



Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

Buffet gourmand 24 décembre

December 24th

Gourmet Buffet



MENU

Présenté par la brigade de Frédéric Cyr

Salon Frontenac
24 décembre 2024

◆
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, 2024

◆
Gaspésie seafood chowder

◆
Seafood

Hot and cold smoked salmon,
Tiger shrimps in Court Bouillon and its sauces
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

◆
Our famous Beef with spinach crust, reduced Beef Jus
Poultry supreme with caramelized figs, foie gras sauce
Lamb chops in a mustard crust and its juice
Trout medallions with lime & ginger

◆
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 warm dessert

◆
Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC