

Brunch de Pâques 2012

Easter Brunch 2012



RESTAURANT
Renoir

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

***Dimanche 8 Avril – 2 services
de 11h00 à 13h00
et de 13h30 à 15h30***

***Sunday, April 8th – 2 seatings
from 11h00AM to 01h00PM
and from 01h30PM to 03h30PM***

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 Bernardin 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.

Station des Bénédictines ~ Eggs Benedict

Le Québécois

Deux œufs pochés sur muffin anglais, jambon blanc rôti, bacon
et pommes de terre sautées, sauce hollandaise
*Two poached eggs on toasted English muffin with roasted ham, bacon,
sautéed potatoes and hollandaise sauce*

Le Montréalais

Deux œufs pochés sur muffin anglais, gravelax de saumon, aneth,
tomates concassées, sauce choron
*Two poached eggs on toasted English muffin with salmon gravelax,
fresh dill, crushed tomatoes and choron sauce*

Le Florence

Deux œufs pochés, épinards, asperges vertes, Brie
et pommes de terre sautées, sauce hollandaise
*Two poached eggs on toasted English muffin, spinach, green asparagus,
Brie cheese, seared potatoes and hollandaise sauce*



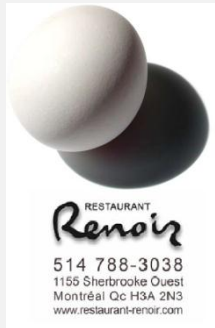
Station des Œufs ~ Eggs Station
Station Continental ~ Continental Station

Créez votre propre omelette / brouillade (3 œufs)
avec ingrédients au choix:

Create your own omelette / scrambled eggs (3 eggs)
with your choice of ingredients:

jambon, saucisse chorizo, saumon fumé, fromage suisse,
poivrons rouges, feta, champignons, épinards, fromage de chèvre,
tomates rôties, ciboulette, oignons rouges, cheddar
ham, chorizo sausage, smoked salmon, swiss cheese,
red bell peppers, feta cheese, mushrooms, spinach,
goat cheese, roasted tomatoes, chives, red onions, cheddar

saucisses, bacon, pommes de terre poêlées
sausage, bacon and sautéed potatoes



Station Continental ~ Continental Station

Fruits de saison, pains assorties et viennoiseries
Seasonal fruit, assorted bread and pastries

Station Verte ~ Green Station

Station Cru ~ Raw Bar

Station Verte ~ Green Station

Cœur de Romaine / *Romain lettuce heart*

Salade du marché / *Market Salad*

Salade de pois chiche du Jardin des Générations / *Jardin des Génération Chickpea salad*

Salade de champignons de saison et haricots verts / *Seasonal mushroom salad and green beans*

Taboulé et menthe fraîche / *Fresh mint and tabbouleh*

Station Cru ~ Raw Bar

Jambon persillé / *Parsley infused ham*

Assortiment de charcuterie de saison / *Assortment of cold cuts*

Ceviche de pétoncles aux agrumes / *Citrus scallop ceviche*

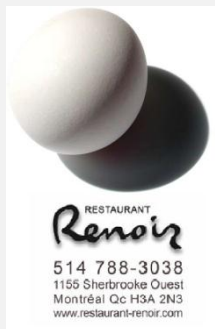
Saumon fumé et esturgeon fumé / *Smoked salmon and smoked sturgeon*

Plateau d'Huitres / *Oysters plate*

Cocktail de crevettes / *Shrimp cocktail*

Plateau de crabes frais / *Crab platter*

Maki et sushi maison / *Homemade maki and sushi*



Station Rôtisserie ~ Meat Bar

Station Végétarienne ~ Veggie Bar

Station Rôtisserie ~ Meat Bar

Porcelet de lait laqué à l'érable / *Maple-lacquered piglet*
Volaille de grains de la ferme Voltigeur / *Voltigeurs farm grain chicken*
Gigot d'agneaux aux herbes et épices / *Leg of lamb with herbes and spices*
Côte de bœuf sauce Béarnaise / *Roast ribs with béarnaise sauce*
Canard rôti au miel boréal et girofle / *Roasted duck with boréal cloves and honey*

Station Végétarienne ~ Veggie Bar

Lasagne de légumes et fromage de chèvre / *Goat cheese and vegetable lasagne*
Sauté de légumes racine du Québec et huile d'olive extra vierge
Sauteed Quebec root vegetables with Extra Virgin olive oil
Mousseline de pommes de terre et moutarde de Meaux /
Potato purée with Meaux mustard
Ragoût de fèves Pinto et brunoise de légumes /
Stewed Pinto beans and vegetables.
Orge perlé aux jeunes pousses de roquette et parmesan /
Baby aragula salad, parmesan and pearl barley
Gratin Dauphinois / *Gratin Dauphinois*



Station Fromages ~ Cheese Station

Station Desserts ~ Desserts Station

Chariot de fromages du Québec ~ *Quebec cheese trolley*

Station desserts ~ Dessert Station

Sucettes maison au chocolat ~ *Homemade chocolate lollipop*

Fontaine de chocolat ~ *Chocolate fountain*

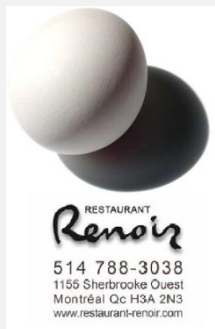


Buffet Special à 75\$ par adulte
½ prix pour enfant de 12 ans et moins

Special Buffet @ \$75 per adult
½ price for child under 12 years old

Incluant café et jus / Includes coffee and juice

Les taxes et le service ne sont pas inclus
Taxes and service charge are not included



Les Bulles ~ Sparkling drinks

Les Bulles ~ Sparkling drinks

Mimosa

Mousseux, jus d'orange

Mimousse

Mousseux, jus de pamplemousse, trait de cassis

Fragoleux

Mousseux, Fragoli liqueur de fraise des bois

Geïsha

Mousseux, Soho Liqueur de lychee

Frambulle

Mousseux, Chambord liqueur de framboise

*Avec Champagne Mumm Brut Imperial **20\$***

*Avec Vin mousseux, Proseco **15\$***



Brunch de Pâques 2012

Easter Brunch 2012



RESTAURANT
Renoir

514 788-3038

1155 Sherbrooke Ouest

Montréal Qc H3A 2N3

www.restaurant-renoir.com

Pour vos réservations / For reservations

Tél: (514) 788-3038

Courriel / E-mail : sofitelmontreal.restaurant@sofitel.com

Visitez notre site Web au / Visit our website @

www.restaurant-renoir.com

Stationnement valet disponible // valet parking available

@ \$10