

VENDREDI

– Collation –

Bar à salade – légumes verts feuillus et légumes hachés, ainsi qu'une variété de vinaigrettes et de garnitures riches en protéines

Plateau de fromages du Québec – une savoureuse sélection de fromages célèbres de la province

Pains chauds – de nos fours à votre bouche!

Snickerdoodles faits maison – biscuits au sucre et à la cannelle aux bords croustillants et aux centres moelleux; un favori à coup sûr!

– Souper –

Brie automnal cuit au four – nous couronnons notre brie avec une sélection de saveurs automnales Canadiennes, comme de l'érable, des poires et des oignons caramélisés, et des canneberges !

Courge spaghetti au four – de l'ail, de l'origan et du basilique frais cuits dans une délicieuse courge spaghetti

Lasagne végétarienne – remplie d'ingrédients appétissants comme du parmesan, du mozzarella et du fromage cottage, des légumes frais et une riche sauce aux tomates

Gâteau au pudding au chocolat – Juste une PETITE touche de chocolat pour bien commencer la fin de semaine!



SAMEDI & DIMANCHE

– Déjeuner continental –

Café, thé & chocolat chaud – Café régulier et décaféiné, ainsi qu'un assortiment de thés et de chocolats chauds

Fruits frais – une variété de fruits frais de sources locales venant des marchés de Montréal et de Sainte-Agathe-des-Monts

Céréales, toasts, et accompagnements – que vous préféreriez vos toasts avec du fromage à la crème, de la confiture ou du Sunbutter*, nous avons ce qu'il faut pour vous!

Note: nous faisons notre possible pour ne pas servir de noix, mais veuillez s'il vous plaît nous informer de toute allergie!

Muffins à tendance santé – *Samedi*: muffins au mélange montagnard, remplis d'ajouts succulents comme les "sérieuses céréales" de Faye, des graines, des canneberges et, bien sûr, quelques pépites de chocolat!

Dimanche: muffins au cidre de pomme épicé, inspirés par les donuts au cidre de la Nouvelle-Angleterre, avec une garniture de streusel pour un fini délicieux

** Bon à savoir: nos muffins sont faits sans huile*

Samedi entre 7 et 8h

– & –

Dimanche entre 7h30 et 8h30



SAMEDI MATIN

– Brunch –

Les céréales “Bon matin!” de Faye – plus de 30 ingrédients naturels, et biologiques composent ces délicieuses céréales conçues pour apporter la plus grande variété de bénéfices nutritionnels

Oeufs en trois variétés – commander vos oeufs brouillés, pochés, ou frits!

Crêpes à monnaie – petites crêpes toutes garnies, servies avec sirop d’érable et yogourt

Frites maison de la famille Raill – nous sommes célèbres pour ces patates grillés au poêlon. Goûtez-y pour nous dire ce que vous en pensez!

** Sont aussi disponibles lors du déjeuner: fruits frais, bagels, muffins, toasts et accompagnements!*

– Lunch –

Bar à salade chargé – légumes verts feuillus et légumes hachés, ainsi qu’une variété de vinaigrettes et de garnitures riches en protéines

Sandwichs Caprese ouverts – rappelez-vous l’été passé avec tous les ingrédients classiques d’une salade d’été se retrouvant dans ces sandwichs délectables

Soupe de patate & poireau faite maison – crémeuse et satisfaisante, cette soupe végétarienne et sans lactose satisfait à tous les coups!

Croustade aux pommes – Les Sérieuses Céréales de Faye font une autre apparition dans notre croustade aux pommes. Pas de culpabilité lorsque l’on déguste ce dessert tendre



SAMEDI SOIR

— Souper —

Salade “pas besoin de bacon!” aux épinards chauds – un mélange d’oignons rouges et de graines de sésame sur un lit d’épinards frais, arrosé de vinaigrette chaude au moment de servir

Pommes de terre grelots rôties – simples et délicieuses, juste assez épicées pour les rendre mémorables!

Poulet fumé au BBQ – C’est vrai, fumé ET au Barbecue! Ces cuisses de poulet désossés sont parfaitement cuites par Don Raill!

Chapeaux de Portobello – farcis de toutes sortes de surprises, même les carnivores parmi nous aimeront ces derniers!

Addition surprise – nous avons hâte de voir ce que nous préparerons les participantes à l’atelier de nutrition crue comme surprise au souper!

Gâteau à la citrouille aux épices – nos employés appellent ce dessert le plus addictif et délicieux gâteau qu’elles aient jamais goûté – elles ne peuvent résister prendre ‘juste un autre petit morceau’! Ce gâteau moelleux est bourré de pépites de chocolat et arrosé de sucre à la crème pour une touche de douceur à la fin du repas

Thé au gingembre et au citron de Leslie – joignez-vous à nous après le repas pour un programme de soirée accompagné du thé au gingembre et citron incroyablement frais de Leslie.



DIMANCHE MATIN

– Brunch –

Les céréales “Bon matin!” de Faye – plus de 30 ingrédients naturels, et biologiques composent ces délicieuses céréales conçues pour apporter la plus grande variété de bénéfices nutritionnels

Frittata avec croûte aux patates – toutes sortes de légumes délicieux sont inclus dans cette frittata, une deuxième portion sera définitivement dans vos plans!

Pains dorés à la cannelle et aux raisins – servis avec tranches de pomme, sirop d’érable chaud et yogourt

Plateau de fruits frais – une grande variété de fruits frais, accompagnés de jus d’orange rafraîchissant

Délicieux restants – que dire de plus?

**Sont aussi disponible lors du déjeuner: fruits frais, bagels, muffins, toasts et accompagnements!*

