

BUFFET DU SOIR



**RESTOS
PLAISIRS**

RÉUNIONS ET
BANQUETS

POUR


HÔTEL
LE CONCORDE
QUÉBEC

BUFFET DU SOIR

FROID

Les planches froides (2 au choix)

Salades (3 au choix)

CHAUD

Plats de résistance chauds (2 au choix)

Accompagnements chauds au gré des saisons

LA PLANCHE

**Plateau de fromages fins québécois,
terrines et charcuteries**

Assortiment de pains

DESSERT

Assortiment de mignardises



Toutes nos recettes sont faites maison et peuvent varier selon la disponibilité des produits. Vous devez nous mentionner toute allergie connue ou préférence alimentaire au moins 7 jours ouvrables avant votre activité, sinon nous ne pourrons le prendre en considération.

**Taxes et service en sus sur tous les prix indiqués au menu. Les prix sont sujets à changement sans préavis.*

LES SALADES

Salade du jardin

Tomates cerises, concombres, artichauts, fenouil braisé, vinaigrette aux herbes

Salade de macaroni

Céleri, échalotes, fromage cheddar et jambon effiloché

Salade végétarienne de légumineuses

Poivrons doux, noix, fruits séchés et vinaigrette xérès et érable

Salade de chou de Savoie crémeuse

Oignons rouges marinés et carottes râpées

Salade de betteraves

et «Ciel de charlevoix»

Crème sure à l'estragon et fromage bleu

Salade César

Coeur de romaine, croûtons, parmesan et lardons fumés

Salade de pommes de terre

Cornichons, fèves edamame et chou-fleur mariné

Salade de haricots verts

Proscuitto, maïs, oignons marinés, piments rouges et vinaigrette française



LES PLANCHES FROIDES

La Scandinave

Saumon fumé maison, fenouil confit, betterave chioggia et crème sure aux herbes

La Méditerranéenne

Crevettes tigrées, calmars grillés, chorizo, pommes de terre aux herbes, oignons rouges marinés, chou de Savoie et mayonnaise

La Brésilienne

Bavette de boeuf, épinards, champignons, lentilles et chimichurri

La Québécoise

Flanc de porc confit de la ferme Turlo, légumes rôtis et relish de fenouil

La Sud-Américaine

Suprême de volaille grillé, salsa de tomates et émulsion de poivrons au paprika fumé

La Sicilienne

Artichauts marinés, endives, olives, courgettes et épinards

LES PLATS DE RÉSISTANCE CHAUDS

Vol-au-vent à la morue et crevettes

Carottes, pommes de terre et sauce béchamel

Cannelloni de bœuf braisé

Sauce aux champignons

Suprême de poulet

Crémeuse aux herbes et au vin blanc

Échine de porcelet confit de la ferme Turlo

Sauce deux moutardes à l'échalote

Sauté au boeuf thai (ou au tofu)

Sauce aigre-douce, poivrons doux, échalotes et graines de sésame

Mijoté de cerf

Sauce au porto, orange et canneberges

Cigare au chou végétarien

Tofu, légumes grillés, lentilles et sauce tomate

Filet de morue rôti

Coulis de poivrons grillés au paprika fumé