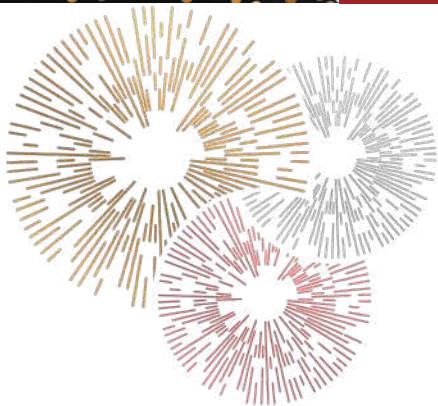
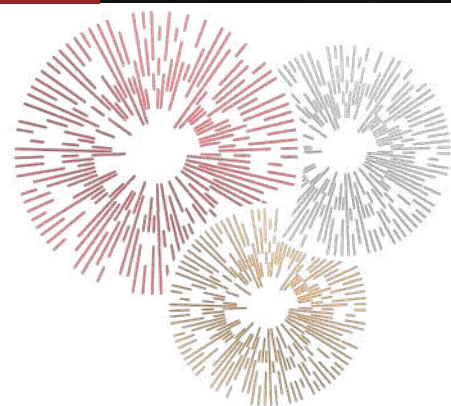


DU 24 DÉCEMBRE AU 3 JANVIER



BUFFET *steakhouse* - DES FÊTES -



17 h 30 à 21 h 30

CHAUDRÉE GOURMANDE RÉCONFORTANTE

Soupe aux pois classique maison | Effiloché de jambon sur os au romarin
Chaudrée de palourdes, maïs, pommes de terre & pancetta
Variété de pains, croûtons & craquelins | Beurres composés

SECTION FROIDE FESTIVE

Boîte chinoise de crudo de légumes & houmous maison | Trempette
Salades composées (2) servies en portions individuelles
Comptoir à salade 2.0 | Garnitures & vinaigrettes
Trempette chaude aux épinards, cœurs d'artichauts & chair de crabe | Croustilles maison
Olives mixtes marinées servies tièdes

Crevettes cocktail | Sauce lime & vodka
Algues maritimes
Salade caprese en déconstruction
Antipasto de légumes sur charbon d'érable
Viandes froides, terrines & rillettes
Condiments de circonstance
Déclinaison de saumon de l'Atlantique; en Bellevue, fumé à froid & chaud avec rillettes

SECTION CHAUDE & SOUS LA LAMPE

Pièce de haut de surlonge AAA
Lent rôissage dans nos armoires chauffantes
Tranché devant vous | Garnitures
Légumes rôtis au beurre provençal
Herbes fraîches | Épis de maïs grillés
Pommes de terre Gabrielle confites puis rôties
Poireaux & tomates séchées
Grillade de saucisses variées
Demi-glace à la moutarde

Paupiette de volaille au bacon
Farce d'oignons confits & grains de cheddar fumé
Chutney de betteraves rouges
Fricassée de raviolis aux champignons sauvages
Velouté de shiitake & vin blanc | Tartufata maison
Moules vapeur | Crèmeuse au cari | Riz pilaf
Ragoût de pattes de cochon du Chef

STATION SUCRÉE

Ardoise de fromages fins & québécois
Fruits secs & noix mélangées
Pâtisseries variées | Crème brûlée miniature
Bar à beignes
Café, thé ou infusion

PR
Palace Royal
PAR/BY JARO

Plats concoctés
par le
RESTAURANT
BEFFROI
STEAK HOUSE

Adultes : 45\$ | 3 à 12 ans : 25\$ | 2 ans & moins : Gratuit

Taxes & service en sus.

hotelsjaro.com

RÉSERVATION OBLIGATOIRE 418 380-2638