



*Brunch buffet gastronomique*  
*25 décembre 2018 et 1<sup>er</sup> janvier 2019 de 11h30 à 14h30*

*ℒ*

*Dîner buffet gastronomique*  
*24 et 25 décembre 2018 de 18h à 22h*

**MENU**

*10 variétés de salades*

\*\*\*\*\*

*Cocktail de crevettes*  
*Soupe aux moules et safran*  
*Salade de fruits de mer*  
*Salade de crevettes de Matane*  
*Pieuvre grillée au balsamique*  
*Salade de calmars grillés*

\*\*\*\*\*

*Vitello tonnato*  
*Éperlans et calmars frits*  
*Morue frite marinée*  
*Sushi*  
*Friture mixte de légumes*  
*Filet de truite et légumes marinés*  
*Saumon poché et poivré*  
*Merlu frais poché Bellevue*  
*Assortiment de légumes grillés*  
*Asperges marinées*

\*\*\*\*\*

*Charcuteries assorties et prosciutto*  
*Dinde rôtie Bellevue*  
*Saumon fumé garni*  
*Pattes de crabe royal de l'Alaska*  
*Saumon mariné*  
*Truite fumée*

\*\*\*\*\*

**STATION DU CHEF**

*Crevettes pescatore*  
*Calmars farcis*  
*Linguine aux palourdes fraîches*  
*Farfalle avec saumon fumé et asperges*

\*\*\*\*\*

**NOTRE CHEF VOUS OFFRE**

*Huîtres Rockefeller*  
*Arancini di riso*  
*Mini brochettes de pétoncles et crevettes*  
*Beignets de crabe cajun*  
*Moules et palourdes au vin blanc*  
*Strudel aux fruits de mer*  
*Ragoût d'agneau*

\*\*\*\*\*

**DESSERT**

*Cascade de fruits*  
*Cannoli de ricotta*  
*Truffes*  
*Biscotti*  
*Fontaine de chocolat*  
*Gâteaux*  
*Crème brûlée*  
*Mousses*  
*Panetone*  
*Fruits frais tranchés et fromages*  
*Café, thé, espresso*

\*\*\*\*\*

*85,95\$/personne + service ℒ taxes*  
*39,00\$/enfant 4-11 ans + service ℒ taxes*