

Festin du Noël

25 DÉCEMBRE – FORMULE BUFFET

POTAGE

Velouté de champignons & truffes

SALADES & ENTRÉES

Carpaccio de betteraves jaunes, roquette, fromage de chèvre, pistache

Salade de quinoa deux couleurs, choux, edamame, tomate cerise, citron

Rémoulade de fenouil, crabe, pomme grenade et aneth

Vinaigrette Dijon et érable, vinaigrette balsamique

Canapés de mousse de foie gras

Cocktail de crevettes

Huîtres et condiments

Tartine de homard, œufs de poisson

Ceviche de pétoncle

Saumon fumé, crème à l'aneth, câpres et oignon rouge

Tartare de bœuf classique

Fromages québécois, raisins, miel, croûtons maison

Magret fumé, saucisson de gibier, prosciutto, confiture, moutarde de Dijon

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

Épaule d'Agneau confit, purée de topinambour, jus de cuisson

Raviolis aux champignons, sauce crémeuse au parmesan et truffe

Ballottine de dinde aux canneberges, pommes & herbes fraîches

Ragoût de patte de cochon

Planche de poissons de nos côtes, tombée de fenouil, agrumes & oignons marinés

Légumes racines caramélisés au sirop d'érable

Gratin de pommes de terre au sapin baumier

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 & cupcakes

Biscuits des fêtes

Pudding au pain chaud de Noël

Station de fruits

125 \$ – par adulte

62 \$ – par enfant (6-12 ans)

Christmas Feast

DECEMBER 25TH – BUFFET FORMULA

SOUPE

Velouté of mushrooms & Truffle

SALADS & STARTERS

Yellow beets carpaccio, arugula, goat cheese & pistachio
Two-color quinoa salad, cabbage, edamame, cherry tomato & lemon
Fennel remoulade, crab, pomegranate & dill
Dijon and maple vinaigrette, balsamic vinaigrette
Foie gras mousse canapés
Shrimp cocktail
Oysters & condiments
Lobster toast & fish eggs
Scallop ceviche
Smoked salmon, dill cream, capers & red onion
Classic beef tartare
Quebec cheeses, grapes, honey & homemade croutons
Smoked duck breast, game sausage, prosciutto, jam & Dijon mustard
Assorted country breads & herbed salted butter

CHEF'S SERVICE

Rib of beef with foie gras sauce
Duck breast with fig balsamic gastrique
Boned stuffed turkey

MAIN COURSES

Confit lamb shoulder, Jerusalem artichoke purée & pan jus
Mushroom ravioli with creamy parmesan & Truffle Sauce
Turkey ballotine with cranberries, apples & fresh herbs
Braised pork shank stew
Local coastal fish board, sautéed fennel, citrus & pickled onions
Root vegetables caramelized with maple syrup
Potato gratin with balsam fir

LITTLE ONES CORNER



Raw vegetables 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)