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*

BOUTIQUE GOURMANDISE

PATISSERIES FINES • CHOCOLATS
ENTREMETS GLACES • PETITS DELICES A EMPORTER

SUGGESTIONS GOURMANDES POUR LE TEMPS DES FÊTES

GOURMET SUGGESTIONS FOR THE HOLIDAY SEASON

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.

Fairmont
LE REINE ELIZABETH
900, boul. René Lévesque ouest - Montréal, Québec H3B 4A5
(514) 954-2243

Décembre 2012

Bûches de Noël décorées

Decorated Christmas logs

Les bûches traditionnelles - Biscuits roulés :

Notre choix de saveurs : Chocolat, Moka et Praliné

Traditional Christmas logs - Rolled cookie dough :

Choice of flavors: Chocolate, Mocha and Praline

Les bûches Gourmandise : tout en légèreté mousses et meringue

Gourmandise log: fluffly with mousses and meringue

Tout Chocolat / *All Chocolate:*

Dacquoise noisette, moelleux chocolat, mousse chocolat, glacé chocolat 67%

Hazelnut dacquoise, moist chocolate, chocolate mousse, 67% chocolate glaze

Passion écarlates / *Passion delicacy:*

Biscuit sacher, crèmeux passion, mousse framboises, mousse pralinée, éclats de feuillantine

Sacher cake, creamy passion fruit, raspberry mousse, praline mousse, feuillantine

Suprême aux marrons / *Chestnut delight*

Mousse marrons, marrons émiettés, génoise au rhum, meringue vanille

Chestnut mousse, chestnut crumble, génoise with rum, vanilla meringue

Vert Noël / *Green Christmas*

Mousse bavaroise pistache, pistache caramélisé, sablé breton chocolat, compotée de fraise, biscuit chocolat

Pistachio mousse, caramelized pistachio, chocolate shortbread, strawberry compote, chocolate sponge

Contrariée à la crème brûlée

Mousse chocolat au lait, crème brûlée à la vanille,

confiture de framboise, feuillantine pralinée

Milk chocolate mousse, vanilla crème brûlée, raspberry jam, praline feuillantine

Solstice d'hiver / *Winter solstice*

Mousse chocolat, biscuit sacher, mousse caramel fleur de sel,

streusel croquant chocolat noisette, compotée d'abricot à la vanille

Chocolate mousse, sacher cake, salted caramel mousse, crisp chocolate hazelnut streusel, vanilla flavored apricot compote

Grandeur / *Size*		Traditionnelle	Gourmande
8"	6 à/to 8 pers	30,95 $	32,95 $
12"	12 à/to 15 pers	40,95 $	45,95 $
18"	15 à/to 20 pers	52 $	56,95 $

taxes en sus / *taxes extra*

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 cookie)*	26,95 $	34,95 $
Opéra (ganache chocolat et arabica / *chocolate and arabica ganache)*	26,95 $	34,95 $

	6"	7"	9"
Charlotte aux petites baies / *Berry charlotte* (biscuits cuillères vanille, mousse mascarpone, petits fruits / *vanilla cookie, mascarpone mousse, small fruit*)	23,95 $	26,95 $	34,95 $
Charlotte au chocolat / *Chocolate charlotte* (biscuits cuillères chocolat, mousse chocolat amer / *chocolate cookie, 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 / *cooked 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 $
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 $
Petit gâteau aux fruits / *Small fruit cake*			12,95 $
Gros gâteau aux fruits / *Large fruit cake*			22,95 $
Plum pudding, sauce Brandy			16,95 $
Pain de Gênes *(amandes et anis/almond and anise - 6")*			22,95 $
Tarte crème brûlée à l'érable / *Maple crème brûlée pie*			17,95 $
Kouglof ; Stöllen			12,95 $

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

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

------- ☙ ❧ --------

Bûchette de Noël aux fraises et pistaches

Christmas log with strawberries and pistachio

Prix / *Price* : 48 $ par personne

(taxes en sus / *taxes extra)*

*****Prise de commande au comptoir. A être commandé 72 heures à l'avance. Acompte de 50% à la commande.
Order taken at the counter. To be ordered 72 hours prior. 50% deposit

Photos de présentation suggérée des assiettes, fournies avec toute commande de menu pour emporter
Photos of suggested presentation for all take-out menus ordered will be provided

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 delicacy with citrus flavored Chantilly spices

Prix / *Price* : 44 $ par personne

(taxes en sus / *taxes extra)*

❋ ❋ ❋

MENU DE NOËL/CHRISTMAS MENU *

Petite charlotte de homard Prince Vladimir et saumon fumé en floralie

Small lobster charlotte Prince Vladimir and smoked salmon floraly

------- ☙ ❧ --------

Suprême de dinde rôtie** sa farce aux marrons, pommes cocottes, sauce au Porto

*Roasted turkey breast** with chestnut stuffing and cocotte potatoes, Port wine sauce*

------- ☙ ❧ --------

Bûchette choco-marrons, sauce vanille au whisky

Chocolate-chestnut Christmas log, vanilla sauce with whiskey

Prix / *Price* : 39 $ par personne / *per person*

(taxes en sus / *taxes extra)*

** en portions pré-tranchées / *pre-sliced portions*

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*

Dinde entière rôtie et farcie pour emporter
Stuffed whole roast turkey for take-out

Toutes nos dindes sont accompagnées d'une farce aux marrons, de pommes de terre fondantes, de choux de Bruxelles au beurre
ou
d'un bouquet de légumes, d'une sauce aux canneberges et d'une sauce madère
All our turkeys are accompanied with a chestnut stuffing, fondante potatoes, buttered Brussels sprouts
OR
a bouquet of vegetables, cranberry and Madeira sauces

Prix / *Price*

4 à/to 5 kg (6 à/to 8 pers.)	125 $
7 à/to 9 kg (12 à/to 15 pers)	210 $
11 à/to 12 kg (18 à/to 24 pers)	245 $

*

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 $

*

Tourtière de Noël aux cinq épices,
catsup de tomate verte
Christmas tourtière with five spices,
green tomato ketchup

7,95 $ (individuelle)
32 $ (10")

taxes en sus / *taxes extra*