



RESTAURANT
Renoir

514 788-3038
1155 Sherbrooke Ouest
Montréal Qc H3A 2N3
www.restaurant-renoir.com

Les Fêtes au Renoir



Restaurant de l'Année, Guide Debeur 2009

*(****Debeur)*

Pour célébrer les fêtes de fin d'année, Renoir vous offre une gamme de menus gastronomiques.

To celebrate the Holiday Season, Renoir offers you a variety of fine dining menus.



Notre Chef

Olivier Perret est né et a grandi en Bourgogne, une région française, et il y a passé la plus grande partie de sa jeunesse à travailler sur des marchés fermiers où son affinité pour les produits locaux saisonniers s'est développée. Ces expériences ont influencé son style culinaire, puisqu'il n'utilise en effet que des produits frais de la meilleure qualité.

Le chef Olivier Perret n'est pas étranger à Montréal où il a travaillé près de dix ans au sein de la famille mondiale des hôtels Sofitel. Il s'est joint à l'équipe culinaire de Sofitel en 2002 comme cuisinier à la chaîne au Renoir, puis est devenu le chef du restaurant peu après. Olivier Perret a également tenu les postes de sous-chef au Café des Architectes renommé du Sofitel Chicago Water Tower et de premier chef du restaurant iCi Urban Bistro du Sofitel de Washington situé dans le quartier Lafayette Square.

Avant de travailler pour les hôtels de luxe Sofitel, Olivier Perret a travaillé dans plusieurs restaurants français renommés de Montréal, dont le prestigieux restaurant Le Bernadin situé à Outremont, et un hôtel cinq étoiles où il était responsable des banquets d'envergure. Olivier Perret a reçu sa formation culinaire à l'École hôtelière Isle d'Abeau située en Isère, en France. Il a affiné ses compétences durant un apprentissage au restaurant La Tassée et comme chef au restaurant Le Bouchon à Lyon, en France.



Born in Burgundy, France, Olivier has always had the passion for the flavor and visual presentation of food. Before beginning his culinary studies, Olivier worked at his family's produce stand in various farmers' markets throughout different regions in burgundy and credits his grandmother for helping him forge his cooking skills.

To refine his culinary talent, Olivier attended the école Hôtelière Isle d'Abeau in Isere, France for three years, before moving on to apprentice at the renowned Restaurant La Tasse, also in Lyon, and at Le Bouchon, as a cook. Shortly after, Olivier moved to Montreal, Canada working at several French restaurants, including Le Bernardin in Outremont and a 5 star hotel, focusing on high volumed banquet functions.

In 2002, Olivier joined the opening culinary team at Sofitel Montreal's Restaurant Renoir as a line cook, shortly thereafter becoming Chef de Partie. In 2007, Olivier continued his career growth, moving to Chicago where he was the Executive Sous Chef for Gilles Arzur, at the Sofitel Chicago Water Tower.

In 2008, Olivier Perret joined the team of the Sofitel Washington Lafayette Square as Executive Chef of iCi Urban Bistro which, was selected for the 2011 Best of Washington Award in the French Restaurants category by the U.S. Commerce Association (USCA), for the second consecutive year.

Hors d'œuvres

*Quatre canapés froids et/ou chauds par personne:
14\$ pp*

Froids

*Pétoncles, caviar de concombres et vodka
Salpicon de homard en gelée,
crème de choux fleurs et caviar
Foie gras sur pain brioché et chutney de kumquat
Brochette de canard fumé et ananas rôti*

Chauds

*Tarte aux champignons
Bœuf Wellington
Satay de saumon mi-cuit au yuzu
Cromesquis de risotto de pétoncle et safran*

*Four cold and/or hot canapés per person:
14\$pp*

Cold

*Scallop, cucumber caviar and vodka
Lobster salpicon in aspic,
cauliflower cream and caviar
Foie gras on brioche with kumquat chutney
Brochette of smoked duck and roasted pineapple*

Hot

*Mushroom tartelette
Beef Wellington
Semi cooked salmon satay and yuzu
Risotto cromesquis, scallop and saffron*

Notre sélection de vins

Mousseaux / Sparkling Wine & Champagne

<i>France, Rosé Brut, Lanson Père et Fils</i>	150
<i>France, Paul Goerg Brut, Premier Cru</i>	140
<i>France, Mumm Cordon Rouge Brut</i>	130
<i>États-Unis, Mumm, Cuvée Napa</i>	80
<i>Italie, Prosecco Di Valdobbiadene, Santi Nello</i>	70

Vins Blancs / White Wines

<i>France, Chablis, La Chabisiennne, 'La Sereine', 2006</i>	65
<i>France, Côtes-du-Rhône, Guigal, 2008</i>	60
<i>Nouvelle-Zélande, Sauvignon Blanc, Oyster Bay, 2008</i>	60
<i>France, Riesling, Alsace, Léon Beyer, 2008</i>	60
<i>États-Unis, Chardonnay, Sterling, Vintner's Collection, 2008</i>	55
<i>Italie, Pinot Grigio, Vénétie, I.G.T., Gabbiano, 2009</i>	55
<i>Canada, Pinot Blanc, Okanagan Valley, Mission Hill</i>	55

Vins Rouges / Red Wines

<i>Italie, Sangiovese, Chianti Classico, Fonterutoli, 2007</i>	70
<i>France, Pinot Noir, Lamguedoc-Roussillon, Hob Nob</i>	65
<i>France, Bordeaux, Château L'Escart, 'Julien', 2006</i>	60
<i>Argentine, Malbec, Mendoza, Alamos, 2007</i>	60
<i>Australie, Shiraz, Rosemount, 2008</i>	60
<i>États-Unis, Cabernet Sauvignon, Sterling, 2007</i>	55
<i>Espagne, Tempranillo, Hoya de Cadenas, 2006</i>	55
<i>France, Côtes-du-rhône, Parallèle 45, Paul Jaboulet Ainé, 2007</i>	55

Notre carte de vins complète est également disponible sur demande
Our complete wine list is also available upon request

Menu Groupe

58 \$

Amuse-bouche au choix du Chef ~ *Chef choice amuse-bouche*

Entrées ~ Appetizers

Choix d'une entrée à l'avance ~ *Choice of one appetizer in advance*

Velouté de châtaigne au lard fumé
Smoked bacon chestnut cream soup

ou / or

Gâteau de crabe de La Baie Chesapeake, émulsion de fromage de chèvre des neiges,
salade crue de betteraves et huile d'olive extra vierge
Chesapeake Bay crab cake, goat cheese foam, Chioggia beet salad, extra virgin olive oil

ou / or

Salade de saison, échalotes, huile de noix et vinaigre de cidre du Verger du clocher
Seasonal mix green salad, shallots, walnuts oil and

Plats principaux ~ Main courses

Choix d'un plat principal sur place ~ *Choice of entrée on site*

Risotto des Incas, légumes d'antan aux écorces d'agrumes
Inca style risotto, yesteryear vegetables with citrus peel

ou / or

Filet de flétan du pacifique en croûte d'olives, légumes acidulés, palourdes Little Neck, citron vert
Pacific halibut with crusted black olives, vegetables, Little Neck clams, lime

ou / or

Bœuf d'Alberta braisé 5 heure, mousseline de carottes à l'orange, cippolinis et réduction de vin rouge
5hour braised Alberta beef, orange flavored carrots purée, cipolinis, pinot noir sauce

Dessert

Chocolat et café liégeois et café presse ou thé
Ice coffee and chocolate topped with whipped cream and pressed coffee or tea



Menu Groupe

68 \$

Amuse-bouche au choix du Chef ~ *Chef choice amuse-bouche*

1^{ère} entrée ~ *1st appetizer*

Raviole de lapin de Stantead à la marjolaine, bisque de homard au zeste d'orange
Quebec crawfish's raviole, girolles mushrooms, saddle Stanstead

ou / or

Velouté de panais et noisettes torréfiées
Parsnip cream soup and roasted almond

2^{ème} entrée ~ *2nd appetizer*

Pétoncle de Great Bank, nage de coquillages des îles,
huile de tournesol Volte Face, caviar de Gaspésie
Great bank scallop, razor clams, Volte Face sunflower oil

Plats principaux ~ *Main courses*

Poitrine de volaille fermière truffée au foie gras, mousseline de chou-fleur, jus de volaille
Chicken breast stuffed with foie gras, cauliflower purée and truffle flavored jus

ou / or

Filet de morue de la côte Atlantique,
embeurré de chou vert et poireaux, bouillon de crevette truffé
Atlantic cod-fish filet, licks and green cabbage, truffle shrimps stock

Dessert

Nougat glacé à la pistache de Sicile et café presse ou thé
Sicilian pistachio iced nougat, and pressed coffee or tea



Menu Renoir

88\$

Amuse-bouche au choix du Chef ~ Chef choice amuse-bouche

1^{ère} entrée ~ 1st appetizer

Terrine de foie gras d'élevage du Périgord, brioche toasté, pommes du Verger du Clocher
Périgord Foie gras terrine, Verger du Clocher apple

ou / or

Velouté de choux fleur, carpaccio de truffe noire
Colyflour cream soup, black truffle carpaccio

2^{ème} entrée ~ 2nd appetizer

Raviole de lapin de Stanstead à la marjolaine, bisque de homard au zeste d'orange
Quebec crawfish's raviole and lemon peel, saddle Stanstead rabbit and sweet marjoram

Plats principaux ~ Main courses

Veau de la ferme Gerelli, artichaut Barigoule, jeunes carottes au cumin
Gereli farm veal, barigoule artichoke, baby carrot with cumin

ou / or

Filet de loup de mer, crémeux de topinambour, légumes racines glacés,
émulsion de thym frais, caviar d'esturgeon de Gaspésie

Catfish, Jerusalem artichoke, glazed roots vegetables, fresh thym foam, Gaspesia sturgeon caviar

Dessert

Le snicker du Carré Doré et café presse ou thé

The Golden Square Mile snicker's and pressed coffee or tea



Menu de Noël à 75\$

24 et 25 Décembre

Amuse-bouche au choix du Chef ~ *Chef choice amuse-bouche*

Terrine de foie gras élevage Périgord, ananas et vanille bourbon en chutney sirop de Pinot Noir d'Oregon

*Foie gras terrine, chutney of pineapple and bourbon vanilla
France, Champagne, Paul Goerg Brut, Premier Cru, 2005*

Raviole de pétoncle de Great Bank, bisque de Homard du Maine, piment d'Espelette et parfum d'orange

*Great Bank scallop raviole and lobster bique, Espelette pepper and flavoured orange
France, Chablis, La Chablisienne, 'La Sereine', 2006*

Granité de vin de glace du Niagara
Niagara ice wine and mini apple snowballs

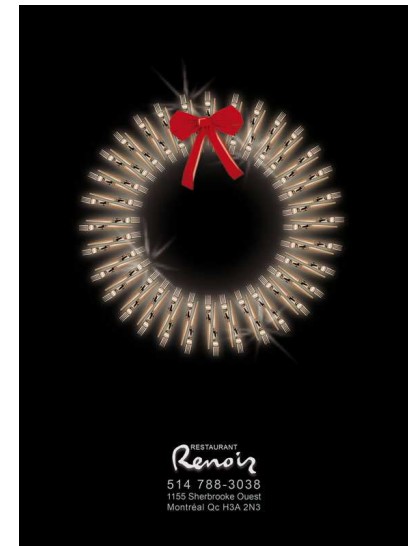
Jarret d'agneau du bas St Laurent braisé 5 heures, pommes de terre en 2 façons, mâche, jus à la truffe noire
*Selim pepper deer chop, parsnip purée with dates, coffee bean sauce
Argentine, Malbec, Mendoza, Alamos, 2007*

ou / or

Bar sauvage et huitres Malpeque, crème de choux fleur et racines glacées, émulsion au gingembre et citron vert

*Sea bass and Malpeque Oyster, colyflour cream and glazed roots, ginger and lime foam
États-Unis, Chardonnay, Sterling, Vintner's Collection, 2008*

Gâteau Crousti-fondant au chocolat et noisettes et café presse ou thé
*Crusted-molten chocolate and hazelnuts cake and pressed coffee or tea
Canada, Québec, cidre de glace, Première, La face cachée de la pomme*



Forfait à 139\$ incluant l'accord mets et vins

Chambre à coucher à 99\$

*Venez vivre une soirée inoubliable
le 31 décembre 2011 au Renoir*

Flamenco

Programme et forfait de la soirée:

- Accueil à 19h avec Tapas dans une ambiance espagnole
- Début du repas à 19h30
- Ouverture de la piste de danse à Minuit avec DJ, Champagne et cotillons

*Come experience an unforgettable evening
on December 31st at the Renoir*

Flamenco

Program and package of the evening:

- Welcome at 7:00 pm, Tapas under a spanish atmosphere
- Dinner begins at 7:30 pm
- Dance floor opens at Midnight with DJ, Champagne and party novelties



Forfait Nouvel An à 185\$

31 Décembre

Plateau festif de Tapas espagnol
Selection of spanish tapas

Velouté aux amandes, jambon Ibérique Serrano
Almonds cream soup, Serrano ham

Paëlla risotto, coquillages, râble et chorizo de lapin, émulsion de safran espagnol
Risotto paella, seashell, Rabbit chorizo and saddle, spanish safran emulsion

Sorbet frais Agua limon et champagne
Aqua limon sorbet and champagne

Filet d'agneau à la menthe fraîche, haricots coco d'Espagne et olives vertes, calamars farcis à la figue noire
Fresh mint lamb filet, Spanish coco bean and green olives, black fig stuffed squid

ou / or

Cabillaud au paprika fumé, riz noir à l'encre de seiche et citron confit,
perles de courgette, nuage de manchego

Smoked paprika cod, black rice with cuttlefish ink and lemon confit, squash pearls, cloud of manchego

Touron glacé à la pacane, poire pochée façon Belle Hélène
Iced pacan touron Belle Hélène poached pear

Café ou thé et mignardises
Coffee or tea

Forfait à 249\$ incluant l'accord mets et vins

Chambre à coucher à 99\$

Pour vos réservations /

For your reservation

•Tél: (514) 788-3038

•Courriel / *E-mail:*

leah.saliba@sofitel.com

Visitez notre site Web au /

Visit our web site @

www.restaurant-renoir.com

Les prix sont par personne et n'incluent pas les frais de service et les taxes.

Prices are per person and do not include service fee and applicable taxes

