

# GOURMANDISE

PÂTISSERIES FINES • CHOCOLATS



ENTREMETS GLACES • PETITS DELICES

APERÇU DES PRODUITS  
OFFERTS AU COMPTOIR  
et des  
MENUS POUR EMPORTER

(À 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  
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.*

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

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

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



*Médailles de pintade poêlées,  
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 meurisien*

*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*



*Médailles de veau poêlées,*

*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

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

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

Juillet / July 2012