GOURMANDISE

PATISSERIES FINES • CHOCOLATS

ENTREMETS GLACES • PETITS DELICES

APERÇU DES PRODUITS OFFERTS AU COMPTOIR et des MENUS POUR EMPORTER

(A être commandé 48 heures à l'avance / Acompte de 50% à la commande)

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

(To be ordered 48 hours prior with a 50% deposit)

Fairmont
LE REINE ELIZABETH
MONTRÉAL

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.

Juillet / July 2012

De notre comptoir de gâteaux et pâtisseries fines
Cakes and pastries from our counter

carré / square	6 x 6	8 x 8
Pistachois (génoise, mousse pistaches, mousse chocolat / *génoise, pistachio mousse, chocolate mousse*)	26,95$	34,95$
Contrarié (mousse chocolat, crème brûlée à la vanille, coulis framboise, biscuit praliné / *Chocolate mousse, vanilla crème brûlée, raspberry coulis, praline cooke)*	26,95$	34,95$
Opéra (ganache chocolat et arabica / *chocolate and arabica ganache)*	26,95$	34,95$
Griottin (mousse mascarpone, cerises au Kirsch, biscuit amandes/ *mascarpone mousse, cherries with Kirsch, almond cookie*)	26,95$	34,95$

	6"	7"	9"
Baba au rhum / *Rum baba* (pâte à brioche imbibé de rhum, crème chantilly, fruits / *brioche dough flavored with rum, chantilly cream, fruit*)	23,95$	26,95$	34,95$
Charlotte aux petites baies / *Berry charlotte* (biscuits cuillères vanille, mousse mascarpone, petits fruits / *vanille biscuit, mascarpone mousse, small fruits*)	23,95$	26,95$	34,95$
Charlotte au chocolat / *Chocolate charlotte* (biscuits cuillères chocolat, mousse chocolat amer / *chocolate biscuit, bitter chocolate mousse*)	23,95$	26,95$	34,95$
Forêt Noire / Black Forest (Biscuit chocolat, mousse chocolat noir, crème Chantilly, cerises au Kirsch / *Chocolate cookie, dark chocolate mousse, Chantilly cream, Kirsch flavored cheries)*	23,95$	26,95$	34,95$
Cappuccino (biscuit imbibé au sirop de café, bavaroise de chocolat au lait / *cookied dipped in coffee syrup, milk chocolate bavaroise*)	23,95$	26,95$	34,95$
Tiramisu (Biscuit vanille imbibé au café, mousse de fromage mascarpone / *Vanilla cookie dipped in coffee, mascarpone cheese mousse*)	23,95$	26,95$	34,95$
Nocciolata (crème pralinée, dacquoise et génoise noisettes / praline cream, dacquoise, hazelnut genoise)	23,95$	26,95$	34,95$

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*

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

Erable / *Maple*

Caramel salé / *Salted caramel*

Nougat chocolaté noisettes-amandes / *Hazelnut-almond chocolate nougat*

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

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*

Feuillantine au praliné. chocolat noir, pacanes et cerise/
Feuillantine with praline, dark chocolate, pecans and cherry)

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

taxes en sus / *taxes extra*

MENU 1

Rosace de canard fumé de Brôme et sa rémoulade de céleri rave,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne
Brome Lake smoked duckling rosace with a celery root rémoulade,
old-fashion style mustard vinaigrette

Médaillons de pintade poêlés,
sauce aigre-douce aux cassis de l'Île d'Orléans
Pan-seared guinea-fowl medallions, sweet and sour sauce with blackcurrant

Douceur au chocolat au lait praliné et crème brûlée
Milk chocolate, praline and crème brûlée delicacy

Prix / *Price* : 38 $ par personne
(taxes en sus / taxes extra)

MENU 2

Foie gras de canard de St. Louis de Gonzague,
confiture de carotte et panais, sirop de meurisier
Quebec duckling foie gras with a carrot and parsnip jam

Filet mignon de boeuf poêlé, sauce poivrade et ses légumes de saison
Pan-fried beef filet mignon, poivrade sauce with seasonal vegetables

Alcazar au chocolat, sauce vanille à la Sambucca
Chocolate alcazar, vanilla sauce flavored with Sambucca

Prix / *Price* : 48 $ par personne
(taxes en sus / taxes extra)

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

MENU 3

Petite charlotte de homard de Gaspésie, émulsion à l'estragon
Small lobster charlotte with a tarragon emulsion

Médaillons de veau poêlés,
sauce crémeuse aux champignons des bois, ses racines d'hiver
Grilled veal medallions with a creamy forest mushroom sauce
and winter root vegetables

Couronne tout chocolat aux épices Chantilly aux agrumes
Chocolate delight with citrus flavored Chantilly spices

Prix / *Price* : 44 $ par personne
(taxes en sus / taxes extra)

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

Filet de bœuf Wellington, sauce Périgourdine
servi avec pommes château ou croquettes et bouquetière de légumes
Fillet of beef Wellington, Périgourdine sauce
served with château potatoes or croquettes and vegetables bouquet

Prix / *Price*	
4 à/to 6 pers	180 $
6 à/to 8 pers	240 $
8 à/to 10 pers	295 $

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

Choix d'amuse-bouche

Choice of appetizers

Froids / *Cold* *

Saumon fumé sur blinis et caviar Tobiko
Smoked salmon on blinis and Tobiko saviar

Prosciutto et figue en pommade sur pique
Prosciutto and fig on pic

Croustillant aux cinq cereals relevé au piment d'espelette
Crispy five cereal delight with espelette pimento

Rouelles de crevettes Cajun en coupe de filo
Cajun style shrimps in filo

24 $ / dz

Chauds / *Hot* *

Aumônière de canard confit de Brôme
Brome Lake candied duckling aumônière

Satay de volaille, trempette au chipotle
Chicken satay with a chipotle dip

Crevette wonton, trempette à la limette, coriandre et gingembre
Shrimp wonton with a lime, coriander and ginger dip

Tartelette aux oignons caramélisés et bleu de St. Benoit
Caramelized onions and blue cheese tartlet

24 $ / 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

	6"	7"	9"
Rose des neiges (Génoise vanille, meringue, mouse cassis, crème Chantilly, copeaux de chocolat blanc / *Vanilla génoise, meringue, blackcurrant mousse,Chantilly cream, slivers of white chocolate*)	23,95$	26,95$	34,95$
Miroir aux fruits / Fruit mousse (génoise et delicate mousse de fruits : fraises, framboises, fruits de la passion ou mandarines / *génoise and delicate fruit mousse : strawberry, raspberry, passion fruit or mandarin*)	21,95$	24,95$	31,95$
Paris-Brest (pâte à chou, mousseline aux noisettes / *puff pastry, hazelnut mousseline*)	23,95$	26,95$	34,95$
St-Honoré (pâte feuilletée, crème pâtissière, choux remplis de crème pâtissière / *flaky pastry, custard, puffs filled with custard cream)*	23,95$	26,95$	34,95$
Praline Passion (biscuit moëlleux aux noisettes, crémeux aux fruits de la passion, glaçage praline / *soft hazelnut cookie, passion fruit cream, praline glaze*)	23,95$	26,95$	34,95$
Passion d'Hiver (génoise vanille, mousse chocolat blanc, palais aux fruits rouges / *vanilla genoise, white chocolate mousse, red berries*)	23,95$	26,95$	34,95$
Tout Chocolat (génoise de chocolat noir, mousse cacao, ganache de chocolat noir / *dark chocolate génoise, cacao mousse, dark chocolate ganache*)	23,95$	26,95$	34,95$
Gâteau au fromage Blanche Neige (fromage de chèvre à la crème, recouvert de fruits / *cream goat cheese, fruit topping*)	23,95$	26,95$	34,95$
Gâteau au fromage / *Cheesecake*	23,95$	26,95$	34,95$
Tarte aux fruits / *Fruit pie*			19,95$
Tarte aux pommes feuilletée/*Flaky apple pie*			18,95$
Tarte au chocolat mousseux / *Chocolate pie*			19,95$
Tarte crème brûlée à l'érable *Maple crème brûlée pie*			19,95$
Kouglof			12,95$
Stöllen			12,95$

ET PLUS ENCORE / *AND MANY MORE* !!!

Juillet / July 2012