

THANKSGIVING BUFFET

Pumpkin Soup

Seafood salad

Caesar salad

Beet salad with cherry tomatoes
and goat cheese crumble

Baby spinach salad with dried cranberries and
roasted walnuts (maple dressing)

Apple waldorf salad

Garden salad

Poached Atlantic salmon

Olives and marinated vegetables

Roasted yams and mashed potatoes

Smashed carrots, turnips
and beans

(Mac 'n' cheese) Pasta bake
with breadcrumbs topping

Orecchiette, fresh tomato and basil

Roast turkey with turkey gravy, cranberry
sauce and stuffing on the side

CARVING STATION

Roast ham with pineapple sauce
& leg of lamb with fine herb sauce

TRADITIONAL PIES

Pumpkin pie, sugar pie, pecan pie, apple pie

Variety of breads and domestic cheeses

Fresh fruit salad

FROM: 5 - 8 P.M.

Adult: \$34.95 ++

Children (6 to 12 years old): \$18.95 ++

Dress Code:
Dining Casual

BUFFET DE L'ACTION DE GRÂCE

Soupe à la citrouille

Salade de fruits de mer

Salade César

Salade de betteraves aux tomates cerises
et fromage de chèvre émietté

Salade d'épinards avec canneberges séchées
et noix rôties (vinaigrette à l'érable)

Salade de pommes Waldorf

Salade jardinière

Saumon atlantique poché

Olives et légumes marinés

Ignames rôties et pommes de terre
en purée

Carottes en purée, navets
et haricots

Macaroni au fromage cuit au four

Garni de chapelure

Orecchiette tomates fraîches et basilic

Dinde rôtie avec sauce à la dinde, sauce aux
canneberges et farce sur le côté

STATION DE COUPE

Jambon rôti avec sauce à l'ananas

Gigot d'agneau avec sauce aux fines herbes

TARTES TRADITIONNELLES

Tarte à la citrouille, tarte au sucre, tarte aux
pacanes, tarte aux pommes

Variété de pains et fromages domestiques

Salade de fruits frais

De : 17 hres à 20hres

Adulte : 34,95 \$ ++

Enfants (6 à 12 ans) : 18,95 \$ ++

Code vestimentaire :
Tenue de ville décontractée