



# MENU

*Présenté par la brigade de Frédéric Cyr*

Salon Frontenac  
24 décembre 2023

Crème de champignons et ciboulette

Fruits de mer

Saumon fumé à chaud, Saumon fumé à froid  
Crevettes tigrées au Court Bouillon et ses sauces, Bigorneau de la Gaspésie  
Pétoncles des Iles-de-la-Madeleine fumés, Truite fumée  
Plateaux de sushis variés

Charcuteries et fromages

Saucissons séchés, Jambon cru, Pâté de canard, Volaille fumée, cornichons marinés

Station salade

Mesclun, Roquette, Romaine, Épinard, Endive  
Olives, Oignons rouges, Tomates cerises, Chou-fleur  
Carottes, Concombres, Radis, Brocolis, Artichauts marinés, Croûtons  
Vinaigrettes & Condiments

Salade de crevettes et riz sauvage, Salade de légumes marinés  
Canard fumé, champignons, poireaux aux canneberges à l'orzo  
Salade de pâtes aux poivrons et effiloché de porc braisé

Filet de Bœuf entier rôti, compoté d'oignons au vinaigre balsamique  
Sauce bordelaise, La fameuse dinde du temps des fêtes  
Gelée de canneberges et sauce aux pommes  
Filet de porc au fromage Oka, sauce miel du château

Médallions d'aiglefin et concassé d'herbes poivrées  
Légumes du marché, Riz et Pommes de terre

Plateau de fromages et raisins, Craquelins, pains variés

Assortiment de gâteaux, mousses et tartes  
Gâteau du temps des fêtes  
Dessert chaud au choix du chef

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC



# MENU

*Presented by Chef Frederic Cyr*

Frontenac Room  
December 24, 2023

Mushroom cream and chives

Seafood

Hot and cold smoked salmon,  
Tiger shrimps in Court Bouillon and its sauces  
Periwinkle from Gaspésie, Magdalen Islands Scallops, Smoked trout,  
Various sushi platters

Cold cuts and cheese

Dried sausages, Raw ham, Duck pâté  
Smoked poultry and pickled gherkins

Make your own salad

Mesclun, Arugula, Romaine, Spinach, Endive, Olives, Red onions, Cherry tomatoes,  
Carrots, Cucumbers, Radish, Cauliflower, Broccoli, Marinated artichokes, Croutons,  
Vinaigrettes & Condiments

Shrimp and wild rice salad, Marinated vegetable salad, Smoked duck, mushrooms,  
leeks with cranberries and orzo, Pasta salad with peppers and braised pulled pork  
Roasted whole beef fillet, onion compote with balsamic vinegar  
Bordelaise sauce, our famous holiday turkey  
Cranberry jelly and apple sauce, Pork fillet with Oka cheese, castle honey sauce

Haddock medallions and crushed pepper herbs  
Market Vegetables, Rice and Potatoes  
Cheese platter, grapes, various crackers and breads

Assortment of cakes, mousses and tarts  
Holiday Cake  
Chef's Hot dessert

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC