GOURMANDISE

PATISSERIES FINES • CHOCOLATS

ENTREMETS GLACES • PETITS DELICES

APERÇU DES PRODUITS OFFERTS AU COMPTOIR
et des
SUGGESTIONS GOURMANDES POUR LA SAINT-VALENTIN

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

SUMMARY OF PRODUCTS AVAILABLE AT THE COUNTER
and
GOURMET SUGGESTIONS FOR VALENTINE'S DAY

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

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.

Fairmont
LE REINE ELIZABETH
MONTRÉAL

Février 2013

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 remoulade, old-fashion style mustard vinaigrette

Médaillons de pintade poêlés, sauce aigre-douce au cassis de l'Île d'Orléans

Pan-seared guinea-fowl medallions, sweet and sour sauce with blackcurrant

Douceur 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 bœuf poêlé, sauce poivrade et ses légumes de saison

Pan-seared 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)

Photos de présentation suggérée des assiettes seront fournies avec toute commande de menu pour emporter

Photos of suggested presentation will be supplied with take-out menus ordered

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

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 fruit Chantilly spices

Prix / Price : 44 $ par personne

(taxes en sus / taxes extra)

MENU ST.VALENTIN

Duo de crevettes et pétoncles marinées, vinaigrette aux agrumes, mini salade de fenouil

Duo of marinated shrimps and scallops, citrus fruit vinaitrette, mini fennel salad

Filet d'omble chevalier poêlé, émulsion de tomates séchées et pistil de safran

Pan-seared fillet of Arctic char, sun-dried tomato emulsion with saffron

39 $

ou/or

Médaillons de filet de veau, sauce aux petites pleurotes du Québec et pépites de foie gras

Fillet of veal medallions, Quebec oyster mushrooms sauce with foie gras bits

42 $

Passion chocolat aux douceurs écarlates

Chocolate passion delight

Prix par personne, taxes en sus

Price per person, taxes extra