

24 décembre

BUFFET SALON EVEREST

Entrées

Velouté de chou-fleur, poireau, fenouil, pesto d'épinards frais et poudre de chorizo

Salade de champignons infusés à l'huile épicée

*Salade de kale, courge musquée rôtie au romarin, graines de citrouille torrifiées,
vinaigrette à la pomme grenade, framboises, bulgur*

*Salade de betteraves, émietté de fromage de chèvre, caramel balsamique,
pain foccacia grillé, vinaigrette de cidre du Chef*

Salade tofu style "Poké" général Tao

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

Marinades assorties et olives gourmandes

Salade d'asperges, tomates ancestrales, basilic, mozzarella di Bufala de la Ferme Fueco

Croquants du jardin, trempettes de Noël

Salade de quinoa, canneberges confites, carottes rôties à l'érable, amandes grillées, coriandre

Ardoises de charcuteries et terrines du terroir

Ardoises de poissons fumés et condiments

Verrines de tartare de thon "Big Eye", soja, wasabi, avocat, ciboulette, taro croustillant

Crevettes sur glace, sauce chili et raifort

Huîtres crues sur écailles, citrons, Tabasco, vinaigre à l'échalotte et mignonette de poivre

Pizza napolitaine de notre four à bois

Accras de morue gaspésienne, trempette portugaise

Tourtières des Laurentides, ketchup maison

Sélection de pâtes à votre goût

Plats principaux

Longes de morue gaspésienne, betteraves rôties, asperges, sauce safranée au citron, basilic frit

Suprême de dinde cuit à basse température, jus infusé à la sarriette, farce d'Antan, confiture d'Atoka

Contre-filet de bœuf Black Angus en cuisson lente, croûte de porcini, sauce Périgourdine (coupé en salle)

Cafouillis de petits légumes rôtis de saison

Purée de pommes de terre Yukon gold au gras de canard et cheddar fort

Ardoise de fromages d'Ici

Gourmandises du Temps des fêtes

Cascade de chocolat et folies de petits fruits

Café, Thé et Infusions