



CHÂTEAU
JOLIETTE
HÔTEL | CONGRÈS | MARIAGES

BUFFET DU JOUR DE L'AN

MARDI 1^{ER} JANVIER

À partir de 17 h 30

POTAGE

Soupe aux pois
Corbeille de pain

SALADES

Légumineuses à l'orange et à l'aneth
César maison
Betteraves au féta fumé
Salade de tomate et basilic frais
Salade de pommes de terre aux lardons

CHARCUTERIE

Rôti de porc à l'ail et romarin
Terrine de poisson et oseille
Terrine de dinde et beurre aromatisé à la sauge

TRANCHÉES EN SALLE

Longe de porc farcie aux dattes, orange
et canneberge, sauce à la pomme grenade
Rôti de bœuf, sauce au poivre

BUFFET FROID

Saumon fumé
Truite boucanée maison, marinée au gin
Crevettes, sauce cocktail
Sélection de fromages du terroir québécois,
compote d'oignon
Marinade du temps des fêtes

BUFFET CHAUD

Joue de bœuf, sauce au caribou
Légumes racines d'hiver
Ragoût de pattes de cochon
Purée de céleri-rave et panais rôtis à l'érable
Saumon curry-coco
Parmentier de canard et oignons caramélisés

TABLE SUCRÉE

Fontaine de chocolat, gâteaux,
tartes et sucreries

Adulte : 40 \$
Enfant 6 à 12 ans : 20 \$
Enfant 0 à 5 ans : GRATUIT
(Taxes et service en sus)

RÉSERVATION : 1 800 361-0572, POSTE 116

