

Buffet du Jour de l'An

1er janvier 2023 de 18h30 à 21h00
January 1st, 2023 from 6:30 pm to 9:00 pm



ENTRÉES DE SAVEURS, SALADES ET CIE/ APPETIZERS, SALADS AND MORE

Variété de salades verte, César, trio de salades composées / Variety of green, Caesar and prepared salads

Jardins de Crudités et marinades maison assorties / Vegetable sticks & Homemade pickled marinades

Terrines, pâtés de viande froides de notre Terroir, charcuteries & saucissons

Terrine from our Terroir, cold cuts, pâtés and cured sausages

Saumon fumé de la Norvège / Nowegian Smoked Salmon

Gravlax de saumon / Salmon Gravlax

Tataki de boeuf / Beef tataki

Ardoise de fromages fins du Québec et d'ailleurs / Platter of local and international cheeses

Cascatelle de Pains Artisanaux / Artisanal breads

Cocktail de crevettes / Shrimp cocktail

NOS PLATS CHAUD / HOT DISHES

Table de coupe / Carving table

Rôti de bœuf AAA / AAA roast beef

Gigot d'Agneau / Lamb shank

Dinde rôtie / Roasted Turkey

Longe de pork / Pork loin

Station de Pâtes / Pasta station

Choix de Tourtières : Traditionnelle, du Lac St-Jean & Végétarienne

Choices of meat pies: Classic, Lac St-Jean or Vegetarian

Mijoté de gibiers du Québec, ragout de pattes de cochon, saucisses variées

Local game stews, pig's feet stew, variety of sausages

Chaudrée de fruits de mer, Hareng au vinaigre & moules

Seafood stew, pickled herring & mussels

Légumes frais du Marché / Fresh vegetables

Accompagnements maison multiples / Variety of Homemade side dishes

DESSERTS / SWEET TABLE

Avalanche de desserts et mignardises sucrées Inspirés du Temps des Fêtes

Holiday inspired Desserts & sweets

79\$ 13 & +

39 \$ 6-12

15 \$ 0-5

Les tarifs n'incluent pas le service, ni les taxes / Rates do not include gratuities and taxes

Menu à titre indicatif seulement / Menu is subject to change

Réservation obligatoire / Reservations are mandatory