



Brunch



MENU BRUNCH

Restaurant Champlain
25 décembre 2024

Soupe du jour

Crème de courge et moules aux herbes



Fruits de mer

Saumon fumé à chaud, Saumon fumé à froid
Crevettes tigrées au Court Bouillon et ses sauces, Bigorneau de la Gaspésie
Pétoncles des Iles-de-la-Madeleine fumés, Truite fumée
Plateaux de sushis variés



Charcuteries et fromages

Saucissons séchés, Jambon cru, Pâté de canard
Volaille fumée, cornichons marinés
Plateau de fromages et raisins
Craquelins, pains variés



Station salade

Mesclun, Roquette, Romaine, Épinard, Endive
Olives, Oignons rouges, Tomates cerises, Chou-fleur
Carottes, Concombres, Radis, Brocolis, Artichauts marinés, Croûtons
Vinaigrettes & Condiments



Station de découpe

Filet de bœuf Wellington, sauce au vin rouge
Gigot d'agneau aux herbes, Dinde du Temps des Fêtes
Gelée de canneberge sauce au paprika fumé, Suprême de faisán aux griottes
Filet de saumon et pétoncles beurre blanc et citrons confits
Légumes du marché et pommes de terre



Section Petit Déjeuner

Omelette garnie, bacon, saucisses, viennoiseries
Fruits frais : Ananas, melon miel, cantaloup, orange et pamplemousse



Desserts

Assortiment de gâteaux, mousses et tartes
Gâteau du temps des fêtes
Crêpes au beurre d'érable

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



BRUNCH MENU

Champlain Restaurant
December 25, 2024

Soup of the day

Squash cream and herbs mussels



Seafood

Hot and cold smoked salmon,
Tiger shrimps in Court Bouillon and its sauces
Periwinkle from Gaspésie, Magdalen Islands smoked Scallops, smoked trout
Various sushi platters



Cold cuts and cheese

Dried sausages, Raw ham, duck pâté, Smoked poultry, pickled gherkins
Cheese platter and grapes, Various crackers and breads



Make your own salad

Mesclun, Arugula, Romaine, Spinach, Endive, Olives, Red onions, Cherry tomatoes,
Carrots, Cucumbers, Radish, Cauliflower, Broccoli, Marinated artichokes, Croutons,
Vinaigrettes & Condiments



Cutting station

Beef Wellington, red wine sauce
Leg of lamb with herbs, Holiday Turkey
Cranberry jelly with smoked paprika sauce, Pheasant supreme with morello cherries,
Salmon fillet and scallops with beurre blanc and candied lemons
Market vegetables and potatoes



Breakfast station

Garnished omelette, bacon, sausages, pastries
Fresh fruits: Pineapple, honeydew melon, cantaloupe, orange and grapefruit

Desserts

Assortment of cakes, mousses and tarts
Holiday Cake
Maple butter crepes

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC