

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 12 mai 2013

Restaurant Le Montréalais 62 \$ (+15% service + taxes)

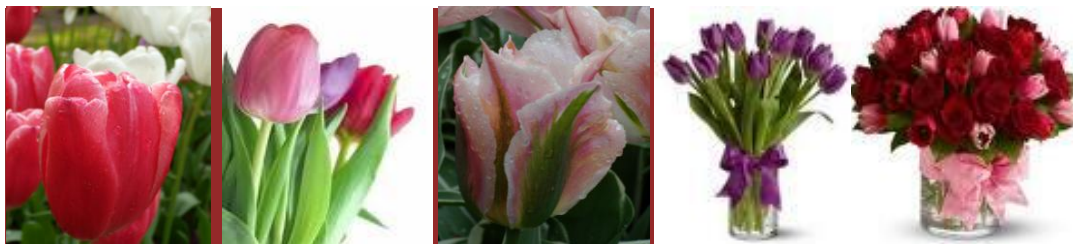
LE BUFFET DES HORS-D'OEUVRE

- Pétoncles marinés au citron vert (en verrine) / *Marinated scallops with lime (en verrine)*
- Moules aux fine herbes / *Mussels with fine herbs*
- Plateaux de poissons fumés : flétan, esturgeon, truite, crevettes, et pétoncles / *Platter of smoked fish : sturgeon , trout, shrimps and scallops*
- Plateaux de saumon mariné et ses garnitures / *Platter of marinated salmon and garnish*
- Crevettes de Floride (26/30) et de Matane, sauce cocktail et wasabi / *Florida and Matane shrimps, cocktail and wasabi sauce*
- Plateau de saumon en Bellevue, sauce aux fines herbes / *Salmon « en Bellevue », fine herbs sauce*
- Terrines et ballottines de poissons / *Terrines and ballottines of fish*
- Plateaux de prosciutto aux figes fraîches / *Platter of prosciutto with fresh figs*
- Charcuteries fines européennes / *European cold cuts*
- Ballotine de canard à l'orange, terrine de lapin, mini terrine en croûte / *Rolled duckling à l'orange, rabbit terrine, mini terrine under crust*
- Prosciutto cotto / *Prosciutto cotto*
- Rosettes Lyonnaise
- Cretons de porc / *Pork cretons*
- Plateau de rôti de veau, sauce au thon / *Platter of roast veal, tuna sauce*
- Copeaux de viande des Grisons / *Slivers of air-dried beef*
- Aiguillettes de canard fumées / *Thinly sliced smoked duckling*
- Petits rouleaux de tartare de saumon et tartare d'oie / *Tartare of salmon and tartare of goose small rolls*
- Tartare de bœuf Tarass Boulba / *Beef tartare Tarass Boulba*
- Tartare de saumon à la ciboulette (en verrine) / *Salmon tartare with chives (en verrine)*
- Rillettes de crevettes (en verrine) / *Shrimps rillettes (en verrine)*
- Mousseline de foie gras en verrine / *Foie gras mousse served in a small glass*
- Mousseline de brocoli et chou-fleur en verrine / *Broccoli and cauliflower mousse served in a small glass*

- ⇒ Salade de fruits
- ⇒ Petits paniers de fruits et légumes
- ⇒ Petits paniers de baies

- ⇒ Salade simple, quatre (4) vinaigrettes, condiments et garnitures
(boston, laitue romaine, laitue treviso, laitue mesclun, endive, cresson, laitue mixte, mesclun du terroir, mâche, arugula, pousses d'asperges, lentilles, etc.)

*Salad with four (4) dressings, marinade and garnishing
(boston, romain lettuce, treviso lettuce, mesclun lettuce, endive, watercress, mixed lettuce, mesclun, lambs' lettuce, arugula, asparagus tips, lentils, et.c..)*



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 12 mai 2013

Restaurant Le Montréalais 62 \$ (+15% service + taxes)

LES SALADES COMPOSÉES

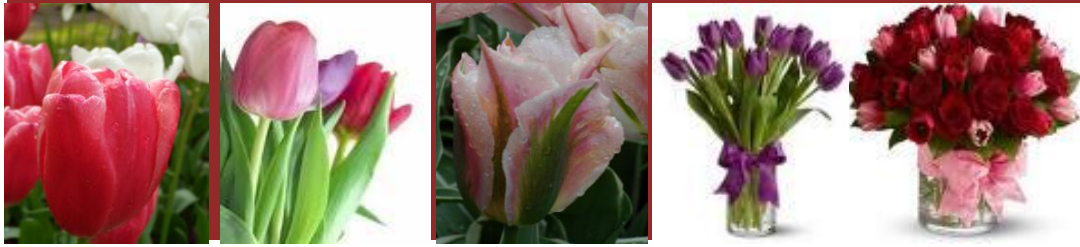
- ⇒ Salade de haricots blancs à l'effilochée de cuisse de canard parfumée au basilic / *White beans salad with thinly sliced leg of duck flavoured with basil*
- ⇒ Taboulé aux dès de tomates et persil / *Taboulé with diced tomatoes and parsley*
- ⇒ Salade de tubetti aux poivrons multicolores et cerisette / *Tubetti salad with multicolored peppers*
- ⇒ Salade de cœurs de palmier, fenouil, crevettes et calmars / *Salad with palm hearts, fennel, shrimps and squid*
- ⇒ Salade d'artichauts, olives et tomates aux brisures de fromage de chèvre, vinaigrette balsamique / *Artichokes, olives and tomato salad with goat cheese bits, balsamic vinaigrette*
- ⇒ Salade de haricots verts et jaunes, tomates et émietté de thon / *Green and yellow string beans, tomato and tuna salad*
- ⇒ Salade de pommes de terre et chorizo à l'huile d'olive / *Potato and chorizo salad with olive oil*
- ⇒ Salade de volaille, asperges et céleri, sauce au curcuma / *Chicken, asparagus and celery salad, turmeric sauce*

LES POTAGES

- ⇒ Consommé de boeuf aux petites racines / *Consommé of beef with small root vegetables*
- ⇒ Potage aux asperges vertes du Québec / *Quebec green asparagus soup*
- ⇒ Vichyssoise de poireaux et pommes de terre à la ciboulette / *Leek and potato vichyssoise with chive*

LES PLATS PRINCIPAUX

- ⇒ Oeufs brouillés / *Scrambled eggs*
- ⇒ Bacon et saucisses / *bacon and sausages*
- ⇒ Crêpes fines au beurre d'érable / *Crêpes with maple butter*
- ⇒ Oeufs pochés à la caponata de légumes en tartelette, sauce tomate / *Poached Eggs tartlet with vegetables, tomato sauce*
- ⇒ Medaglioni aux épinards et ricotta, sauce rosée / *Spinach and ricotta medaglioni, rosée sauce*
- ⇒ Fettuccini Alfredo / *Fettuccini Alfredo*
- ⇒ Calmars frits, sauce chipotle / *Fried squid with a chipotle sauce*
- ⇒ Filet de doré poêlé à l'huile vierge aux fines herbes / *Pan-seared fillet of walleye with virgin olive oil and fine herbs*
- ⇒ Fricassée de lapin au vin blanc, dès de tomates, champignons et basilic frais / *Fricassée of rabbit with white wine, diced tomatoes, mushrooms and fresh basil*
- ⇒ Bruschetta classique à la tomate et au basilic / *Classic tomato and basil bruschetta*
- ⇒ Côte de bœuf rôtie, jus au Chianti / *Roast prime rib of beef, Chianti wine jus*
- ⇒ Gigot d'agneau rôti, jus à l'ail et au romarin / *Roast leg of lamb with a garlic and rosemary jus*



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 12 mai 2013

Restaurant Le Montréalais 62 \$ (+15% service + taxes)

LES LÉGUMES ET FÉCULENTS

- ⇒ Jardinière de légumes (carottes boules congelées, salsifis frais, snaps, cubes de courge butternut, tomates raisin) / *Vegetables jardinière*
- ⇒ Pommes de terre grelot rissolées / *Grelot potatoes*
- ⇒ Polenta aux tomates séchées / *Polenta with sun-dried tomatoes*
- ⇒ Brocotige à l'huile d'olive et au parmesan / *Brocotige with olive oil and parmesan cheese*
- ⇒ Tomates farcies aux fèves multicolores / *Stuffed tomatoes with three-toned beans*

LES DESSERTS - 2 BUFFETS

Les entremets entiers :

Le Volupté; St-Honoré
 Rose des Neiges
 Contrarié; Nocciolata; Solstice
 Charlotte aux fruits; Forêt Noire
 Baba au chocolat; Paris Brest

Les tartes et tartelettes:

Tarte aux pommes feuilletée
 Tarte chocolat Kalamansi; Tarte aux prunes
 Carré feuilleté au poire; Tarte fine aux fraises et rhubarbe
 Granola aux fruits
 Tartelette aux agrumes

Les délices en petits contenants :

Pommes érable
 Gelée de Kalhua et mousse café;
 Cuillère poire au muscat et chocolat
 Mousse au chocolat, gelée cassis et crumble
 Tiramisu
 Pannacotta vanille, confiture d'abricots

Les gourmandises:

Mini pâtisseries françaises; Beignets au sucre
 Croquembouche
 Sfogliatelle; Cannoli au chocolat; Cannoli au ricotta
 Mini crème brûlée vanille; Mini crème brûlée pistache; Mini crème brûlée chocolat

Station de crêpes :

Crêpes grand-mère
 Sauces : chocolate, Suzette, crème anglaise
 Crème fouettée / *whipped cream*
 Coulis de fruits rouges / *Red fruit coulis*
 Grand Marnier