



REPAS DES FÊTES



Ouvert tous les jours pour
le petit-déjeuner, le lunch et le souper à la carte.

Menus spéciaux:

24 décembre: Buffet de Noël | 45\$

Buffet spécial pour les enfants de 6-12 ans | 22.50\$

25 décembre: Carte régulière

31 décembre: Buffet de la St-Sylvestre | 45\$

Buffet spécial pour les enfants de 6-12 ans | 22.50\$

**Réservations: 418-647-6521 ou par
courriel: YQBHI_allegro@hilton.com**

GRATUIT POUR LES 5 ANS ET MOINS.
STATIONNEMENT GRATUIT (2H). PRIX PAR PERSONNE. TAXES EN SUS.

HILTON QUÉBEC
1100, BOUL. RENÉ-LÉVESQUE EST, QUÉBEC, G1R 4P3, 418 647-2411



24 DÉCEMBRE BUFFET DU SOIR EVENING BUFFET

Crème de chou-fleur rôti,
huile de pimentons Espagnol
(Servi à la table)

Roasted cauliflower cream soup,
Spanish pimenton infused oil
(Served at the table)

Légumes croquants fermiers tel un jardin
Salade de jeunes pousses, vinaigrettes maison
Assortiment de garnitures pour compléter votre salade
gourmande
Olives marinées maison
Salade César et garnitures classiques
Salade de pommes de terres, crème sure,
ciboulette et bacon
Salade de fruits de mer aneth et citron
Salade Caprese à notre façon
Salade d'orzo au poulet grillé et poivrons rouges fumés
Verrine d'humus aux betteraves et pita croustillant
Crevettes en écailles, sauce cocktail à la mangue épicée
Pâtés et terrines locales
5 variétés de confits et marinades à notre façon
Fromages fins de la belle région de Québec et ses
environs
Pain de la boulangerie Paillard

Crunchy farm vegetables
Greens salad, homemade vinaigrette
Garnishes to compose your salad
Homemade marinated olives
Caesar salad, classic garnishes
Potato salad, sour cream, chives and bacon
Seafood, dill and lemon salad
Caprese salad
Orzo salad, grilled chicken, smoked red peppers
Beet hummus and crispy pita
Shrimp, spicy mango cocktail sauce
Local pâtés and terrines
Five varieties of confits and marinades
Quebec local cheeses
Bread from Paillard bakery

Pavé de saumon poché à l'hydromel de la
Côte de Beauré sauce vierge à la fraise fumée

Poached salmon with hydromel from la
Côte de Beauré, smoked strawberry virgin sauce

Notre ragoût de boulettes maison

Homemade meat ball stew

Manicotti farci à la ricotta et aux épinards,
sauce crémeuse au pesto, noix de pins et
tomates séchées

Manicotti stuffed with ricotta and spinach, pesto,
pine nuts with sun-dried tomato creamy sauce

Sélection de légumes multicolores

Colorful vegetable selection

Pommes de terre douce et Yukon Gold gratinées au
Migneron et cheddar fort

Sweet potato and Yukon gold gratin with
Migneron and old cheddar

TRANCHÉ EN SALLE

SLICED IN THE ROOM

Dinde du temps des fêtes, canneberges confites à l'érable
et zestes de citron, sauce Grand-Veneur

Holiday turkey, maple and lemon zeste cranberry confit,
Grand Veneur sauce

Pudding chômeur au sirop d'érable

Maple pudding chômeur

Tarte au sucre de Grand-mère

Sugar pie

Tarte au citron et meringue

Lemon and meringue pie

Gâteau chocolaté au cassis Monna et filles

Chocolate and Monna et Filles' blackcurrant cake

Lollypop multicolores

Lollypops

La buche de Noël au caramel salé

Salty caramel Christmas log

Assortiment de sucreries du temps des fêtes

Holiday assorted sweets

Salade de fruits frais

Fresh Fruit salad

Café, coffret de thés et tisanes

Coffee, tea and herbal tea box

45\$++

Réservations: 418-647-6521
courriel: YQBHI_allegro@hilton.com



24 DÉCEMBRE BUFFET DU SOIR POUR ENFANTS KIDS EVENING BUFFET*

Crudités et trempette
Roulade de jambon forêt noire
Cubes de fromage cheddar
Petit bar à salades
Doigts de poulet
Frites
Pizza
Mac and Cheese

Jello décorés
Petites brochettes de fruits
Mini tarte au sucre de fantaisie
Brownies
Cakepops
Figurines en chocolat

*Ce buffet sera servi sur des tables
plus basses permettant un accès
facile aux enfants

Raw vegetables and dip
Black-forest ham roulade
cheddar cheese cubes
Salad bar
Chicken fingers
French fries
Pizza
Mac and Cheese

Funny Jello
Fruit kebabs
Mini sugar pie
Brownies
Cakepops
Chocolate figurines

*This buffet will be served on
lower tables so kids
have easier access to the food

22.50++ par enfant/per child



31 DÉCEMBRE BUFFET DU SOIR EVENING BUFFET

Crème Washington revisitée,
chips de jambon cru et popcorn truffé
(Servi à la table)

Creamy corn soup, ham chips &
truffle pop corn
(served at the table)

La station froide

Légumes fermiers croquants
Salade de jeunes pousses, vinaigrettes maison
Assortiment de garnitures pour compléter votre
salade gourmande
Olives marinées maison
Salade César et garnitures classiques
Salade de betteraves jaunes et truite fumée
Salade de quinoa deux couleurs aux légumes grillés
Salade de fenouil à l'orange et graines de citrouille
Salade de melon et feta de brebis à la menthe fraîche
et sésame
Verrine de tomates et bocconcini au basilic Thaï
Crevettes en écailles, sauce cocktail à la mangue épicée
5 variétés de confits et marinades
Terrines et pâtés locaux
Fromages fins de la belle région de Québec et ses environs

Nos plats chauds

Filet de Morue au vin blanc, crémeuse aux pleurotes et poivre
des dunes
Blanc de volaille mariné, salsa de mangue et tomates
Filet d'épaule de bœuf en cuisson lente, confit d'échalotes
et porto
Gemelli sauce Romanoff, garniture de petites pétoncles,
poivrons doux et ail noir
Sélection de légumes multicolores
Pommes de terre Annabelle aux gras de canard et
romarin frais

La table sucrée

Pain perdu gourmand aux canneberges et érable,
crème anglaise maison
Tarte au sucre de grand-mère
Gâteau au fromage et coulis de framboises
Tarte au coconut classique
Le truffé chocolaté
Lollypops multicolores
Assortiment de sucreries du temps des fêtes
Salade de fruits frais

The cold station

Crunchy farm vegetables
Young shoots salad, homemade salad dressings
Assorted garnishes to complement your gourmet salad
Homemade marinated olives
Caesar salad and classic toppings
Yellow beet salad with smoked trout
Two-color quinoa salad with grilled vegetables
Fennel and orange salad with pumpkin seeds
Melon and feta salad with fresh mint and sesame
Tomatoes and bocconcini with Thai basil
Shrimp in the shell, spicy mango cocktail sauce
Five varieties of confits and marinades
Local terrines and pâtés
Quebec local cheeses

Our hot dishes

Cod fillet with white wine, oyster mushrooms and
dune pepper creamy sauce
Marinated chicken breast, mango salsa and tomatoes
Slowly cooked beef shoulder fillet, shallot confit and
Port wine
Gemelli pasta, Romanoff sauce, garnished with scallops,
sweet peppers and black garlic
Selection of multicolored vegetables
Annabelle potatoes with duck fat and fresh rosemary

The sweet table

Cranberry and maple pain perdu with homemade custard
Old-fashioned sugar pie
Cheese cake and raspberry coulis
Classic coconut pie
Chocolate truffle
Multicolored Lollypops
Assortment of holiday sweets
Fresh fruit salad

45\$++

Réservations: 418-647-6521
courriel: YQBHI_allegro@hilton.com



31 DÉCEMBRE BUFFET DU SOIR POUR ENFANTS KIDS EVENING BUFFET*

Crudités et trempette
Roulade de jambon forêt noire
Cubes de fromage cheddar
Petit bar à salades
Doigts de poulet
Frites
Pizza
Mac and Cheese

Jello décorés
Petites brochettes de fruits
Mini tarte au sucre de fantaisie
Brownies
Cakepops
Figurines en chocolat

*Ce buffet sera servi sur des tables
plus basses permettant un
accès facile aux enfants.

Raw vegetables and dip
Black-forest ham roulade
Cheddar cheese cubes
Salad bar
Chicken fingers
French fries
Pizza
Mac and Cheese

Funny Jello
Fruit kebabs
Mini sugar pie
Brownies
Cakepops
Chocolate figurines

*This buffet will be served on
lower tables so kids
have easier access to the food.

22.50++ par enfant/per child