



MENU

Salon Frontenac
24 décembre 2025

Bisque de homard gaspésien, rouille safranée, croûtons

Fruits de mer

Saumon fumé à chaud avec mayonnaise à l'estragon
Saumon fumé à froid avec crème sure et citron
Crevettes tigrées au court-bouillon avec sauce cocktail
Plateaux de sushis variés

Charcuteries et fromages

Planche de charcuteries et condiments
Assortiment de pâtés, moutardes et cornichons
Mini sandwiches de viande fumée et cornichons

Station salades

Mesclun, romaine, kale,
Olives, oignons rouges, tomates cerises, concombres, radis, artichauts marinés,
Croûtons, vinaigrettes & condiments
Salade de légumes de saison rôtis
Salade d'orzo au poivre clavalier, canard fumé, foie gras, haricots verts, canneberges et
oignons verts
Salade de lentilles béluga, fêta et saumon fumé

Plats principaux

Bœuf Wellington avec jus de bœuf réduit
La fameuse dinde du temps des fêtes
Roulade d'aiglefin, poivrons, épinards, câpres
Raviolis ricotta et asperges, crème au parmesan
Légumes du marché, pommes de terre dauphines

Plateau de fromages affinés

Craquelins, beurre de pomme, pains artisanaux

Station desserts

Pièce montée
Bûche des fêtes
Gourmandises, macarons et chocolats fins

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



MENU

Frontenac Room
December 24, 2025

Gaspésian lobster bisque, saffron rouille and croutons

Seafood

Hot smoked salmon with tarragon mayonnaise
Cold smoked salmon with sour cream and lemons
Tiger shrimps in Court Bouillon with cocktail sauce
Various sushi platters

Cold cuts and cheese

Platter of cold cuts and condiments
Assortment of pâtés, mustards, and pickles
Mini smoked meat sandwiches with pickles

Make your own salad

Mesclun, Romaine, Kale, Olives, Red onions, Cherry tomatoes, Cucumbers, Radishes,
Marinated artichokes, Croutons, Vinaigrettes & Condiments

Roasted seasonal vegetable salad

Orzo salad with Prickly-ash pepper, Smoked duck, Foie gras, Green beans, Cranberries,
and green onions
Beluga lentil salad with feta cheese and smoked salmon

Main courses

Beef Wellington with reduced beef jus
Traditional Christmas turkey
Haddock roulade, sweet peppers, spinach, capers
Ricotta and asparagus ravioli, parmesan cream sauce
Market vegetables, potatoes Dauphines

Refined cheese platter

Crackers, apple butter, and artisan breads

Dessert Station

Pièce montée
Yule log cake
Refined delicacies, Macarons and Fine chocolates

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC