



Gîte touristique Prés et Vallons

Menu pour brunch

- Jus de provenance locale (pommes, pommes et fraises, fraises ou framboises)
- Muffins - 2 ou 3 variétés par exemple :
 - Carottes et raisins;
 - Canneberges et chocolat;
 - Dattes et noix.
- Pain doré
- Jambon en bouchées
- Fèves au lard maison
- Quiches - 2 ou 3 variétés par exemple :
 - Zucchinis, poivrons et fromage de type suisse bio de la fromagerie « La Chaudière »;
 - Épinards, champignons et bacon;
 - Poireaux, jambon et fromage cheddar bio de la fromagerie « La Chaudière ».
- Tranches de pain maison en rôties et confitures maison
- Salade de fruits ou fruits tranchés
- Assiette de fromage - 2 ou 3 variétés de fromage locaux par exemple :
 - Fromage cheddar bio de la fromagerie « La Chaudière »;
 - Fromage de type suisse bio de la fromagerie « La Chaudière ».
- Crêpes
- Thé, café et tisane.

Prix : 16,50 \$ par personne (taxes et pourboires non compris).

Note : Possibilité d'un cocktail léger et pétillant (cidre de pomme pétillant et jus de fraise) au coût de 2,75 \$ (plus taxes) par personne.