



Menu buffet de Noël 2017



Velouté de carottes, lait de coco, coriandre fraîche, garniture de taro frit

Salade de champignons infusés à l'huile épicée

Salade de kale, carottes marinées, canneberges, boulgour, brisures de noix de pacane, poivron jaune et oignon rouge, émulsion à la pomme grenade

Tomates ancestrales, fior di late, fines herbes, huile d'olive extra vierge et réduction de balsamique

Asperges sauce mikado, segments d'oranges et fenouil grillé

Salade de nouilles soba, légumes croquants, poulet aigre doux aux épices cajun et coriandre

Feuilles de romaine croquantes, chips de pancetta, croûtons à l'ail et parmesan

Marinades assorties et olives gourmandes

Salade de haricots verts, pleurotes rôties, tomates cerise, amandes, oignon rouge et vinaigrette au miel et thym

Salade de quinoa aux pommes et céleri, graines de tournesol, émulsion au vinaigre de cidre et érable, pluches de cerfeuil

Planches de charcuteries et terrines du terroir

Ardoise de poissons fumés et condiments

Tartare aux deux saumons, fraises, mangue et ciboulette sur crostini

Crevettes sur glace sauce chili et raifort

Huîtres crues sur écailles, citrons, tabasco, vinaigre l'échalote et mignonette de poivre

Calmars grillés sauce tomate à la Calabrese et mayonnaise épicée

Pizza napolitaines de notre four à bois

Sélection de pâtes à votre goût

Tourtières Laurentiennes, ketchup maison

Longe de morue d'Islande, fondue de poireau, sauce vierge, artichaut confit, pancetta et choux de bruxelles frit à la réduction balsamique

Rôti de dinde, farce aux oignons, sauge, pain et canneberges, sauce marsala et boudin blanc, confiture d'atoka

Contre-filet de bœuf Northengold en cuisson lente et croûte d'épices sauce Bordelaise (coupé en salle)

Cafouillis de petits légumes rôtis de saison

Purée de pommes de terre Yukon gold, fromage suisse et gras de canard

Ardoise de fromages d'ici

Gourmandises du temps des fêtes

Cascade de chocolat et folies de petits fruits

Café, thé, infusions

