



*Fairmont*  
LE CHÂTEAU FRONTENAC

**Buffet gourmand 25 déc - Salon Frontenac**  
Christmas Day Buffet - Frontenac Room



# MENU

*Présenté par la brigade de Frédéric Cyr*

Salon Frontenac  
25 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, Tdruite 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 25, 2024

◆  
Gaspésie seafood chowder

◆  
Seafood

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