Buffet de Noël

ENTRÉES FROIDES

Tomates et bocconcinis
Pesto de basilic frais, réduction de vinaigre balsamique et fleur de sel

Gravlax de saumon au gingembre et à la citronnelle
Crème sure à l'aneth, câprons et croûtons

Salade maraîchère d'hiver
Courges rôties, poires sautées, pacanes caramélisées, fromage de chèvre émietté, roquette et vinaigrette au cidre de pomme

Salade César classique et ses condiments maison

Plateaux festifs
Fromages et charcuteries d'ici, terrines artisanales

PLATS CHAUDS

Station de découpe du chef
Dinde rôtie au beurre de thymarce aux châtaignes et canneberges, jus corsé, oignons grelots caramélisés

Filet d'épaule de bœuf grillé
Sauce bordelaise

Pavé de truite poêlé
Émulsion de beurre blanc aux agrumes

Accompagements
Purée de pommes de terre à l'ail confit
Poêlée de carottes, panais et courges rôtis au miel et au romarin

TABLE DES DESSERTS

Mini-bûches de Noël
Chocolat pur beurre de cacao et praliné aux noisettes

Plateau de mignardises
Macarons, sablés de Noël aux amandes, truffes au chocolat noir

Mini-tartelettes
Sucre d'érable, pacanes