



## Menu de Brunch

3 Choix de menu @ 45\$ par invité

5 Choix de menu @ 60\$ par invité

5 Choix de menu @ 70\$ par invité

Bar à mimosa @ 30,00 \$ par invité

Boissons (eau gazeuse / plate, jus, boissons non alcoolisées) @ 15\$ par invité

\*Brunch à l'assiette disponible sur demande\*.

Tous les prix sont assujettis aux taxes et service



SALLE DE BAL

westbury

BALLROOM

# Sucrée

## PANCAKE

Mini-pancakes avec des options de (choisissez 2 types) :

Classique Pépites de chocolat - Baies de saison Matcha

## GAUFRES AU BABEURRE

Gaufre au babeurre avec sirop d'érable canadien

## BOWL ACAÏ

Yogourt grec, baies de saison, banane, graines de chia, granola à l'érable et au quinoa.

## TOAST FRANÇAIS

Pain perdu traditionnel ou Pannetone\*\*(saisonnier)

## PARFAIT AU YOGURT

Mini parfaits au yogurt avec options de :

Granola maison et baies fraîches, poivre de Cayenne, chocolat et pêches.

## MINI VIERNNOISERIES

Croissants, chocolatines et danoises

## FRUITS FRAIS

Fruits frais coupés servis en plateau ou en portions individuelles

## SALADE DE ROQUETTE

Salade de bébé roquette avec fraises et fromage de chèvre \*saisonnier

## SALADE D'AGRUMES

Salade d'agrumes frais avec de la menthe fraîche

## CONSTRUISEZ VOTRE PROPRE BAR À SALADES +7\$

Options de 3 laitues, 3 vinaigrettes, 6 garnitures







# Salée

BACON CANADIEN  
Bacon canadien épais

SAUCISSE À DÉJEUNER  
Saucisse à déjeuner glacée à l'érable

WRAP DÉJEUNER +4\$  
Tortilla de maïs, œuf brouillé élevé en plein air, patate à déjeuner, cheddar vieilli, oignons caramélisés et aioli épicé.

SANDWICH DÉJEUNER +4\$  
Muffin anglais, œuf au plat élevé en plein air, provolone fondu, bacon, tomate, laitue et aioli Brera.

FROMAGE GRILLÉ  
Sandwichs au fromage grillé avec options de  
Traditionnel  
Bacon  
Mac n Cheese

BAGEL AU SAUMON FUMÉ +6\$  
Bagel de Montréal avec saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges et quartiers de citron sandwichs (pré-montés ou plateau à composer soi-même)

FRITTATA  
Carrés de Frittata pour le petit-déjeuner avec des options de :  
Épinards, tomates cerises, fromage provolone Œuf, Prociutto Cotto, provolone

SAUMON GRAVLAX +8\$  
Gravlax de saumon de l'Atlantique maison avec vinaigrette à l'aneth et aux framboises avec garnitures

STATION D'OMELETTES +8\$  
Station d'omelettes avec garnitures assorties (1 chef requis à \$40/h min 4hr)



# Brunch

## PLANCHE DE CHARCUTERIE +8\$

Planche de charcuterie et de salumi avec noix et fruits secs

## PLATEAU DE FROMAGES +8\$

Plateau de fromages fins assortis avec noix et fruits secs

## ARANCINI SICILIENS

Arancini siciliens grands ou mini

## POULET ET GAUFRES +4\$

Poulet frit et gaufres avec réduction de bourbon à l'érable

## FOCACCIA MAISON

Focaccia's assorties faites maison

## ROULEAUX DE HOMARD

Rouleaux de homard frais dans des mini-pains \*MP

## BROCHETTES DE TOMATES BOCCONCINI

Brochettes de tomates cerises marinées, basilic frais et bocconcini

## MINI QUICHE +3\$

Mini quiches aux tomates séchées, épinards, mozzarella et viande fumée.

## BRERA PORCHETTA +6\$

Porchetta Brera avec mini-pains et mayo jardiniera mini-sandwichs ou à composer soi-même

## LASAGNE "AL FORNO" +8\$

Lasagne al Forno avec ricotta fraîche et sauce

## CAVATELLI MAISON +6\$

Cavatelli frais faits maison champignons sauvages ou tomate classique

## MINI MAC BURGERS

Mini Sliders de bœuf avec sauce Mac, cornichons, laitue iceberg et cheddar vieilli

## PAINS AU PORC PULPÉ +4\$

Mini pains au porc effiloché avec salade de chou maison et sauce BBQ

## SANDWICHS ET WRAPS GOURMET +6\$

Sandwichs et wraps gourmet assortis