

MEALS INFORMATION FOR MEMBERS (and people who is choosing individual items)

INFORMATIONS SUR LES REPAS POUR LES MEMBRES (et les personnes qui choisissent des items individuels)

Thursday Breakfast: House Smoothies, Seasonal Scones, Mini Muffins, yogurt, Fresh Cut Fruit, Free Range Scrambled Eggs, Local Cherry Smoked Bacon and Artisan Sausage, Springwater Farms Pan Fried Potatoes, House made Jam, Preserves, and Local Honey Butter **\$32.00**

Déjeuner du jeudi : Smoothies maison, scones de saison, mini-muffins, yogourt, fruits frais coupés, œufs brouillés (provenant de poules en liberté), bacon local fumé aux cerises et saucisses artisanales, pommes de terre rissolées de Springwater Farms, confiture maison, autres confitures et beurre au miel local. **32.00\$**

Thursday lunch: Soup of the Moment, Chef's Selection of Three Salads, Assorted Pickles, Assorted Artisan Sandwiches, Wraps, Loaves, and Rolls including Vegetarian Selections, House Chips and Dip, Chef's Mini Dessert Assortment, Fresh Cut Fruit **\$33.00**

Dîner du jeudi : Soupe du moment, sélection de trois salades par le chef, assortiment de cornichons, assortiment de sandwichs, wraps, pains et petits pains artisanaux, y compris des sélections végétariennes, croustilles maison et trempette, assortiment de mini-desserts du chef, fruits frais. **33.00\$**

Friday Breakfast: Seasonal Scones, Mini Muffins, yogurt, Fresh Cut Fruit, Egg White Frittata with Fire Roasted Tomato, Basil and Mozzarella, your choice of Turkey Sausage or Local Artisan Pork Sausage, Peameal Bacon, Springwater Farms Pan Fried Potatoes, Assorted Bread and Toast Station with Housemade Jam, Preserves, and Local Honey Butter **\$32.00**

Friday lunch: Soup of the Moment, Chef's Selection of Three Salads, Assorted Pickles, Assorted Artisan Sandwiches, Wraps, Loaves, and Rolls including Vegetarian Selections, House Chips and Dip, Chef's Mini Dessert Assortment, Fresh Cut Fruit **\$33.00**

Dîner du vendredi : Soupe du moment, sélection de trois salades par le chef, assortiment de cornichons, assortiment de sandwichs, wraps, pains et petits pains artisanaux, y compris des sélections végétariennes, croustilles maison et trempette, assortiment de mini-desserts du chef, fruits frais. **33.00\$**

Saturday Breakfast: House Smoothies, Seasonal Scones, Mini Muffins, yogurt, Fresh Cut Fruit, Free Range Scrambled Eggs, Local Cherry Smoked Bacon and Artisan Sausage, Springwater Farms Pan Fried Potatoes, House made Jam, Preserves, and Local Honey Butter **\$32.00**

Déjeuner du samedi : Smoothies maison, scones de saison, mini-muffins, yogourt, fruits frais coupés, œufs brouillés (provenant de poules en liberté), bacon local fumé aux cerises et saucisses artisanales, pommes de terre rissolées de Springwater Farms, confiture maison, autres confitures et beurre au miel local. **\$32.00**

Saturday lunch: Chicken Pot Pie and Puff Pastry / Beef Stew with Forest Mushrooms and Caramelized Onion Fresh Rolls and Butter, Lentil Salad, Artisan Green Salad, Springwater Farms Potato Salad, Chef's Selection of Potato or Rice, Seasonal Vegetables, Rhubarb Crisp Squares, Butter Tarts and Brownies, Fresh Cut Fruit **\$36.00**

Dîner du samedi : Pâté au poulet et pâte feuilletée / Ragoût de bœuf avec champignons des bois et oignon caramélisé, petits pains frais et beurre, salade de lentilles, salade verte artisanale, salade de pommes de terre de Springwater Farms, sélection de pommes de terre ou de riz du chef, légumes de saison, carrés croustillants à la rhubarbe, tartes au beurre et brownies, fruits frais. **36.00\$**

Saturday President's Banquet: Beet and Arugula Salad (with Pickled Red Onion, Feta, Toasted Almond, and Red Wine Fig Vinaigrette), Brown Sugar, Rosemary, Citrus Glazed Chicken Breast (Roasted Springwater Farms Potatoes and Market Vegetables. Served with Natural Chicken Jus. Saskatoon Berry Cheesecake with Wild Berry Sauce **\$56.00**

Banquet de la Présidente: Salade de betteraves et de roquette (avec oignon rouge mariné, feta, amandes grillées et vinaigrette au vin rouge et aux figes), poitrine de poulet glacée à la cassonade, au romarin et aux agrumes (pommes de terre Springwater Farms rôties et légumes du marché. Servi avec un jus de poulet naturel. Gâteau au fromage aux baies de Saskatoon avec sauce aux baies sauvages **56.00\$**

Saturday President's Banquet (Vegan's choice): Beet and Arugula Salad (with Pickled Red Onion, Feta, Toasted Almond, and Red Wine Fig Vinaigrette), Roast Cauliflower with Charred eggplant Sauce, Farro grains, and Seasonal Vegetables. Saskatoon Berry Cheesecake with Wild Berry Sauce **\$54.00**

Banquet du président du samedi (Choix végétalien) : Salade de betteraves et roquette (avec oignon rouge mariné, feta, amandes grillées et vinaigrette au vin rouge et aux figes), chou-fleur rôti avec sauce à l'aubergine grillée, grains de farro et légumes de saison. Gâteau au fromage aux baies de Saskatoon avec sauce aux baies sauvages **54.00\$**