

## 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:** Mandarin dressed fruit salad, fluffy scrambled eggs with butter and cream, breakfast potatoes with peppers and onions, crisp double smoked bacon or sausages and coffee/tea or juice **\$36.00**

**Déjeuner du jeudi :** Salade de fruits à la mandarine, œufs brouillés au beurre et à la crème, pommes de terre pour petit-déjeuner avec poivrons et oignons, double bacon croustillant fumé ou saucisses et café/thé ou jus de fruit. **36.00\$**

**Thursday lunch:** Chef's salad and sandwiches, dessert, coffee/tea or juice **\$36.00**

**Dîner du jeudi :** Salade du chef et sandwiches, dessert, café/thé ou jus. **36.00\$**

\*\*\*\*\*

**Friday Breakfast:** Mandarin dressed fruit salad, Frittata (vegetables and cheese) breakfast potatoes with peppers and onions, crisp double smoked bacon or sausages and coffee/tea or juice **\$36.00**

**Friday Breakfast:** Salade de fruits à la mandarine, Frittata (légumes et fromage), pommes de terre du petit-déjeuner avec poivrons et oignons, bacon croustillant doublement fumé ou saucisses et café/thé ou jus de fruits. **\$36.00**

**Friday lunch:** Soup and sandwiches, dessert, coffee/tea or juice **\$36.00**

**Dîner du vendredi :** Soupe et sandwiches, dessert, café/thé ou jus. **36.00\$**

\*\*\*\*\*

**Saturday Breakfast:** Mandarin dressed fruit salad, fluffy scrambled eggs with butter and cream, breakfast potatoes with peppers and onions, crisp double smoked bacon or sausages and coffee/tea or juice **\$36.00**

**Déjeuner du jeudi :** Salade de fruits à la mandarine, œufs brouillés au beurre et à la crème, pommes de terre pour petit-déjeuner avec poivrons et oignons, double bacon croustillant fumé ou saucisses et café/thé ou jus de fruit. **36.00\$**

**Friday lunch:** Chef's salad and sandwiches, dessert, coffee/tea or juice **\$36.00**

**Dîner du vendredi :** Salade du chef et sandwiches, dessert, café/thé ou jus. **36.00\$**

**Saturday President's Banquet - Chicken:** Roasted butternut squash soup (with toasted pumpkin seeds, chopped chives and nutmeg chantilly), **Pesto Marinated Chicken Breast** (Marinated with Fresh Chopped Basil and Garlic Pesto Cream Sauce), butter and garlic creamy mash potatoes, Normandy Vegetables (Olive Oil and Roasted Red Pepper, Spiced Broccoli, Turmeric Cauliflower, Red Pepper and Carrot) and strawberry shortcake. **\$48.00**

**Banquet de la Présidente - Poulet :** Soupe de courge butternut rôtie (avec des graines de citrouille grillées, de la ciboulette hachée et une chantilly à la noix de muscade), **poitrine de poulet marinée au pesto** (marinée avec du basilic frais haché et une sauce crème au pesto à l'ail), purée de pommes de terre crémeuse au beurre et à l'ail, légumes normands (poivron rouge grillé à l'huile d'olive, brocoli épicé, chou-fleur au curcuma, poivron rouge et carotte) et shortcake aux fraises. **65.00\$**

**Saturday President's Banquet - Salmon :** Roasted butternut squash soup (with toasted pumpkin seeds, chopped chives and nutmeg chantilly), **Grilled Salmon with dill and cumin cream**, butter and garlic creamy mash potatoes, Normandy Vegetables (Olive Oil and Roasted Red Pepper, Spiced Broccoli, Turmeric Cauliflower, Red Pepper and Carrot) and strawberry shortcake. **\$65.00**

**Banquet de la Présidente - Saumon:** Me **65.00\$**

**Saturday President's Banquet (Vegetarian's choice):** Vegetable Timbale -

Curried Lentils, Creamy Sautéed Garlic and Spinach, Pan-Fried Tofu, Forest Mushroom Ragout and Grilled Eggplant  
Wrapped in Roasted Green Zucchini Plated with Creamy Spiced Tomato and Coconut Curried Sauce **\$65.00**

**Banquet du président du samedi (Choix végétarien) :** Timbale de légumes –

Soupe de courge butternut rôtie (avec graines de citrouille grillées, ciboulette hachée et chantilly à la noix de muscade).  
Lentilles au curry, épinards et ail sautés, tofu poêlé, ragoût de champignons forestiers et aubergines grillées enveloppées  
de courgettes vertes rôties, le tout accompagné d'une sauce crémeuse au curry de tomates épicées et de noix de coco.  
shortcake aux fraises **65.00\$**