

BUFFET DE SOIRÉE GASTRONOMIQUE

Crudités et trempette

Marmite du jour : **servie à la table**

Salades d'accompagnements : cinq (5) variétés au choix du Chef

Aspics, oeufs farcis, légumes et tomates

Marinades : cornichons, oignons marinés, betteraves et cornichons à l'aneth

Miroirs

Charcuteries

Pâtés de campagne et de foie

Rillettes de porcelet

Roulade de saumon et ses garnitures

Saumon mariné à l'aneth

Mousse de fruits de mer

Plats chauds

Blanc de volaille

Veau

Poisson frais du jour

Pâtes courtes accompagnées d'une sauce Primavera

Rôti de boeuf coupé en salle

Accompagnements

Riz, jardinière de légumes et pommes de terre

Desserts et fromages

Savoureuse table à desserts

Miroir de fromages fins du Québec

Boissons

Café, thé, infusion