

Festin du Réveillon

24 DÉCEMBRE – FORMULE BUFFET

POTAGE

Velouté de topinambour & truffes

SALADES & ENTRÉES

Salade de pommes de terre douces, lardons rôtis & émulsion d'ail noir
Salade froide de betteraves rôties & feta
Salade de fenouil, agrumes & crabe
Salade Mesclun & légumes croquants
Salade romaine & condiments
Vinaigrette Dijon & érable, vinaigrette balsamique
Antipasto de légumes grillés & marinés
Crevettes cocktail
Saumon fumé, crème à l'aneth, câpres & oignon rouge
Tataki de thon & sésame
Tartare de bœuf classique
Magret fumé, saucisson de gibier, prosciutto, confiture, moutarde de Dijon
Fromages québécois, raisins, miel, croûtons maison
Assortiments de pains de campagne & beurre aux herbes salées

CHEF EN SALLE

Côte de bœuf sauce au foie gras
Magret de canard, gastrique balsamique aux figues
Dinde désossée farcie

PLATS PRINCIPAUX

Short rib de bœuf et jus au poivre des dunes
Flétan rôti, mousseline de courge et beurre blanc au cidre de glace
Ballottine de dinde aux canneberges, pommes & herbes fraîches
Risotto crémeux aux champignons
Tourtière au gibier, chutney aux petits fruits
Légumes d'hiver caramélisés au sirop d'érable
Écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ail rôti

COIN DES PETITS



Crudités & trempettes
Pizzas au pepperoni & fromage
Pâtes du jour & sauce pomodoro
Doigts de poulet
Frites

DESSERTS

Assortiment de gâteaux
Bar à friandises et cupcakes
Biscuits des fêtes
Pudding au pain chaud de Noël
Station de fruits

125 \$ – par adulte

62 \$ – par enfant (6-12 ans)

Redevance, taxes et frais de service en sus. Une redevance de 3 % sera ajoutée à la facture, selon la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

Royalty, taxes and service charges not included. A 3% royalty fee will be added to the bill, as set by the Tremblant Resort Association.

Christmas *Eve* Feast

DECEMBER 24TH – BUFFET FORMULA

SOUPE

Velouté of Jerusalem Artichoke & Truffle

SALADS & STARTERS

Sweet potato salad with roasted bacon and black garlic emulsion
Roasted beet and feta salad (cold)
Fennel, citrus & crab salad
Mesclun salad with crisp vegetables
Romaine salad with assorted condiments
Dijon maple vinaigrette and Balsamic vinaigrette
Grilled and marinated vegetables antipasto
Shrimp cocktail
Smoked salmon with dill cream, capers, and red onion
Sesame-crusting tuna tataki
Classic beef tartare
Smoked duck breast, sausage, prosciutto with jam & Dijon mustard
Québec cheeses with grapes, honey, and house-made crostini
Assorted country breads & herbed salted butter

CHEF'S SERVICE

Boneless & stuffed turkey
Pork tomahawk
Cranberry

MAIN COURSES

Braised beef short rib with dunes pepper jus
Roasted halibut, squash mousseline & ice cider beurre blanc
Turkey ballotine with cranberries, apples & fresh herbs
Creamy mushrooms risotto
Tourtière with berry chutney
Maple-caramelized winter vegetables
Olive oil & roasted garlic mashed potatoes

LITTLE ONES CORNER



Vegetable sticks & dips
Pepperoni & cheese pizzas
Pasta of the day with pomodoro sauce
Chicken fingers
French fries

DESSERTS

Warm Christmas Bread Pudding
Fresh Fruit Station
Candy Bar
Assortment of Cakes
Cupcake Bar
Holiday Cookies

\$ 125 – per adult

\$ 62 – per kids (6-12 years old)