

# GOURMANDISE

PÂTISSERIES FINES • CHOCOLATS



ENTREMETS GLACÉS • PETITS DÉLICÉS

APERÇU DES PRODUITS  
OFFERTS AU COMPTOIR  
et des  
MENUS POUR EMPORTER

(A être commandé 72 heures à l'avance / Acompte de 50% à la commande)

SUMMARY OF PRODUCTS  
AVAILABLE AT THE COUNTER  
and  
TAKE-OUT MENUS

(To be ordered 72 hours prior with a 50% deposit)

*Fairmont*  
LE REINE ELIZABETH  
MONTREAL

900, boul. René Lévesque Ouest  
Montréal, Québec H3B 4A5  
(514) 954-2243

**Heure d'ouverture / Hours of operation**

Ouvert tous les jours de la semaine à partir de 8h00

*Open daily as of 8 :00 a.m.*

# Les chocolats de Carole / Carole's chocolates

## Choix de ballotins / Choice of ballotins :

1 pièce:	1,65 \$	+/- 125 gr : 8,95 \$/100 gr
2 pièces :	2,95 \$	+/- 250 gr : 8,70 \$/100 gr
4 pièces :	5,95 \$	+/- 375 gr : 8,45 \$/100 gr

## Notre sélection de truffes exclusives / Our exclusive truffle selection

Praliné / Praline

Crème irlandaise Baileys / Baileys Irish cream

Espresso / Tia Maria

Chocolat grand cru Jivara/ Jivara grand cru chocolate

Whiskey canadien / Canadian whiskey

Chocolat noir ou blanc aux fruits de la passion / Dark or white chocolate with passion fruit

Erable / Maple



Choco-caramel / Chocolate caramel

Cerise au kirsch / Cherry and kirsch liquor

Caramel salé / Salted caramel

Délice aux framboises / Raspberry Delicacy

Nougat chocolaté noisettes-amandes / Hazelnut-almond chocolate nougat

Feuille d'érable, liqueur Sortilège / Maple leaf, Sortilège liquor

Diamant au miel / Honey diamond

Snobinette au gianduja / Gianduja snobinette

Rocher chocolat noir, au lait ou blanc / Dark, milk or white chocolate rocher

Caresse au chocolat noir / Dark chocolate caress

Caresse au chocolat blanc et à l'Irish cream / White chocolate caress with Irish cream

Feuillantine au praliné et chocolat noir et au lait / Feuillantine with praline, dark and milk chocolate)



Queues de castor Beaver Club / *Chocolate beaver tails* 7,20 \$ / 100 gr

taxes en sus / taxes extra

## MENU 1

*Pétales de saumon mariné, sauce au curcuma et à l'aneth*  
*Cured salmon petals with a turmeric and dill sauce*



*Cuisse de canard farcie aux cerises, sauce bigarade*  
*Stuffed leg of duckling with cherries, sweet and sour sauce*



*Gâteau pistachois, coulis de fraises*  
*Pistachio delight with strawberry coulis*

**Prix / Price : 32,00 \$ par personne**  
(taxes en sus) / (taxes not included)



## MENU 2

*Palette de pétoncles et crevettes,*  
*sauce chipolte à la limette*  
*Assorted scallops and shrimps, chipolte sauce with lime*



*Filet mignon de bœuf poêlé, sauce marchand de vin*  
*et petites racines de saison*  
*Pan-fried beef filet mignon,*  
*marchand de vin sauce with seasonal root vegetables*



*Alcazar au chocolat, sauce anglaise à la Sambuca*  
*Chocolate alcazar, custard cream sauce flavored with Sambuca*

**Prix / Price : 38,00 \$ par personne**  
(taxes en sus / taxes not included)

## MENU 3

*Petit nougat de foie gras de canard aux pistaches et*  
*marrons caramélisées, confiture de navets et salsifis*  
*Nougat of duckling foie gras with pistachios and caramelized chestnuts,*  
*turnip and salsifis jam*



*Contre-filet de veau poêlé et légumes d'hiver, jus léger aux herbes*  
*Pan-fried sirloin of veal with winter vegetables, light herbs jus*



*Délice contrarié, coulis de mangue*  
*Contrarié temptation with a mango coulis*

**Prix / Price : 40,00 \$ par personne**  
(taxes en sus / taxes not included)



*Pour toute demande spéciale, s'il vous plaît nous consulter*  
*Please do not hesitate to consult us for any special event*

*Entrée additionnelle en option applicable sur chaque menu*  
*Additional entrée optional, applicable with each menu.*  
*9,00 \$ par personne (taxes en sus / taxes not included)*

*Feuillantine de pétoncles, crevettes*  
*et moules au pistil de safran*  
*Scallops, shrimps and mussels in*  
*a flaky pastry shell with saffron*

*Des photos de présentation suggérée des assiettes sont fournies*  
*avec toute commande de menu pour emporter*  
*Photos of suggested presentation are supplied*  
*with take-out menus ordered*

## Choix d'amuse-bouches

### Choice of appetizers\*

#### Froids / Cold

*Prosciutto et figues sur pic*

*Prosciutto and figs on pick*

*Crevette et pointe de wasabi sur concombre*

*Shrimp and wasabi on cucumber*

*Saumon mariné sur pumpernickel*

*Marinated salmon on pumpernickel bread*

*Canard fumé à l'ananas grillé*

*Smoked duckling with grilled pineapple*

24,00 \$ / dz

#### Chauds / Hot

*Pannequet de ris de veau et foie gras*

*Pannequet of calf's sweetbreads and foie gras*

*Tartelette aux oignons caramélisés et fromage bleu*

*Caramelized onions and blue cheese tartelette*

*Satay de bœuf grillé, trempette au cari*

*Grilled beef satay with curry dip*

*Croustillants de crevettes au Pernod*

*Crispy shrimps enhanced with Pernod*

24,00 \$ / dz

\*Sur commande de 48 heures / Upon order with 48 hour notice

\*\*\* taxes en sus / taxes extra

## De notre comptoir de gâteaux et pâtisseries fines

### Cakes and pastries from our counter

9"

Pistachois

(génénoise, mousse pistaches, mousse chocolat / *génoise, pistachio mousse, chocolate mousse*) 8 x 8

31,95\$

Contrarié

(mousse chocolat, crème brûlée à la vanille, coulis framboise, biscuit praliné / *Chocolate mousse, vanilla crème brûlée, raspberry coulis, praline cookie*) 8 x 8

31,95\$

Trilogie chocolatée / *Chocolate trio*

(mousse chocolat noir, lait et blanc / *Milk, white and dark chocolate mousse*)

31,95\$

Charlotte aux petites baies / *Berry charlotte*

(biscuits cuillères vanille, mousse mascarpone, petits fruits / *vanille biscuit, mascarpone mousse, small fruits*)

34,95\$

Charlotte au chocolat / *Chocolate charlotte*

(biscuits cuillères chocolat, mousse chocolat amer / *chocolate biscuit, bitter chocolate mousse*)

34,95\$

Conversation (pâte feuilletée, crème d'amandes / *flaky pastry, almond cream*)

25,95\$

Forêt Noire / *Black Forest* (Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, crème Chantilly, cerises au Kirsch / *Chocolate cookie, dark chocolate mousse, Chantilly cream, Kirsch flavored cherries*)

34,95\$

Nuances (biscuit amandes, compote de fruits rouges, caramel, chocolat / *almond cookie, red fruit compote, caramel, chocolate*)

31,95\$

Alcazar (mousse chocolat, génénoise, cerises / *chocolate mousse, génoise, cherries*)

32,95\$

Tiramisu (Biscuit vanille imbibé au café, mousse de fromage mascarpone / *Vanilla cookie dipped in coffee, mascarpone cheese mousse*)

31,95\$

Opéra (ganache chocolat et arabica / *chocolate and arabica ganache*)

31,95\$

Rose des neiges

(Génénoise vanille, meringue, mousse cassis, crème Chantilly, copeaux de chocolat blanc / *Vanilla génoise, meringue, blackcurrant mousse, Chantilly cream, slivers of white chocolate*)

34,95\$

Miroir aux fruits / *Fruit mousse*

(génénoise et délicat mousse de fruits : fraises, framboises, fruits de la passion ou mandarines / *génoise and delicate fruit mousse : strawberry, raspberry, passion fruit or mandarin*)

29,95\$

Griottin

(mousse mascarpone, cerises au Kirsch, biscuit amandes / *mascarpone mousse, cherries with Kirsch, almond cookie*)

32,95\$

Nocciolata

(crème pralinée, dacquoise et génénoise noisettes / *praline cream, dacquoise, hazelnut génoise*)

31,95\$

Moka (crème café, génénoise / *coffee cream, génoise*)

31,95\$

Tarte aux fruits / *Fruit pie*

18,95\$

Tarte aux pommes feuilletée / *Puff pastry apple pie*

16,95\$

Tarte au chocolat moussieux / *Chocolate pie*

18,95\$

Tarte crème brûlée à l'érable / *Maple crème brûlée pie*

17,95\$

ET PLUS ENCORE / AND MANY MORE !!!