes sur glace, sauce cocktail lime & tequila
- Truite steelhead fumée maison & garnitures

## STATION DE «la découpe»

- Jambon à l'os
- Rôti de fesse de bœuf en douce cuisson
- Gigot d'agneau traditionnel
- Jus de cuisson & condiments de circonstance

## STATION DES COCOS

- Brouillade d'œufs, ciboulette & crème fraîche
- Œufs en omelette, tournés ou miroir, garnitures & fromage à votre goût
- Œufs béne dictine classiques
- Œufs pochés au sirop d'érable

## STATION DES mets chauds réconfortants

- Bacon & saucisses déjeuner
- Fèves au lard
- Fricassée de pommes de terre au gras de canard & oignons verts noircis
- Crêpes style pancakes & beurre d'érable
- Poulet cacciatore
- Riz pilaf aux petits légumes
- Plat de pâtes au choix du Chef

## STATION DES sucres & DE LA fontaine

- Chocolat noir, bretzels, guimauves & fruits frais
- Variété de petits délices sucrés
- Tire d'érable sur neige *si la température le permet*
- Salade de fruits
- Croquebouches
- Petits pots de Key Lime Pie

## SERVI DANS LA SALLE DE BAL

9 H 30  
10 H 00  
10 H 30  
11 H 00  
12 H 00  
12 H 30

## ADULTES

32\$\*

## ENFANTS

3 À 12 ANS  
17\$\*

2 ANS & MOINS  
GRATUIT

\*Taxes et service en sus

ANIMÉ PAR  
LE DUO JAZZ  
LES NOCTAMBULES,  
ÉDUCAZOO  
& JACQUES PÉTARD,  
MAGICIEN-SCULPTEUR  
DE BALLONS

PLATS CONCOTÉS  
PAR LE  
RESTAURANT  
**BEFFROI**  
STEAK HOUSE

RÉSERVATION : 418 380-2638

HOTELSJARO.COM

@HOTELPALACEROYAL

#LESHOTELSJARO

## AVIS À NOTRE CLIENTÈLE | Allergies et intolérances alimentaires

Pour votre sécurité, sachez que les produits offerts dans cet établissement peuvent contenir ou avoir été en contact avec des arachides, des noix ou d'autres allergènes (pour les produits non emballés individuellement).

Malgré le fait que les employés qui préparent et servent les repas apportent une attention particulière à la préparation des plats servis aux personnes concernées, les risques d'erreur et de contamination croisée subsistent toujours, et ce, même si vous nous avez avisés au préalable de votre condition. De ce fait, nous ne pouvons offrir de garantie d'élimination de tous les risques. Ainsi, si vous prenez la responsabilité de commander un plat dans cet établissement en tant que client aux prises avec un quelconque problème d'allergie alimentaire, assurez-vous d'avoir un auto-injecteur d'épinéphrine ou médicaments nécessaires à votre portée avant et au moment de consommer de la nourriture provenant de notre établissement. Prenez soin d'aviser les personnes autour de vous de votre condition.