

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 10 mai 2026 | 9h - 14h

Station continentale

- Mini-croissants et brioches à la cannelle
- Pâtisseries françaises (pomme, framboise, pêche et érable)
- Mini-muffins
- Yogourt, granola et fruits frais

Station déjeuner

Saucisses, bacon, œufs brouillés, fèves au lard et pommes de terre rissolées

Station d'omelette

Omelette ou œufs préparés à la demande, avec choix de jambon, oignons, poivrons, champignons, cheddar St-Albert et ciboulette (Blancs d'œufs disponibles)

Station de crêpes

Personnaliser une crêpe avec des baies fraîches, crème anglaise, sauce au chocolat, sirop d'érable et crème fouettée à la vanille

Station de brunch

- Rôti de boeuf au jus, raifort et moutarde
- Saumon de la côte Est avec sauce crémeuse aux champignons
- Penne Primavera
- Poutine avec fromage en grain St-Albert et sauce brune maison

Station de soupe et salade

- Soupe printanière aux légumes
- Salade César classique
- Salade de pâtes grecques
- Salade thaïlandaise
- Mélange de salades printanières avec vinaigrettes assorties

Station de desserts

- Gâteau au chocolat et au fruit de la passion
- Panna cotta aux framboises
- Tarte aux fruits
- Profiteroles à la pistache

Station de breuvages

- Mimosas
- Café Bridgehead et thé
- Lait et jus assortis

RÉSERVATION PAYÉE À L'AVANCE REQUISE

Appeler le 613-745-6389
ou envoyer un courriel à
sales@bytowncatering.com

ADULTES

54,95 \$ + taxes

AÎNÉES (65+)

44,95 \$ + taxes

ENFANTS (4-12)

34,95 \$ + taxes

*Gratuit pour les enfants
de moins de 3 ans

**Un pourboire de 15 %
s'applique à toutes les
réservations**



River House
CAFÉ & BISTRO