



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



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 yogourt 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 aïoli épice.

SANDWICH DÉJEUNER +4\$

Muffin anglais, œuf au plat élevé en plein air, provolone fondu, bacon, tomate, laitue et aïoli 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, Proscuitto 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

FOCACCIAS 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 jardinière mini-sandwichs ou à composer soi-même

LASAGNE "AL FORNO" +8\$

Lasagne al Forno avec ricotta fraîche et saucisse

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

SANDWICHES ET WRAPS GOURMET +6\$

Sandwichs et wraps gourmet assortis