



Bicolore de tomates au bocconcini et son éclat de basilic
Salade de fusili trois couleur au pesto frais et au parmesan
Taboulé aux concombre et menthe fraîche
Micro mesclun et ses pourtours
Salade grecque parfumée aux herbes fraîches

Sommet de crevettes et aigrette au cari rouge
Roses de saumon fumé et de truite mariné, câpres et oignons doux
Saumon bellevue et c'est garnitures
Cochon de lait façon médiéval
Dérivé de charcuteries du moment
Rillettes et pâtés, confit de légumes d'hiver

Les fromages fins des 4 coins du Québec et pain variées

Œuf bénédicte,
Bacon, saucisse et jambon
Pomme de terre Rissolées et fèves au lard
Crêpes au beurre d'érable fondant
Mini Pâté à la viande
Viennoiseries

Paupiette de Sole au vin blanc et au basilic frais
Ballottine de volaille aux canneberges
Légumes au beurre doux et fleur de sel
Riz valencienne

Station en salle
Fesse de bison au jus
Omelette et ses garnitures
Gaufre chaude et ses deux coulis maison

La grande table des desserts du nouvel an

Thé et café

28.95 \$ taxes et service en sus