



# BUFFET DU RÉVEILLON

Salle Everest

—◆— Jeudi le 24 décembre 2015 —◆—

Velouté de patates douces, pommes Cortland et poireaux



Salade de légumes grillés, pesto basilic, réduction balsamique

Planche de poissons fumés et condiments

Filets de truites marinés à la lime, coriandre, huile d'olive extra-vierge

Salade de papaye verte et poulet grillé, vinaigrette basilic

Marinades assorties et olives gourmandes

Mélange de jeunes légumes, échalotes et poires rôties

Légumes croquants et trempettes

Bouquet de crevettes aux 3 sauces

Brochettes de melon et prosciutto

Verrines de quinoa, asperges, tomates oubliées et crabe

Planche de saucisses, terrines et rillettes, croutons assortis

Salade d'asperges, fenouil et oranges, sauce mikado

Cassolettes d'escargots, aneth, chanterelles, tomates confites, olives, aubergines, zuchinis et fromage de chèvre



Contre-filet de bœuf AAA, sauce Madagascar (tranché en salle)

Tourtière des Laurentides, ketchup maison

Ballotine de dinde farcie aux pacanes, abricots et fromages du terroir, glace de viande au porto et compote de canneberges

Casserole de cerf et légumes racines glacés à l'érable

Mac & Cheese aux fruits de mer

Pappardelle à la saucisse fumée et suisse de Montfort, oignons caramélisés, portobellos, persillade et fromage en grains

Panoplie de légumes

Purée de pommes de terre Yukon Gold fromagée



Plateau de fromages du Québec

Gourmandise du temps des fêtes

Cascade de chocolat et folie de petits fruits



Café, thé, infusions

13 ANS ET PLUS : 77 \$ • ENFANT 6 À 12 ANS : 40 \$ • ENFANT 0 À 5 ANS : GRATUIT  
PRIX PAR PERSONNE • FRAIS DE SERVICE ET TAXES EN SUS.