

# Dickens' Buffet Lunch

**Festive Soup of the Day**  
Freshly baked Rolls and Butter

**Baskets of Mixed Leaves**  
Butter Lettuce, Belgian Endives, Living Sprouts, Cherry Tomatoes, Cucumbers  
& Toasted Pumpkin & Sunflower Seeds  
Homemade Dressings & Vinaigrettes

**Caesar Salad Station**  
**Selection of Prepared Salads**  
**Sliced Ham and Turkey**  
**Assorted Deluxe Canadian Cheese Boards**  
**Sliced Fruit Platter**



**Poached Shrimp**  
Spicy Cocktail Sauce, Tabasco and Fresh Lemon Crowns  
**Smoked Nova Scotia Salmon**  
with Traditional Garnish



**Fresh Daily Fish, Meat and Vegetarian Offerings**

## Design Your Own Pasta

An Assortment of Pasta, Ready to Eat Garnish with your Choice of White Wine Cream  
or Homemade Roasted Tomato-Basil Marinara Sauce



**Chef Rocher's Homemade Tourtière**



## From the Carving Board

**Sea Salt Crusted Prime Rib of Beef**  
Yorkshire Puddings, Creamy Horseradish  
Grainy Mustards and au Jus  
**Ontario Roasted Tom Turkey**  
Cranberry Sauce and Traditional Pan Gravy



**Warm Christmas Pudding, Brandy Sauce**  
**Chocolate Mint Mousse Cake, Eggnog Cheese Cake,**  
**Maple Pecan Pie, Festive Mocha Logs, Christmas Fruit Cake,**  
**Stollen, Mincemeat Tarts, Mandarin Mousse**  
**Assorted Christmas Cookies, Candy Canes**



**\$38 per person**  
**Children age 6 to 12, \$19\***

*\* Price does not include tax and gratuity.*

# Buffet Dickens du midi

## Soupe du jour

Petits pains frais et beurre

## Salade mixte

Laitue, endives belges, pousses vertes, tomates cerises, concombre  
& graines de citrouille et de tournesol rôties

Vinaigrettes maisons

## Salade César

Sélection de salades déjà préparées  
Tranches de jambon & de dinde  
Assiette de délicieux fromages canadiens  
Assiette de fruits frais tranchés



## Crevettes pochées

Sauce cocktail épicée, Tabasco & quartiers de citrons frais

## Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse

Servi avec garniture traditionnelle



Prise du jour, viande et sélection de mets végétariens

## Faites vos propres pâtes

Grand choix de pâtes prêtes à être dégustées avec votre choix d'ingrédients et de sauce:  
Crémeuse au vin blanc ou marinara maison avec tomates rôties et basilic



Tourtière maison du chef Rocher



## Tranché devant vous !

### Côte de bœuf au sel de mer

Pouding Yorkshire, raifort crémeux

Moutarde de Meaux et jus

### Dinde de l'Ontario rôtie

Sauce aux canneberges et sauce brune traditionnelle



## Pouding chaud de Noël & sauce au brandy

Gâteau à la mousse chocolat & menthe, gâteau au fromage de lait de poule

Tarte pacane & érable, bûche au mocha, gâteau aux fruits, Stollen

Tartelettes au *mincemeat*, mousse à la mandarine

Assortiment de biscuits & cannes en bonbon



38\$ par personne

19\$ pour les enfants de 6 à 12 ans \*

\* Le prix n'inclut pas la taxe et le service