

Festin du Réveillon

31 DÉCEMBRE – FORMULE BUFFET

POTAGE

Bisque de homard & crème fraîche au Grand Marnier

SALADE ET ENTRÉES

Salade de lentilles béluga, pomme verte & céleri

Carpaccio de betteraves jaunes, roquette, fromage de chèvre & pistache
Salade au crabe, riz parfumé & légumes croquants

Vinaigrette Dijon & érable, vinaigrette balsamique

Royale de foie gras

Crevettes Cocktail

Pattes de crabe de neige

Huîtres & condiments

Tartine de homard, œufs de poisson

Crudo de pétoncles

Tartare de bœuf classique

Tartare de saumon 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

Carré d'agneau jus au poivre des dunes

Magret de canard, gastrique balsamique aux figues

Carré de veau, sauce au porto & morilles

Flétan entier

PLATS PRINCIPAUX

Méli-mélo de la mer, morue, saumon & crevettes, beurre blanc au cidres de glace & herbes boréales

Ballottine de dinde, sauce veloutée au porto, échalotes et canneberges

Raviolis farcis au canard, crème de panais à l'érable & Calvados

Curry vegan de pois chiches, topinambour, courge butternut

Légumes des fêtes

Sauté de champignons sauvages

Purée de pommes de terre

Choux fleurs rôtis & gremolata

COIN DES PETITS

Crudités & trempettes

Pizzas au peppéroni & fromage

Mac n cheese gratiné

Doigts de poulet & Frites

DESSERTS

Assortiment de gâteaux de nos chefs pâtissiers

Bar à friandises & cupcakes

Biscuits des fêtes

Pudding au pain chaud de Noël

Fontaine de chocolat

Station de fruits

199 \$ – par adulte

99 \$ – par enfant (6-12 ans)

New Year *Eve* Feast

DECEMBER 31ST – BUFFET FORMULA

SOUPE

Lobster bisque with crème fraîche & Grand Marnier

SALADS & STARTERS

Beluga lentil salad, green apple & celery
Golden beet carpaccio, arugula, goat cheese & pistachios

Crab salad, fragrant rice & crisp vegetables

Dijon & maple dressing, balsamic vinaigrette

Foie gras royale

Shrimp cocktail

Snow crab legs

Oysters & condiments

Lobster tartine, fish roe

Scallop crudo

Classic beef tartare

Classic salmon tartare

Québec cheeses, grapes, honey & homemade croutons

Smoked duck breast, game sausage, prosciutto, jam & Dijon mustard

Country bread assortment & herb sea salt butter

CHEF'S SERVICE

Rack of lamb with dune pepper jus

Duck breast with fig and balsamic gastrique

Veal rack with port wine & morel sauce

Whole halibut

MAIN COURSES

Sea medley with cod, salmon & shrimp, ice cider and boreal herb beurre blanc

Turkey ballotine with port wine velouté sauce, shallots & cranberries

Duck-filled ravioli with maple & Calvados parsnip cream

Vegan chickpea curry with Jerusalem artichoke & butternut squash

Holiday vegetables

Sautéed wild mushrooms

Mashed potatoes

Roasted cauliflower with gremolata

LITTLE ONE'S CORNER

Raw vegetables & dips

Pepperoni & cheese pizzas

Baked mac & cheese

Chicken fingers & fries

DESSERTS

Warm Christmas Bread Pudding

Fresh Fruit Station

Candy Bar

Assortment of Cakes

Cupcake Bar

Holiday Cookies

\$ 199 – per adult

\$ 99 – per kid (6-12 years old)