



**CHAMPLAIN**

cuisine découverte

Brunch



# MENU BRUNCH

Restaurant Champlain  
1 janvier 2025

## Soupe du jour

Crème de courge et moules aux herbes



## 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  
Plateau de fromages et raisins  
Craquelins, pains variés



## Station salade

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



## Station de découpe

Filet de bœuf Wellington, sauce au vin rouge  
Gigot d'agneau aux herbes, Dinde du Temps des Fêtes  
Gelée de canneberge sauce au paprika fumé, Suprême de faisan aux griottes  
Filet de saumon et pétoncles beurre blanc et citrons confits  
Légumes du marché et pommes de terre



## Section Petit Déjeuner

Omelette garnie, bacon, saucisses, viennoiseries  
Fruits frais : Ananas, melon miel, cantaloup, orange et pamplemousse



## Desserts

Assortiment de gâteaux, mousses et tartes  
Gâteau du temps des fêtes  
Crêpes au beurre d'érable

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC



# BRUNCH MENU

Champlain Restaurant  
January 1, 2025

## Soup of the day

Squash cream and herbs mussels



## Seafood

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



## Cold cuts and cheese

Dried sausages, Raw ham, duck pâté, Smoked poultry, pickled gherkins  
Cheese platter and grapes, Various crackers and breads



## Make your own salad

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



## Cutting station

Beef Wellington, red wine sauce  
Leg of lamb with herbs, Holiday Turkey  
Cranberry jelly with smoked paprika sauce, Pheasant supreme with morello cherries,  
Salmon fillet and scallops with beurre blanc and candied lemons  
Market vegetables and potatoes



## Breakfast station

Garnished omelette, bacon, sausages, pastries  
Fresh fruits: Pineapple, honeydew melon, cantaloupe, orange and grapefruit

## Desserts

Assortment of cakes, mousses and tarts  
Holiday Cake  
Maple butter crepes

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC