

The background features a large, abstract teal watercolor wash on the left side, transitioning into a white background on the right. Scattered throughout are numerous gold stars of varying sizes. A double-lined gold circle frames the hotel's name and location.

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

Buffet gourmand 31 décembre

December 31st

Gourmet Buffet



MENU

Présenté par la brigade de Frédéric Cyr

Salon Frontenac
31 décembre 2024

◆
Chaudrée gaspésienne

◆
Fruits de mer
Saumon fumé à chaud, Saumon fumé à froid
Crevettes tigrées au Court Bouillon et ses sauces, Bigorneau de la Gaspésie
Plateaux de sushis variés

◆
Charcuteries et fromages
Saucissons séchés, Jambon cru, Pâté de canard à l'orange, 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

◆
Notre fameux Bœuf aux épinards en croute, Jus de Bœuf réduit
Suprême de volaille aux figues caramélisées, sauce au foie gras
Côtelettes d'agneau en croûte de moutarde et son jus
Médallions de truite au citron vert & gingembre

◆
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 31, 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 Hot dessert

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC