Fairmont
LE MANOIR RICHELIEU
CHARLEVOIX, QUÉBEC

Le Saint-Laurent

Buffet du Nouvel An / New Year's buffet

Mercredi le 1er janvier, 2014 / Wednesday January 1st, 2014

Potage / *Soup*

Crème d'orge aux petits lardons
Barley creamy soup with small pieces of bacon

Sélection de fines laitues et garnitures / *Selection of fine lettuce and garnishes*

Bébé épinards, laitue Artisan, pignons de pin, pleurotes marinés,
pousses de pois, têtes d'asperges, tomates cerises /
Baby spinach, Artisan lettuce, pine seeds, marinated oyster mushrooms,
pea shoots, asparagus tips, cherry tomatoes

Vinaigrette à l'érable et balsamic / *Maple and balsamic vinegar dressing*

Vinaigrette au yogourt et ciboulettes / *Yogurt and chive dressing*

Huile d'olive et vinaigre de vin / *Olive oil and wine vinegar*

Copeaux de parmesan et Feta emietté /
Parmesan cheese shavings and crumbled Feta cheese

Salade de legumes rôtis, vinaigrette au vinaigre de xérès /
Roasted vegetable salad, sherry vinegar dressing

Petits shooters de légumes croquants / *Crispy vegetable shooters*

Poissons et crustacés / *Fish and seafood*

Les huitres fraîches / *Fresh oysters*

Saumon de notre fumoir, craquelins de pain de seigle et fromage fouetté à l'aneth
Home smoked salmon, rye bread crackers and dill flavored whipped cheese

Verrines de petites crevettes et sauce cocktail / *Small shrimp in verrine with cocktail sauce*

Salade de crabe et homard / *Crab and lobster salad*

Salade de saumon fumé et céleri-rave / *Smoked salmon and celeriac salad*

Charcuteries / *Cold cuts*

Magret de canard fumé / *Smoked duck*

Jambon cru biologique et saucissons secs biologiques de Charlevoix /
Organic raw ham and organic dry sausage from Charlevoix

Terrines variées / *Various terrines*

Confit d'oignon avec condiments variés/ *Onion confit with various condiments*

Sélection de charcuteries fines du Québec / *Selection of fine cold cuts from Quebec*

Buffet chaud / *Hot buffet*

Contrefilet de bœuf en découpe, sauce périgourdine / *Sliced beef sirloin, perigord sauce*

Pétoncles flambés au pernod, glacés au miel / *Scallops flambéed in Pernod, honey glazed*

Suprême de dinde, sauce aux champignons sauvages /
Turkey supreme, wild mushroom sauce

Pavé de flétan poêlé avec velouté d'asperges /
Grilled halibut with creamy asparagus sauce

Médaillon de veau braisé à l'estragon/ *Braised veal medallion with tarragon*

Crevettes grillées, salsa d'ananas et piments d'Espelette /
Grilled shrimp, pineapple salsa and Espelette pepper

Gratin dauphinois / *Gratin dauphinois* Légumes de saison / *Seasonal vegetables*

Risotto aux cèpes / *Cepe mushroom risotto*

Fromages et pains / *Cheeses and breads*

Fleurmier, Ciel de Charlevoix, 1608, Tomme de Brebis et / *and* La Belle Brune

Variété de pains artisanaux / *Assorted artisanal breads*

Chutney maison aux fruits / *Homemade fruit chutney*

Noix et fruits séchés / *Nuts and dried fruit*

Desserts / *Desserts*

Verrines variées / *Assorted verrines*

Fontaine de chocolat / *Chocolate fountain*

Petites patisseries françaises / *French pastries*

Verrine de salade de fruits / *Fruit salad verrine*

Sélection de macarons / *Selection of macaroons*

Tartelettes au chocolat / *Chocolate tart*

59 $

Buffet enfants / *Children's buffet*

Shooter de crudités / *Raw vegetable shooter*

Dés de cheddar / *Cheddar cheese cubes*

Salade de choux / *Coleslaw*

Mini pizzas

Doigts de poulet / *Chicken strips*

Tartelette au sucre / *Sugar tarts*

Gâteaux Woopie / *Woopie cakes*

Assiette de viandes froides / *Cold cuts platter*

Salade de pommes de terre / *Potato salad*

Pâtes de blé au fromage et jambon / *Whole wheat pasta with cheese and ham*

Pommes de terre en purée / *Mashed potatoes*

Mini cupcakes festifs / *Festive mini cupcakes*

Dés de fruits / *Fruit cubes*

Biscuits variés / *Assorted cookies*

$25