

BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 13 mai 2012

Restaurant Le Montréalais 60 \$ (+15% service + taxes)

LE BUFFET DES HORS-D'OEUVRE

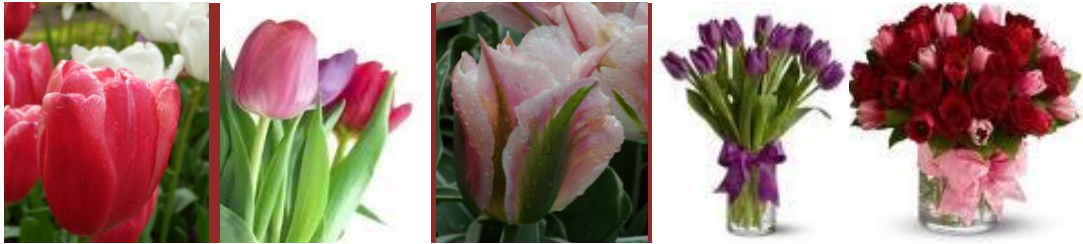
- Pétoncles marinés au citron vert (en verrine) / *Marinated scallops with lime (en verrine)*
- Moules aux fine herbes / *Mussels with fine herbs*
- Plateaux de poissons fumés : flétan, esturgeon, truite, crevettes, et pétoncles / *Platter of smoked fish : sturgeon , trout, shrimps and scallops*
- Plateaux 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 figues 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 13 mai 2012

Restaurant Le Montréalais 60 \$ (+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

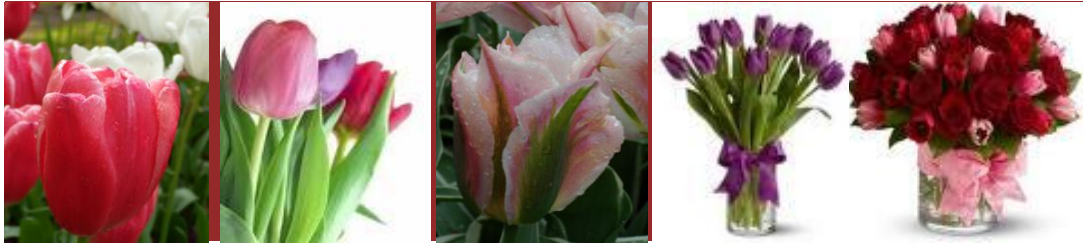
- ⇒ Consommé de boeuf aux petites racines / *Consommé of beef with small root vegetables*
- ⇒ Velouté de panais caramélisé au sirop d'érable / *Caramelized parsnip velouté with maple syrup*
- ⇒ Soupe froide aux tomates et fenouil / *Cold tomato and fennel soup*

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 au saumon fumé, sauce hollandaise / *Poached Eggs with smoked salmon, hollandaise sauce*
- ⇒ Medaglioni farcies au canard, jus de viande parfumé au thym / *Duckling medaglioni, light meat jus flavored with thyme*
- ⇒ Pennette à la Romanoff / *Pennette Romanoff style*
- ⇒ Fricassée de pétoncles, bouillon au vin blanc et herbes salées de la Côte Nord / *Fricassée of scallops with a white wine and salted herbs broth*
- ⇒ Suprême de saumon poêlé, beurre à l'oseille / *Pan-seared supreme of salmon, sorrel butter*
- ⇒ Gigotine de volaille rôtie à la crème de champignons du printemps / *Roasted chicken drumstick with a cream of spring mushrooms*
- ⇒ 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 / *Roast leg of lamb with a garlic jus*

LES LÉGUMES ET FÉCULENTS

- ⇒ Jardinière de légumes (carottes boules congelées, salsifis frais, snapps, cubes de courge butternut, tomates raisin) / *Vegetables jardinière*
- ⇒ Pommes de terre parisienne / *Parisian potatoes*
- ⇒ Polenta aux tomates séchées / *Polenta with sun-dried tomatoes*
- ⇒ Riz multigrains / *Multigrain rice*
- ⇒ Tomates farcies aux fèves multicolores / *Stuffed tomatoes with three-toned beans*



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 13 mai 2012

Restaurant Le Montréalais 60 \$ (+15% service + taxes)

LES DESSERTS - 2 BUFFETS

Les entremets entiers :

Pistachois
St-Honoré
Cœur choco passion saké
Contrarié
Nocciolata
Solstice
Charlotte aux fruits
Forêt Noire
Miroir framboise
Paris Brest

Les tartes et tartelettes:

Tarte aux pommes feuilletée
Tarte chocolat Kalamansi
Tarte au sucre
Carré feuilleté au poire
Tartelette citron meringuée
Baba au rhum individuel
Gâteau au fromage individuel

Les délices en petits contenants :

Pommes érable
Gelée de Kalhua et mousse café
Soupe de fruits rouges
Cuillère poire au muscat et chocolat
Mousse au chocolat, gelée cassis et crumble
Mini clafouti aux fruits rouges
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