

Brunch à La Traite / *Brunch at La Traite*



Boulangeries en folie / *Baked Goods*

Baniques - Viennoiseries – Muffins - Confitures du terroir – Céréales – Noix variées
Bannocks – Pastries – Muffins – Local Jams – Cereals – Assorted Nuts

Les Produits laitiers / *Dairy*

Yogourt – Fromage cottage
Yoghurt – Cottage Cheese

Assortiments de Fromages du terroir / *Assortment of Artisan Cheeses*

Sélection de la fine fleur des fromages fins
Selection of the Finest Local and Regional Cheeses

Coin végétarien / *Vegetarian*

Table à salade complète - Crudités et trempette
Salads – Raw Veggies and Dip

Coin charcuteries / *Charcuterie*

Terrines et pâtés - Viandes froides tranchées - Choix de confitures, marmelade et moutarde
Terrines and pâtés – Cold Cuts - Choice of Jams, Marmelade and Mustard

Coin Premières Nations / *First Nations*

Sélection de Gravlax et poissons fumés - Petite salsa d'agrumes et huiles aromatisées
Selection of Gravlax and Smoked Fish – Citrus and Aromatic Oil Salsa

Les Plats de résistances / *Heated Dishes*

Section petit déjeuner / *Breakfast*

Crêpes au sarrasin / Jambon à l'érable / Œufs frita à la façon Maya / Fèves au lard à l'oie /
Pommes de terre rôties / Petit pâté à la viande
*Buckwheat Pancakes / Maple Ham / Mayan « Frittata » / baked Beans with Goose / Home
Fries / Small Meat Pie*

Section « Confort Food » / *Confort Food*

Gratin de fruits de mer / Braisé de wapiti tranché en salle / Saumon entier et salsa de
canneberges / Mijoté de bison des sous-bois en croûte servi avec légumes racines
*Seafood Gratin / Braised Wapiti / Whole Salmon and Cranberry Salsa / Single Pastry Slow-
Cooked Woodland Bison / Root Vegetables*

Les Desserts / *Desserts*

Petit fours et macarons / Desserts variés sur planche de bois / Fruits tranchés / Fondue à
l'érable

Petits fours and Macaroons / Varied Desserts / Sliced Fruit / Maple Fondue

Ce menu est à titre informatif et peut varier.
This menu is for information only and may vary.