Festin de NOËL

25 décembre

LE COMPTOIR



POTAGE

Velouté de champignons et truffe

SALADES & ENTRÉES

Tomates artisanales, concombre, crumble de feta, basilic et réduction balsamique
Quinoa rouge et blanc façon taboulé, fines herbes et citron
Salade de courge et canard fumé, raisins séchés et vinaigrette à la moutarde
Salade romaine et condiments
Vinaigrette César et vinaigrette balsamique
Canapés de mousse de foie gras
Tartare de bœuf classique
Huîtres et condiments
Tour de crevettes pochées
Tartine de homard et œufs de poisson
Ceviche de pétoncles
Saumon fumé, crème à l'aneth, câpres et oignon rouge
Prosciutto, Pieux de Charlevoix, saucisson de gibier, Dijon, olives et oignons marinés
Fromages québécois, raisins, miel, confiture maison, fruits séchés et noix de Grenoble
Craquelins artisanaux
Assortiment de pains de campagne et beurre

CHEF EN SALLE

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

PLATS PRINCIPAUX

Épaule d'agneau confite, purée de patates douces et jus de cuisson
Raviolis aux champignons, sauce crémeuse au parmesan et ail noir
Bœuf bourguignon, oignons caramélisés, pommes de terre rattes et carottes
Doré rôti, fenouil fondant, agrumes et oignons marinés
Aubergine à la parmigiana
Haricots et brocolini rôtis
Purée de pommes de terre à l'ail confit

COIN DES PETITS

Crudités et trempette
Pizza au fromage
Lasagne et sauce pomodoro
Macaroni au fromage
Doigts de poulet et frites

DESSERTS

Tarte au sucre et aux pacanes
Mini-tartelettes aux fruits
Bûche de Noël
Bar à cupcakes et bonbons
Biscuits des Fêtes
Pouding chômeur
Fontaine de chocolat
Station de fruits frais

Buffet Adulte	**145**
Buffet Enfant (6-12 ans)	**72**

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.

Christmas FEAST

December 25th

LE COMPTOIR

SOUP

Cream of mushroom soup with truffle

SALADS & APPETIZERS

Heirloom tomatoes, cucumber, feta crumble, basil and balsamic reduction
Red and white quinoa tabbouleh, fresh herbs and lemon
Squash and smoked duck salad, dried raisins and mustard vinaigrette
Romaine lettuce and condiments
Caesar dressing and balsamic vinaigrette
Foie gras mousse canapés
Classic beef tartare
Oysters and condiments
Poached shrimp tower
Lobster tartine and fish roe
Scallop ceviche
Smoked salmon, dill cream, capers and red onion
Prosciutto, Pieux de Charlevoix, game sausage, Dijon mustard, olives and pickled onions
Quebec cheeses, grapes, honey, house-made jam, dried fruits and walnuts
Artisanal crackers
Assortment of country breads and butter

CHEF'S STATION

Prime rib, foie gras sauce
Stuffed boneless turkey, cranberry and ice cider sauce
Duck breast, fig and balsamic gastrique

MAIN COURSES

Confit lamb shoulder, sweet potato purée and cooking jus
Mushroom ravioli, creamy Parmesan and black garlic sauce
Beef bourguignon, caramelized onions, fingerling potatoes and carrots
Roasted walleye, braised fennel, citrus and pickled onions
Eggplant parmigiana
Roasted green beans and broccolini
Mashed potatoes with confit garlic

KID'S CORNER

Crudités and dip
Cheese pizza
Lasagna with pomodoro sauce
Mac and cheese
Chicken fingers and fries

DESSERTS

Sugar and pecan pie
Mini fruit tarts
Yule log
Cupcake and candy bar
Holiday cookies
Pouding chômeur
Chocolate fountain
Fresh fruit station

Adult Buffet	**145**
Kids Buffet (6-12 years old)	**72**

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