



CHÂTEAU
JOLIETTE
HÔTEL | CONGRÈS | MARIAGES

SOIRÉE DE LA ST-SYLVESTRE

LUNDI 31 DÉCEMBRE

Dès 18 h

PUNCH FESTIF À L'ARRIVÉE

POTAGE

Potage selon l'inspiration du chef
Corbeille de pain

SALADES

Salade César
Salade de chou mauve et pomme grenade
Salade panzanella
Betteraves au féta fumé
Salade de haricots verts aux agrumes et sésame

CHARCUTERIE

Rillettes de pintade à la dijonnaise
Terrine de poulet, pistache et canneberge
Viande fumée et jambon aux poivres
de Cochon cent façons
Variété de marinades maison

TRANCHÉE EN SALLE

Côte de bœuf

BUFFET FROID

Saumon fumé, câpres et radis croquant
Truite fumée à chaud
Crevettes, sauce cocktail
Sélection de fromages du terroir québécois,
oignons marinés et gelée de petits fruits

BUFFET CHAUD

Joue de porc braisée 5 heures, sauce gravy à la moutarde
Légumes marinés et grillés
Saucisse Cochon cent façons, bardée de bacon
Saumon à l'oseille entière, cuite à basse température
Ragoût de pattes de cochon
Purée de céleri-rave et panais rôtis à l'érable
Champignons et oignons rôtis à l'ail
Parmentier de gibier et crème de maïs fumé maison

BUFFET DESSERT

Mignardises, fontaine de chocolat, gâteaux et tartes

TABLE SUCRÉE

COUPE DE MOUSSEUX À MINUIT

Adulte : 85 \$
Ado 13 à 17 ans : 75 \$
Enfant 6 à 12 ans : 30 \$
Enfant 0 à 5 ans : GRATUIT
(Taxes et service compris)

RÉSERVATION : 1 800 361-0572, POSTE 116

