

Vendredi 15 février
Buffet “Après Ski”
\$59

Soupes et salades

Chili végétarien

Cheddar, ciboulette, crème sure

Assortiment de petits pains

Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages du Québec

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Fondue au fromage

Pains, Bretzels, Légumes, Viandes

Crevettes cocktail, antipasto, poisson fumé

Citron, sauce cocktail, oignons rouges, câpres

Plats principaux

Côtes de bœuf braisées à la bière

Oignons caramélisés, raifort, moutarde et poivre vert

Côtes levées de porc BBQ, parfumées à la pêche épicée et au whisky fumé

Boulettes et saucisses Gaspior

Mayo épicée, fromage, mayo à la canneberge, moutarde fumée, Dijon et condiments traditionnels

Moules à la vapeur avec poireaux, fenouil, moutarde à l'ancienne et bière St Arnould

Macaroni au cheddar blanc

Station Poutine

Frites, quartiers de pommes de terre rattes, sauce brune, fromage en grains, bacon, oignons verts, tomates

Purée de pommes de terre à chair rouge

Légumes du Chef

COIN DES PETITS

Légumes et trempette, fromage et craquelins

Trempette Ranch

Pâtes du jour

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Nachos avec salsa, crème sure et fromage

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Samedi 16 février
Buffet Rivières et montagnes
\$69

Soupes

Potage du marché
Chaudrée de la mer

Salades et entrées

Sélection de poissons locaux fumés
Gravlax de truite des Laurentides
Sélection de charcuteries
tataki de poisson frais
Assortiment de fruits de mer (crevettes, calamars, moules, palourdes)
Huîtres fraîches
Assortiment de salades composées de saison
Sélection de vinaigrettes et de condiments
Fromages et boulangerie
Plateau artisanal de la fromagerie Le P'tit Train du Nord
Variété de pains

En option assiette de la mer servie à votre table 25 \$
Demi-homard, 6 crevettes et beurre à l'ail

Spécialités chaudes

Casserole de pêcheur aux arômes boréaux
Suprême de volaille, sauce forestière
Côtes levées BBQ
Pommes de terre selon l'humeur du chef
Légumes saisonniers

À la table du chef

Papillote de saumon au beurre blanc
Côte de bœuf rôtie
Crevettes flambées
Moules marinières
Calamars frits et condiments

Desserts

Assortiments de gâteaux de notre chef pâtissier
Café, café décaféiné, thé, infusion

Dimanche 17 février
Buffet Canadien
\$59

Soupes et salades

Soupe du jour
Assortiment de pains
Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages du Québec

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Pointes de pita grillés et pains plats grillés

Trempelettes assorties

Crevettes cocktail, Poisson Fumé

Citron, sauce cocktail, oignons rouges, câpres

Charcuterie et Antipasto

Terrines, pâtés et charcuterie locaux, cornichons, marinades, sauces, légumes grillés

Plats principaux

Faux filet de Bœuf au jus

Raifort, sélection de moutardes

Suprême rôti de poulet refroidi à l'air

Sauce Forestière

Doré saupoudré de champignons

Salsa à la crème de poireaux, maïs, tomates et oignons rouges

Filet de porc glacé au cidre et à l'espresso

Compote de pommes et de canneberges

Risotto d'orge du Manitoba et riz sauvage

Gratin de mini pommes de terre de l'Île du prince Édouard au gouda fumé

Asperges grillées au citron carbonisé et tomates cerise

COIN DES PETITS

Légumes et Trempelette, Fromage et craquelins

Trempelette Ranch

Le bar à Burgers

Mini burgers et mini hot-dogs avec tous les accompagnements

Pennine avec sauce aux tomates rôties

Pizzas au Peppéroni et au Fromage

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Lundi 18 février
Buffet International

\$59

Soups and Salads

Soupe aux pois

Assortiment de petits pains

Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages locaux et internationaux

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Houmous, Baba Ghanoush et Tzatziki

Crevettes cocktail, antipasto, poisson fumé

Citron, sauce cocktail

Plats principaux

Canard mariné asiatique

Salade asiatique, mayo épicée, noix de cajou, sauce hoisin

Poulet barbecue rôti au citron et aux épices

Jus acidulé au citron calciné

Cari d'agneau au chutney à la mangue

Riz Basmati Parfumé

Paella aux fruits de mer

Riz au safran

Légumes sautés asiatiques avec nouilles Soba

Rigatoni Bolognese

COIN DES PETITS

Légumes et Trempette, Fromage et craquelins

Trempette Ranch

Pizzas au Peppéroni et au Fromage

Pâtes du jour

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Mardi 19 février
Buffet Italien
\$59

Soupes et Salades

Minestrone

Assortiment de petits pains

Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages locaux et internationaux

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Pointes de pita grillés et pains plats grillés

Trempettes assorties

Crevettes cocktail, Poisson Fumé

Citron, sauce cocktail, oignons rouges, câpres

Plats principaux

Porchetta fait maison

Bœuf braisé aux artichauts, aux topinambours et à la sauce tomate fumée

Morue rôtie aux câpres frites, citron grillé et olives noires

Penne aux fruits de mer

Patates douces grillées à l'ail et au parmesan

Risotto aux champignons sauvages

Brocoli-rave aux pignons grillés, à l'orange et au piment

COINS DES PETITS

Légumes et Trempette, Fromage et craquelins

Trempette Ranch

Le bar à Burgers

Mini burgers et mini hot-dogs avec tous les accompagnements

Pennine avec sauce aux tomates rôties

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Mercredi 20 février
Buffet “Après Ski”
\$59

Soupes et salades

Chili végétarien

Cheddar, ciboulette, crème sure

Assortiment de petits pains

Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages du Québec

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Fondue au fromage

Pains, Bretzels, Légumes, Viandes

Crevettes cocktail, antipasto, poisson fumé

Citron, sauce cocktail, oignons rouges, câpres

Plats principaux

Côtes de bœuf braisées à la bière

Oignons caramélisés, raifort, moutarde et poivre vert

Côtes levées de porc BBQ, parfumées à la pêche épicée et au whisky fumé

Boulettes et saucisses Gaspior

Mayo épicée, fromage, mayo à la canneberge, moutarde fumée, Dijon et condiments traditionnels

Moules à la vapeur avec poireaux, fenouil, moutarde à l'ancienne et bière St Arnould

Macaroni au cheddar blanc

Station Poutine

Frites, quartiers de pommes de terre rattes, sauce brune, fromage en grains, bacon, oignons verts, tomates

Purée de pommes de terre à chair rouge

Légumes du Chef

COIN DES PETITS

Légumes et trempette, fromage et craquelins

Trempette Ranch

Pâtes du jour

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Nachos avec salsa, crème sure et fromage

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Jeudi 21 février
Buffet Canadien
\$59

Soupes et salades

Soupe du jour
Assortiment de pains
Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages du Québec

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Pointes de pita grillés et pains plats grillés

Trempettes assorties

Crevettes cocktail, Poisson Fumé

Citron, sauce cocktail, oignons rouges, câpres

Charcuterie et Antipasto

Terrines, pâtés et charcuterie locaux, cornichons, marinades, sauces, légumes grillés

Plats principaux

Faux filet de Bœuf au jus

Raifort, sélection de moutardes

Suprême rôti de poulet refroidi à l'air

Sauce Forestière

Doré saupoudré de champignons

Salsa à la crème de poireaux, maïs, tomates et oignons rouges

Filet de porc glacé au cidre et à l'espresso

Compote de pommes et de canneberges

Risotto d'orge du Manitoba et riz sauvage

Gratin de mini pommes de terre de l'Île du prince Édouard au gouda fumé

Asperges grillées au citron carbonisé et tomates cerise

COIN DES PETITS

Légumes et Trempette, Fromage et craquelins

Trempette Ranch

Le bar à Burgers

Mini burgers et mini hot-dogs avec tous les accompagnements

Pennine avec sauce aux tomates rôties

Pizzas au Peppéroni et au Fromage

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Vendredi 22 février
Buffet International

\$59

Soups and Salads

Soupe aux pois

Assortiment de petits pains

Salade César

Fromage Asiago fraîchement râpé, croûtons Foccacia faits maison

Salade de légumes verts

Vinaigrettes, croûtons, concombre, radis, carottes

3 salades composées de saison, choix du Chef

Sélection de fromages locaux et internationaux

Fruits de saison, craquelins et pains plats

Houmous, Baba Ghanoush et Tzatziki

Crevettes cocktail, antipasto, poisson fumé

Citron, sauce cocktail

Plats principaux

Canard mariné asiatique

Salade asiatique, mayo épicée, noix de cajou, sauce hoisin

Poulet barbecue rôti au citron et aux épices

Jus acidulé au citron calciné

Cari d'agneau au chutney à la mangue

Riz Basmati Parfumé

Paella aux fruits de mer

Riz au safran

Légumes sautés asiatiques avec nouilles Soba

Rigatoni Bolognaise

COIN DES PETITS

Légumes et Trempette, Fromage et craquelins

Trempette Ranch

Pizzas au Peppéroni et au Fromage

Pâtes du jour

Doigts de poulet à la sauce aux prunes

Pâtisserie

Biscuits, Jello, Bonbons, Cupcakes

Une sélection de délices sucrés des Fêtes, gâteaux, tartelettes, et mignardises

Samedi 23 février
Buffet Rivières et montagnes
\$69

Soupes

Potage du marché
Chaudrée de la mer

Salades et entrées

Sélection de poissons locaux fumés
Gravlax de truite des Laurentides
Sélection de charcuteries
tataki de poisson frais
Assortiment de fruits de mer (crevettes, calamars, moules, palourdes)
Huîtres fraîches
Assortiment de salades composées de saison
Sélection de vinaigrettes et de condiments
Fromages et boulangerie
Plateau artisanal de la fromagerie Le P'tit Train du Nord
Variété de pains

En option assiette de la mer servie à votre table 25 \$
Demi-homard, 6 crevettes et beurre à l'ail

Spécialités chaudes

Casserole de pêcheur aux arômes boréaux
Suprême de volaille, sauce forestière
Côtes levées BBQ
Pommes de terre selon l'humeur du chef
Légumes saisonniers

À la table du chef

Papillote de saumon au beurre blanc
Côte de bœuf rôtie
Crevettes flambées
Moules marinières
Calamars frits et condiments

Desserts

Assortiments de gâteaux de notre chef pâtissier
Café, café décaféiné, thé, infusion