



MONT GABRIEL
RESORT & SPA

Le *G*ala

BUFFET DU 31 DÉCEMBRE 2018

Service en continu de 18h à 22h en salle à manger

Ouverture à 20h au Grand Salon

Flûte de Champagne Bernard Remy Grande Réserve

Moût de pommes pour les enfants



La Marmite du Chef

Tapas, verrines & bouchées

Grande variété de salades composées

Crudités classiques et marinades maison

Terrines, pâtés, Charcuteries et Saucissons du Terroir

Gravlax Maison, Hareng mariné, Ceviche de Pétoncles

Un chef vous accueille à notre Table de coupe

Rôti de bœuf AAA Vieilli à point, Rôti d'Agneau

Mijotés de Gibier du Québec

Lapin braisé et Magret de Canard de la ferme PB

Pâtes Fraîches du Chef cuisinées à votre goût

Station de Poke Bowl, Tartares de Thon, Saumon & bœuf

Homard, Huîtres fraîches, Crevettes & Pétoncles, Wellington de saumon

Légumes frais du Marché & Accompagnements multiples

Fondue au Fromage suisse & Montagne de pains Artisanaux du Terroir

Et Le Buffet des P'tits anges...



Avalanche de desserts et mignardises sucrées

Bonbons à Profusion, Fondue au chocolat

Ardoise de fromages fins du Québec, Fruits frais et Exotiques

Thé & Café

100 \$ 13 & +

60 \$ 6-12

30 \$ 0-5

Menu à titre indicatif seulement. Nous ferons notre possible 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..