

Buffet du réveillon de Noël

Christmas Eve Buffet

24 décembre 2022 de 18h00 à 22h00

December 24th, 2022 from 6:00 pm to 10:00 pm

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

Variété de salades verte, César, trio de salades composées / Green, Caesar & Prepared Salads
Jardins de Crudités et marinades maison assorties / Vegetable sticks & Homemade pickled Marinades
Terrines, pâtés, viande froides de notre Terroir, charcuteries & saucissons
Terrine from our Terroir, cold cuts, pâtés and cured sausages
Saumon fumé de la Norvège / Norwegian 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 bread
Cocktail de crevettes / Variety 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 porc / Pork loin

Station de Pâtes / Pasta station

Choix de Tourtières : Traditionnelle, Lac St-Jean

Choices of meat pies: Classic, Lac St-Jean

Mijoté de gibiers du Québec & Cuisses de canard confit de la ferme PB

Local game stews & Duck leg confit from PB farm

Éventail de Poissons et de Fruits de mer, Hareng au vinaigre & moules

Range of fish, Seafood, 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

Holidays 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 sujet à changement sans préavis / Menu is subject to change

Réservation obligatoire / Reservations are mandatory