



BUFFET DE NOËL

Salle Everest

—◆— Vendredi le 25 décembre 2015 —◆—

Crème de petits pois, thym et jambon fumé



Mini-bocconcinis, étuvé de tomates et basilic, tapenade d'olives

Salade de céleri-rave parfumée à l'aneth, pommes Cortland, vinaigrette au cidre, crabe des neiges

Salade de chou kale, suprêmes d'orange, betteraves, quinoa, graines de citrouille



Cuillères de tartare de saumon, kimchi, écrasé d'avocats et coriandre

Saumon et poissons fumées assortis

Planche de charcuteries et terrines du terroir

Brochettes de légumes, trempette yogourt grec, menthe et concombres

Buisson de crevettes et ses sauces

Salade grecque

Salade d'orzo au canard confit, canneberges et courge butternut rôtie

Nouilles soba, crevettes caramélisées au miel et balsamique, coriandre fraîche

Beignets de crabes, mayonnaises lime et coriandre



Carré de porc du Québec rôti aux épices, sauce caramel de Badiane (tranché en salle)

Parmentier d'effiloché de cerf et pleurotes confites

Truite saumonée marinée à l'érable, balsamique, moutarde de Meaux, coriandre,
juliennes de patates douces

Tourte de dinde confite, champignons et whisky, chutney de pommes et canneberges à l'érable

Ravioli de portobellos grillés, sauce marsala

Brocoli, panais rôti, carottes glacées à l'érable

Gratin de courges et Emmental



Plateau de fromages du terroir

Farandole de desserts du temps des Fêtes

Fontaine 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.