

Notre chef se fera un plaisir de préparer votre repas des Fêtes selon vos demandes.

Menu Buffets 2017



Buffet du Bonhomme de Neige :

Salades : Chou kale et poire, Pâte à la carbonara, Chou, pomme et épinard.

Mets principaux : Suprême de poulet à l'estragon et citron, Poivron farcis au tofu sauce marinara (met végétarien)

Accompagné de riz safrané et légumes à la romanesco.

Desserts : Plateau du pâtissier (brownies, macaron au citron et gâteau pure vanille)

Salade de fruits 33,00 \$



Buffet des petits lutins :

Salades : Poivron à la mexicaine, Tomate fraîche et pesto, Mesclun et framboise

Mets principaux : Filet de saumon à l'oseille et Filet de porc sauce au porto

Accompagné de Gratin dauphinois et Chou rouge braisé au raisin

Dessert : Crème brûlée 37,00 \$



Buffet du Père Noël :

Salades : Brocoli cheddar bacon, César, Rotini à l'aneth

Mets principaux : L'épaule de veau rôti sauce ravigote, Penne tomate californienne et feta (met végétarien)

Accompagné de Purée de légumes racines et carottes à la menthe.

Desserts : Plateau du pâtissier (brownies, macaron au citron et gâteau pure vanille)

Salade de fruits 35,00 \$



Buffet traditionnel :

Assiette de terrine et viande froide et fromage, saumon fumé, salade de tomates et concombres, dinde rôtie assaisonnée à la fenouil et pommes, tourtières, purée de pomme de terre et légumes variés, tartes aux pommes et bûche de Noël 43,00 \$

Petit pain et beurre, café, thé et tisane servis avec tous les buffets.

Menu Table d'hôte également disponible à partir de 27,00 \$

Frais de salle inclus

Taxes et service en sus



Notre chef se fera un plaisir de préparer votre repas des Fêtes selon vos demandes.

Menu Buffet 2017



PLATS FROIDS :

- ✓ SALADE DE POMMES DE TERRE AU JAMBON À LA BIÈRE / VINAIGRETTE
- ✓ MOUTARDE ET CORNICHONS
- ✓ SALADE DE PÂTES AUX POIVRONS / HERBES SALÉES DU BAS DU FLEUVE / MAYO AU CITRON
- ✓ SALADE DE POMMES, CANNEBERGES, CÉLERI, POIRES
- ✓ WRAP AU ROAST-BEEF / ÉPINARDS À LA CRÈME / FROMAGE SUISSE / PESTO DE TOMATES SÉCHÉES
- ✓ CREVETTES MARINÉES AUX AGRUMES / YOGOURT GRECQUE À LA CORIANDRE
- ✓ PLATEAU DE FROMAGE / CHUTNEY DE FRUITS SÉCHÉS / PAINS AUX NOIX ET BAGUETTES
- ✓ SOUVLAKI DE POULET À L'ORIGAN / CRÈME SÛRE FAÇON TZATZIKI
- ✓ PLATEAU DE CHARCUTERIE / PAINS GRILLÉS

PLATS CHAUDS



- ✓ FILET D'ÉPAULE DE BOEUF / SAUCE AUX POIVRES, BOURBON ET ÉRABLE
- ✓ LONGE DE PORC MARINÉ AU MIEL ET ROMARIN / SAUCE AU MIEL ET SALSA DE RAISINS
- ✓ PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX ÉCHALOTES VERTES ET PERSIL / GRATINÉS AU FROMAGE DE LA STATION
- ✓ RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES DE PORC
- ✓ SAUMON POCHÉ / SALSA DE TOMATES GRILLÉES ET ANETH

DESSERTS

- ✓ ASSORTIMENTS DE SUCRERIES MAISONS D'INSPIRATION DE NOEL

Frais de salle inclus
Taxes et service en sus

