



LE COMPTOIR

Menu BUFFET DE L'ACTION DE GRÂCE

FESTIN D'AUTOMNE

Pain artisanal et beurre
Velouté de courge musquée aux épices
automnales
Carpaccio de betteraves jaunes, crème sûre
aux citrons confits
Salade de pommes de terre et lardons fûmés
Taboulé de quinoa aux herbes fraîches
Cruautés et leurs accompagnements
Guédille de crevettes nordiques, mayonnaise à
l'érable et à l'aneth
Ceviche de mini pétoncles à la lime
Gravlax de truite des Laurentides
Charcuteries artisanales, confiture, moutarde
de Dijon

Fromages québécois, raisins, miel, croûtons
maison
Raviolis à la ricotta et aux épinards
Ballottine de dinde, oignons perlés,
canneberges et basilic
Cioppino de fruits de mer
Curry végétarien aux pois chiches, topinambours
et lait de coco
Purée de pommes de terre à l'ail rôti
Choux de Bruxelles caramélisés à l'érable
Courge poivrée rôtie au miel et thym
Paleron de bœuf braisé et jus corsé

AU CŒUR DE LA TRADITION

FORMULE BUFFET

Carré de veau rôti
Jambon de porclet de la ferme Gaspior

À LA TABLE

Savourez une dinde rôtie à la perfection,
découpée et servie à votre table par nos Chefs.

TENTATIONS SUCRÉES

Mini-tarte à la citrouille,
Tarte à la pacane
Tartelette au chocolat
Pouding chômeur à l'érable

Biscuit
Cupcake aux saveurs d'automne
Bar à bonbons

75 \$ PAR ADULTE

Taxes et service en supplément.
Une redevance correspondante à 3 % du prix indiqué sera ajoutée sur
votre facture.





LE COMPTOIR

THANKSGIVING BUFFET *Menu*

AUTUMN FEAST

Artisanal Bread and Butter
Butternut squash velouté with Autumn spices
Golden beet carpaccio, preserved lemons sour cream
Potato and smoked bacon salad
Quinoa tabbouleh with fresh herbs
Crudités and Dips
Northern shrimp roll, maple-dill mayonnaise
Baby scallop lime ceviche
Laurentian trout gravlax
Artisanal Charcuterie, Jam, Dijon Mustard

Québec cheeses, grapes, honey, house-made croutons
Ricotta and spinach ravioli
Turkey ballotine, pearl onions, cranberries and basil
Seafood cioppino
Vegan chickpea curry with Jerusalem Artichokes and Coconut Milk
Roasted garlic mashed potatoes
Maple-glazed Brussels sprouts
Laurentian honey-roasted acorn squash with thyme
Braised Beef Chuck served with its jus

TRADITIONAL CARVINGS

BUFFET

Roasted Rack of Veal
Gaspard Farm Suckling Pig Ham

AT YOUR TABLE

Savor a roasted turkey cooked to perfection, carved and **served at your table by our Chefs.**

FESTIVE TREATS

Mini pumpkin pie
Pecan pie
Chocolate tartlet
Maple pouding chômeur

Assorted cookie
Autumn-flavoured cupcake
Candy bar

\$ 75 PER ADULT

Taxes and service not included.
A taxes of 3% of the indicated price will be added to your bill.

