



# Buffet

## STATION DU POTAGER SOUP STATION

Potage du chef | Chef's soup  
Potage minestrone aux tomates | Minestrone tomato soup

## STATION BUFFET DU CHEF CHEF'S BUFFET

Antipasto sur planche de bois | Antipasto board  
Sélection de fromages du chef, pain, croûtons, noix, fruits séchés, raisins | Selection of cheese, bread, croutons, nuts, dried fruits, grapes  
Légumes croquants et trempettes | Crispy vegetables and dip  
Variété de salades, condiments et vinaigrettes | Variety of salads and dressings  
Sushi japonais | Japanese sushi  
Salade de quinoa et feta, vinaigrette origan | Quinoa and feta salad with oregano dressing  
Salade de kale façon niçoise | Niçoise kale salad  
Salade de chou fleur rôti et pois chiche au curcuma, vinaigrette xérès | Roasted cauliflower and turmeric chickpeas, sherry dressing  
Salade de couscous perlé et macédoine de légumes grillés | Pearled couscous salad with mixed grilled vegetables  
Salade de choux et pomme de terre multicolore, vinaigrette traditionnelle | Coleslaw and potato salad, traditional dressing  
Saumon fumé norvégien et Gravlax au gin, citron, câpres et oignon rouge | Norwegian smoked salmon and gin gravlax with lemon, capers and red onions  
Cocktail de crevettes, sauce aux fruits de mer méditerranéenne | Cocktail shrimp, Mediterranean seafood sauce  
Duo de Calmars, mayonnaise épicée au soya | Calamari duo, spicy soya mayonnaise  
Salade de crevettes grillé, tomates cocktail, ail et persil italien | Grilled shrimp salad, cocktail tomatoes, garlic and parsley  
Salade d'orecchiette, pomme grenade, concombre et vinaigrette au yogourt et aneth | Orecchiette salad, pomegranate, cucumber and yogurt & dill dressing  
Pieuvre grillée Méditerranéenne | Mediterranean grilled octopus



# Buffet

## STATION DÉCOUPAGE CARVING STATION

Poulet du Québec de notre rôtisserie | Chicken from our rotisserie

Faux filet de bœuf piqué au parmesan, sauce bordelaise | Parmesan flavored sirloin, bordelaise

sauce

## STATION DE PÂTES PASTA STATION

Gnocchi de champignons sauvage et huile de truffe | Gnocchis with wild mushrooms and truffle oil

Strozzapreti, veau haché et tomates séchées et pesto de basilic | Stozzapretis with ground veal, basil pesto and dried tomatoes

Risotto de chaire et bisque de homard, fior di latte | Risotto with lobster, fior di latte and lobster bisque

## STATION CHAUDE DU CHEF CHEF'S HOT STATION

Polpettes de veau aux tomates italiennes et Grana Padano | Veal meatballs with Grana Padano and Italian tomatoes

T-Bone d'agneau grillé, beurre aromatisé au romarin | Grilled T-Bone lamb with rosemary butter

Crevettes papillons en croûte de panko et zeste d'agrumes | Panko-crusted butterfly prawns with citrus zest

Écrasé de pommes de terre au thym | Thyme mashed potatoes

Légumes de saison | Seasonal vegetables

Table d'hôte du chef, 2 choix de plats principaux, servis avec légumes et pommes de terre du chef | Chef's menu, choice of 2 main dishes, served with vegetables and chef's potatoes

## STATION DESSERT DESSERT STATION

Fontaine de chocolat, fruits frais et guimauves | Chocolate fountain, fresh fruits and marshmallows

Mini verrines

Gâteaux & tartes aux fruits | Cakes and fruit pies

Gâteau au fromage | Cheese cake

Mini pâtisseries | Mini pastries

Mini Crème Brûlée | Mini crème brûlée

Assortiment de biscuits | Cookies

Salade de fruits | Fruits salad

Et beaucoup plus... | And much more...

**90\$/PERS SERVICE ET TAXES EN SUS**  
**90\$/PERS SERVICE AND TAXES EXCLUDED**

