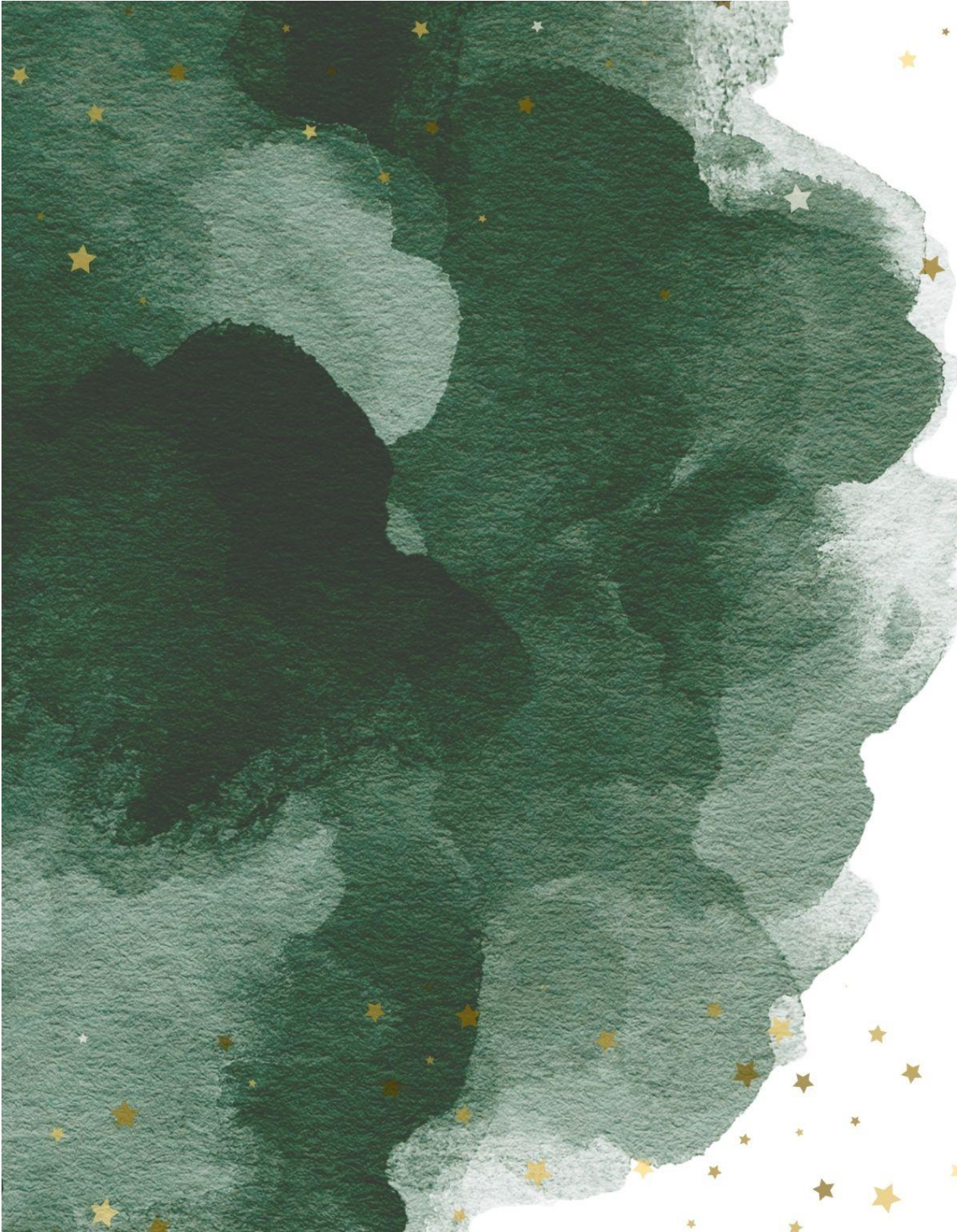





CHAMPLAIN
cuisine découverte

Brunch

MENU BRUNCH

Restaurant Champlain
25 décembre 2025

Soupe du jour

Crème de courge et graines de citrouille

Fruits de mer

Saumon fumé à chaud, Saumon fumé à froid
Crevettes tigrées au court-bouillon et ses sauces, bigorneaux de la Gaspésie
Ceviche de pétoncle, lime et coriandre
Plateaux de sushis variés

Charcuteries et fromages

Saucissons séchés, jambon cru, pâté de canard
Jambonneau de Charlevoix, cornichons marinés

Station salades

Mesclun, roquette, romaine,
Olives, oignons rouges, tomates cerises, chou-fleur
Carottes, concombres, radis, brocolis, artichauts marinés, croûtons. Vinaigrettes & condiments
Salade de pommes de terre à la moutarde et lardon, salade grecque, salade de Gemili au saumon fumé à chaud, clémentines et huile citronnée

Station de découpes

Filet de bœuf Wellington, sauce au vin rouge
Épaule d'agneau aux herbes, dinde du temps des fêtes
Gelée de canneberge, sauce au paprika fumé, suprême de pintade, saucisse chipolata et sauce aux griottes, la truite des Bobines, fondue de poireaux et armillaires, sauce vierge à la pomme grenade
Raviolis à la truffe, crème au parmesan et herbes fraîches
Pétoncles flambés au Pernod
Légumes du marché et pommes de terre confites

Section petit déjeuner

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

Plateau de fromages

Craquelins, raisins et pains variés

Desserts

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

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

BRUNCH MENU

Champlain Restaurant
December 25, 2025

Soup of the day

Squash cream and pumpkin seed soup

Seafood

Hot and cold smoked salmon
Tiger shrimps in court bouillon and its sauces
Periwinkle from Gaspésie, Scallop ceviche with lime and cilantro
Various sushi platters

Cold cuts and cheese

Dried sausages, Raw ham, Duck pâté, Pickles
Charlevoix ham hock

Make your own salad

Mesclun, Arugula, Romaine, Olives, Red onions, Cherry tomatoes, Carrots, Cucumbers, Radishes, Cauliflower, Broccoli, Marinated artichokes, Croutons, Vinaigrettes & Condiments, Potato salad with mustard and bacon, Greek salad, Gemili salad with hot-smoked salmon, clementines, and lemon oil

Cutting station

Beef Wellington, red wine sauce
Lamb shoulder with herbs, Holiday Turkey
Cranberry jelly with smoked paprika sauce, Guinea fowl supreme, chipolata sausage, and sour cherry sauce, Trout from Les Bobines, leek and honey mushroom fondue, pomegranate sauce vierge Salmon fillet and scallops with beurre blanc and candied lemons
Truffle ravioli with parmesan cream and fresh herbs
Scallops flambéed with Pernod
Market vegetables and candied potatoes

Breakfast station

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

Cheese platter

Crackers, grapes and various breads

Desserts

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

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC