

# BUFFET DU RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

Dimanche, le 31 Décembre 2017

Servi en salle à manger L'Ambroisie de 18h30 à 22h00 avec pianiste

Servi en salle privée Le Grand Salon de 20h30 à 22h00 avec musiciens

75.00\$ service et taxes en sus (Incluant une flûte de mousseux)

37.50 \$ service et taxes en sus pour les enfants de 6 à 12 ans

Sans frais pour les enfants de 5 ans et moins (Un enfant gratuit par adulte payant)



MONT GABRIEL  
RESORT & SPA

Crème de poireau garnie d'huile de truffes

## *Buffet froid*

### Terrines et pâtés

Terrine de lapin aux noisettes et croûtons aux fines herbes

Pâté de gibier en croûte et chutney maison

Pâté de sanglier aux abricots et sa compote d'oignons rouges

### Saucissons et charcuteries

Les salamis de Gênes, calabraise et bœuf

Prosciutto et melon

Dinde fumée, capiccolo doux et canard fumé

### Les poissons

Saumon fumé et ses garnitures classiques

Maquereau fumé aux trois poivres

Hareng mariné, variété de sushis

Crevettes nordiques, sauces mangue et cocktail

### Les salades

Variété de dix salades composées

Laitue, mélange arcadien et duo de vinaigrette

### Les crudités

Les traditionnels : céleri, carotte, radis, tomate, concombre, trempette

Grande variété de marinades et olives

Cœur de palmier et vinaigrette

## *Buffet chaud*

### Table de coupe – tranché devant vous

Rôti de bœuf au jus

Mijoté de gibier du Québec au porto

Lapin à la moutarde

Cuisse de canard bigarade

Fruits de mer

Agnolotti, pâte farcie au parmesan, sauce rosée

Les légumes et pommes de terre du moment

## *Grande ardoise de fromages fins*

Brie double crème, oka classique, gouda, bleu Hermitage et Saint-Paulin

Raisins et craquelins

## *Table de desserts*

Les tartes : sucre, aux noix de pécan et aux poires

Gâteaux : forêt noire, mangue double chocolat, brownies, carotte, fromage, pomme

Mousse : mangue et framboise

Traditionnelles bûches de Noël

Salade de fruits

Thé, café et tisane

Ce menu est à titre indicatif seulement puisque les éléments le composant varient au gré des saisons.

Nous ferons l'impossible pour respecter vos restrictions en lien avec les allergies mais prenez note que, malgré nos efforts, tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.