

Buffet du Réveillon du jour de l'an

Apéritif agrémenté de bouchées

Crème de poire, panais et pommes de terre au Calvados

Assortiment de salades composées

Bar à salades mixtes

Sushis variés

Plateau de charcuterie, de viandes et les terrines du chef

Plateau de saumon de l'atlantique en duo fumé et gravlax

Moules de l'île du Prince Edouard marinières au bleu de l'Abbaye Saint benoît du lac

Buisson de tomate farcie et mousse de crevette de Matane du chef

Assortiments de condiments maison

PLATS PRINCIPAUX AUX CHOIX

Pavé de morue, beurre blanc au pinot noir, échalotte française glacé, riz sauvage et légumes d'hiver

OU

Filet mignon de bœuf saisi, sauce périgourdine foie gras de canard et essence de truffe

OU

Général Tao végétarien avec tofu, choux fleur et chips de taro

•

Plateau de fromages affinés du Québec, raisins frais, noix, crostini

DESSERT

Farandole de pâtisseries du temps des fêtes

Plateau de fruits

Café, thé, infusion et mignardises

Soirée dansante animée par un DJ, verre de mousseux offert pour célébrer la nouvelle année.

132 \$
Frais de service 15% et taxes en sus / Les
prix sont sujets à changement sans
préavis - 2022