BEAVER CLUB

SOIRÉE JAZZ/DANSE

St-Sylvestre / New Year's Eve

Lundi le 31 décembre / Monday, December 31, 2012

Veuillez trouver ci-joint notre menu pour la soirée jazz/danse du réveillon du Jour de l'An au restaurant le **BEAVER CLUB.**
Le coût est de 390 $ CAD (service inc.) + taxes par personne avec une bouteille de champagne par couple, soit 448.40 $ CAD (service et taxes inc.) par personne. Vins et boissons en sus.

Please find enclosed our menu for the Jazz/Dance New Year's Eve party at **The Beaver Club** restaurant. The price is 390 $ CAD + taxes (service already inc.) per person with a bottle of champagne per couple, which equals 448.40 $ CAD per person, taxes and service inc. Wines and beverages extra.

Lors de la réservation, nous vous demanderons de nous communiquer votre numéro de carte de crédit ainsi que vos coordonnées. Veuillez prendre note que nous procéderons au paiement immédiatement, sur carte de crédit, et vos billets vous seront envoyés par la poste ou seront disponibles au restaurant dès votre arrivée le 31 décembre.

To proceed with your reservation, we will require a credit card number for total payment of the tickets . Please be advised that your credit card will be charged immediately and the tickets will be mailed to you or you may pick up the tickets at the restaurant on December 31st.

MENU

Mosaïque de thon blanc et veau de Charlevoix au sel rouge d'Hawaii,
émulsion à l'huile de tomate et aux aromates
Mosaic of white tuna and veal from Charlevoix with red salt from Hawaii,
tomato oil emulsion with seasonings
ou/or
Floralie de homard Prince Vladimir, aïoli aux pépites de pommes vertes et huile de sésame grillé
Floraly of lobster Prince Vladimir, aioli with green apple nuggets and grilled sesame oil
ou/or
Tataki de cerf rouge aux poivres des dunes
Tataki of red deer enhanced with pepper
✯
Double consommé de lièvre en croûte aux quenelles pistachées
Consommé of hare under crust with pistachio dumplings
ou/or
Ballottine de caille farcie laquée aux kumquats
Ballottine of quail stuffed with kumquats
ou/or
Foie gras de canard poêlé aux coings et au sang d'atocas
Pan-seared duckling foie gras with quince and cranberries
ou/or
Raviole ouverte de pétoncle et langoustine sur américaine à la Fine Champagne
Scallop and scampi served in an open ravioli enhanced with Fine Champagne
✯
Granité à la bière d'épinette et au gin Hendrix
Spruce beer and Hendrix gin graninté
✯
Filet mignon de bison en poivrade au thé du Labrador et au whisky canadien
Filet mignon of buffalo, poivrade sauce with Labrador tea and Canadian whiskey
ou/or
Côte à côte d'agneau en croûte aux herbes salées du Bas du Fleuve
Lamb chops under salted herbs crust
ou/or
Côte de veau à la crème de parmesan et de truffe blanche
Veal cutlet with cream of parmesan and white truffle
ou/or
Dos de morue charbonnière en cuisson lente comme un cassoulet aux haricots coco
Slowly cooked fillet of black cod "en cassoulet" with coco beans
ou/or
Blanquette de homard façon thermidor au beurre d'oursin
Blanquette of lobster thermidor flavored with sea urchin butter
✯
Cromesqui de fromage de Blanche Neige en verdurette aux pousses d'hiver
Cromesqui of Snow White goat cheese with winter greens
✯
Douceur choco-café Beaver Club
Beaver Club's chocolate and coffee delight
ou/or
Œufs neige aux caramel salé d'érable et pistaches
Snow egs with salted maple caramel and pistachios
ou/or
Nougat glacé au miel de nos abeilles, amandes et fruits confits au Kirsch
Honey, almond and fruit confit iced nougat enhanced with Kirsch
ou/or
Mont-Blanc aux marrons et vanille bourbon façon Beaver Club
Mont-Blanc delicacy with chestnuts and vanilla bourbon
✯
Café / *Coffee*

Fairmont
LE REINE ELIZABETH
MONTRÉAL
900, boulevard René-Lévesque ouest – Montréal (Québec) – CANADA – H3B 4A5 – Téléphone / Phone(514) 861-3511