Festin du RÉVEILLON

LE COMPTOIR

24 décembre

POTAGE

Soupe à l'oignon, croûtons au fromage

SALADES & ENTRÉES

Salade de patates douces rôties, pacanes confites, canneberges séchées et émulsion à l'ail noir
Salade de betteraves rôties et crémeux de chèvre
Salade de haricots verts, edamame, concombre et fines herbes, vinaigrette Green Goddess
Salade romaine et condiments
Vinaigrette César et vinaigrette balsamique
Houmous aux champignons sauvages
Tartare de bœuf classique
Huîtres et condiments
Tour de crevettes pochées
Saumon fumé, crème fraîche, câpres et oignon rouge
Guédille de crevettes nordiques au fenouil croquant et mayonnaise à l'érable
Tataki de thon, ponzu et sésame
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

CHEF EN SALLE

Dinde désossée et farcie, sauce aux canneberges et au cidre de glace
Entrecôte de bœuf, sauce BBQ et demi-glace

PLATS PRINCIPAUX

Short rib de bœuf et jus au poivre des dunes
Cuisse du canard confit, chou rouge braisé et sauce au vin rouge
Tourtière au gibier et chutney aux petits fruits
Cioppino de la mer, tomates concassées, fenouil et citron
Risotto crémeux aux champignons
Légumes d'hiver caramélisés au sirop d'érable
Gratin de pommes de terre au sapin baumier

COIN DES PETITS

Crudités et trempette
Pizza au fromage
Spaghetti et sauce pomodoro
Sandwich aux deux fromages
Doigts de poulet et frites

DESSERTS

Tarte au sucre
Gâteau au chocolat
Bar à cupcakes et bonbons
Biscuits des Fêtes
Pouding au pain chaud de Noël
Fontaine de chocolat
Station de fruits frais

Buffet Adulte	**135**
Buffet Enfant (6-12 ans)	**67**

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 Eve FEAST

December 24th

LE COMPTOIR

SOUP

French onion soup, cheese croutons

SALADS & APPETIZERS

Roasted sweet potato salad, candied pecans, dried cranberries and black garlic emulsion
Roasted beet salad and creamy goat cheese
Green bean, edamame, cucumber, and fresh herb salad with Green Goddess dressing
Romaine lettuce and condiments
Caesar dressing and balsamic vinaigrette
Wild mushroom hummus
Classic beef tartare
Oysters and condiments
Poached shrimp tower
Smoked salmon, crème fraîche, capers and red onion
Nordic shrimp guédille with crisp fennel and maple mayonnaise
Tuna tataki, ponzu and sesame
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

Stuffed boneless turkey, cranberry and ice cider sauce
Beef ribeye, BBQ sauce and demi-glace

MAIN COURSES

Beef short rib and dune pepper jus
Confit duck leg, braised red cabbage, and red wine sauce.
Game tourtière and wild berry chutney
Seafood cioppino, crushed tomatoes, fennel and lemon
Creamy mushroom risotto
Maple-caramelized winter vegetables
Potato gratin with balsam fir

KID'S CORNER

Crudités and dip
Cheese pizza
Spaghetti with pomodoro sauce
Two-cheese sandwich
Chicken fingers and fries

DESSERTS

Sugar pie
Chocolate cake
Cupcake and candy bar
Holiday cookies
Warm Christmas bread pudding
Chocolate fountain
Fresh fruit station

Adult Buffet	**135**
Kids Buffet (6-12 years old)	**67**

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