

31 Décembre

BUFFET SALON EVEREST

Entrées

Chaudrée safranée de palourdes, pain campagnard

Salade de couscous israélien "façon méditerranéenne"

Salade de champignons marinés à la Toscane

Croquants du jardin, trempettes du Temps des fêtes

Salade de kale, betteraves, quinoa, pacanes caramélisées, canneberges, vinaigrette aux agrumes

Salade d'orzo et fruits confits, carottes étuvées à l'érable et poulet caramélisé à l'orange

Salade de vermicelles de riz, fèves édamames, poivron confit, coriandre, bébés épinards, vinaigrette asiatique aux champignons Shitake

Salade de légumes grillés aux fines herbes et caramel balsamique

Mini bocconcini, étuvée de tomates au basilic, tapenade d'olives Kalamata

Tartare de saumon en verrines, aioli à la truffe, oignons, Tobiko et tempura croustillant

Hummus de pois chiches et yogourt, chips de pita

Céleri rémoulade, homard, pommes Granny Smith et menthe fraîche

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

Marinades assorties et olives gourmandes

Bar à poutine et ses nombreuses garnitures

Planches de charcuteries du terroir, foie gras au torchon maison, chutney d'ananas badiane et vanille

Ardoises de poissons fumés et condiments

Bar à huîtres, crevettes cocktail, bouchées de homard sur glace, garnitures et sauces assorties

Carpaccio de bœuf, parmesan, huile de truffe et champignons sauvages

Sélection de pâtes à votre goût

Plats principaux

Filet de bœuf Sterling Silver en croûte de porcini, sauce Pinot Noir et raifort (coupé en salle)

Cuisse de canard confite de Marieville laquée miel et romarin, sauce demi-glace de canard, croquant de pain d'épices

Omble de l'Arctique, pétoncles rôtis, crevettes au pimenton, poêlée de pleurotes en persillade, tomates semi-confites crémeuses au Chablis

Ossobuco de veau de grain à la milanaise

Panoplie de légumes de saison

Gratin Dauphinois

Planche de fromages du Terroir

Révélation sucrée pour l'occasion

Cascade de chocolat et folie de petits fruits

Café, Thé et Infusions