



MENU PETIT  
DÉJEUNER  
*BREAKFAST*  
*MENU*



RITZ-CARLTON  
Montréal

## NOS CHEFS OUR CHEFS

### Johnny Porte - Chef Exécutif | *Executive Chef*



Né à Paris et issu d'une famille de restaurateurs parisiens, Johnny Porte tombe dans la cuisine dès son plus jeune âge. Johnny propose une cuisine française actuelle et moderne et travaille uniquement avec des produits québécois de saison.

*Born into a restaurateur family in Paris, Johnny was introduced to cooking at a very young age. He creates modern and refined French cuisine using seasonal Quebec products.*

### Sébastien Beaulac - Sous-chef exécutif | *Executive Sous-chef*

Originaire de la Rive-Sud de Montréal, Sébastien Beaulac a toujours été passionné par la cuisine. Désireux de toujours à s'améliorer et aimant la variété que lui proposent l'hôtellerie, les banquets raffinés et l'organisation de gros événements, en 2014 il rejoint le Ritz-Carlton Montréal en tant que sous-chef exécutif.

*Originally from Montreal's South Shore, Sébastien Beaulac has always been passionate about cooking. Constantly striving to improve and loving the diversity that the hotel industry, lavish banquets and organizing major events offered him, Sébastien became executive sous-chef of the Ritz-Carlton Montréal in 2014.*



### Claude Guérin - Chef Pâtissière | *Pastry Chef*



Issue d'une famille de restaurateurs, Claude savait dès sa plus tendre enfance qu'elle voulait se diriger vers la restauration. Attachée à la rigueur et à la créativité, elle propose des desserts alliant goût et design. Elle reçoit, en 2017, le titre de meilleure chef pâtissière au Canada par le magazine Canada's 100 Best.

*Claude was also born into a restaurateur family. Thanks to her rigor and her creativity, she develops desserts that combine taste and design. In 2017, she received the title of Best Pastry Chef in Canada by Canada's 100 Best.*

# PETIT DÉJEUNER BUFFET

## BUFFET BREAKFAST

### CONTINENTAL | CONTINENTAL

\$28

Assortiment de viennoiseries : croissants, chocolaines et muffins  
*Assorted pastries: plain croissants, chocolate croissants and muffins*

Beurre, confitures et miel  
*Butter, jam and honey*

Fruits frais tranchés de saison  
*Freshly sliced seasonal fruits*

Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse)  
*Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*

Baies de saisons (+3\$)  
*Seasonal berries (+3\$)*

### SANTÉ | HEALTHY CHOICE

\$33

FRAIS DE 150 \$ SI MOINS DE 20 INVITÉS - \$150 FEE IF LESS THAN 20 GUESTS

Panier de muffins au son et à l'avoine, pain multigrain tranché  
*Basket of bran and oatmeal muffins, multigrain sliced bread*

Beurre, confitures et miel  
*Butter, jam and honey*

Assortiment de yaourts 0 %  
*Selection of 0% yogurts*

Muesli bircher  
*Bircher muesli*

Céréales : Muesli, Granola, All-Bran  
*Cereals: Muesli, Granola, All-Bran*

Lait écrémé, lait 2 % et lait de soja  
*Skim milk, 2% milk and soy milk*

Mélange de noix assorties et fruits secs  
*Mixed nuts and dried fruits*

Fruits frais tranchés de saison  
*Freshly sliced seasonal fruits*

Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse)  
*Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*

Baies de saisons (+3\$)  
*Seasonal berries (+3\$)*

## **PETIT DÉJEUNER DU QUÉBEC | QUEBEC-STYLE BREAKFAST**

**\$38**

FRAIS DE 150 \$ SI MOINS DE 20 INVITÉS - \$150 FEE IF LESS THAN 20 GUESTS

Bagel Saint-Viateur et fromage à la crème

*Saint-Viateur Bagel and cream cheese*

Assiette de fromages du Québec

*Morning cheese plate*

Creton du Québec

*Quebec creton*

Fèves au lard

*Baked beans*

Pancakes au beurre d'érable

*Pancakes with maple butter*

Saucisses de porc et boeuf

*Pork and beef sausages*

Bacon

*Bacon*

Oeufs brouillés aux fines herbes

*Scrambled eggs with fine herbs*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes

*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*



## BUFFET CHAUD | **HOT BUFFET**

\$38

FRAIS DE 150 \$ SI MOINS DE 20 INVITÉS - \$150 FEE IF LESS THAN 20 GUESTS

Assortiment de viennoiseries : croissants, chocolatines et muffins  
*Assorted pastries: plain croissants, chocolate croissants and muffins*

Beurre, confitures et miel  
*Butter, jam and honey*

Fruits frais tranchés de saison  
*Freshly sliced seasonal fruits*

Baies de saison (+ 3\$)  
*Seasonal berries (+3\$)*



Oeufs brouillés aux fines herbes  
*Scrambled eggs with fine herbs*

*Ou/Or*



Oeufs brouillés à la française (jambon fumé et fromage) (+3\$)  
*French scrambled eggs (smoked ham and cheese) (+3\$)*

*Ou/Or*



Oeufs brouillés petite Italie (saucisses italiennes, mozzarella) (+3\$)  
*Little Italy scrambled eggs (Italian sausages, mozzarella) (+3\$)*

*Ou/Or*



Oeufs brouillés à la mexicaine (poivrons, fromage cheddar, oignons verts, piments jalapeno) (+3\$)  
*Mexican scrambled eggs (peppers, cheddar cheese, green onions, jalapenos) (+3\$)*

Pommes de terre aux herbes rôties au four  
*Oven-roasted potatoes with herbs*

Saucisses de porc et boeuf  
*Pork and beef sausage*

*Ou/Or*

Saucisse de Dinde  
*Turkey sausage*

Bacon  
*Bacon*

Panier de pains tranchés  
*Basket of sliced bread*

Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse)  
*Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*



Sans gluten  
**Gluten free**

## BUFFET CHAUD DE LUXE | *HOT DELUXE BUFFET*

\$44

FRAIS DE 150 \$ SI MOINS DE 20 INVITÉS - \$150 FEE IF LESS THAN 20 GUESTS

Assortiment de viennoiseries : croissants, pains au chocolat et muffins

*Assorted pastries: plain croissants, chocolate croissants and muffins*

Beurre, confitures et miel

*Butter, jams and honey*

Assortiment de yaourts nature et aux fruits

*Selection of plain and fruit yogurts*

Céréales : Muesli, Granola, All Bran

*Cereals: Muesli, Granola, All Bran*

Muesli Bircher

*Bircher Muesli*

Lait écrémé, lait 2 % et lait de soja

*Skim milk, 2% milk and soy milk*

Fruits frais tranchés de saison

*Freshly sliced seasonal fruits*

Baies de saison extra (+3\$)

*Seasonal berries (+3\$)*



Oeufs brouillés aux fines herbes

*Scrambled eggs with fine herbs*

*Ou/Or*



Frittata espagnole

*Spanish frittata*

*Ou/Or*

Burritos aux oeufs, fromage cheddar et poivrons

*Burrito with eggs, cheddar cheese and peppers*

*Ou/Or*



Oeufs forestiers en minipot Mason (+2 \$)

*Forest eggs in mini Mason jar, (+2\$)*

*Ou/Or*

Oeufs Bénédicte (+5 \$)

*Eggs Benedict (+5\$)*



Sans gluten  
*Gluten free*

Bacon  
**Bacon**

Saucisses de porc et boeuf  
**Pork and beef**

*Ou/Or*

Saucisse de Dinde  
**Turkey sausage**

Pommes de terre aux herbes rôties au four  
**Oven-roasted potatoes with herbs**

Panier de pain tranché  
**Basket of sliced bread**

Pancakes et sirop d'érable  
**Pancakes with maple syrup**

*Ou/Or*

Pain doré et sirop d'érable  
**French toasts with maple syrup**

*Ou/Or*

Crêpes fines, sirop d'érable du Québec  
**Crepes with Quebec maple syrup**

Jus de fruits fraîchement pressé (orange, pamplemousse)  
**Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)**

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
**Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas**

**STATION OMELETTE | EGGS STATION \***

**\$8**

**STATION GAUFRE OU CRÊPE | WAFFLE OR CREPE STATION \***

**\$8**

Servi avec baies de saison, sauce chocolat, sirop d'érable et chantilly  
**Served with seasonal berries, sauce chocolate, maple syrup and whipped cream**

\* Frais additionnels de 240\$ pour un Chef en salle | **240\$ additional fee for a on-site Chef**

Taxes et service non inclus - Frais de 150 \$ si moins de 30 invités | **Taxes and service not included - 150\$ fee for less than 30 guests**

**BUFFET PETIT-DÉJEUNER****BREAKFAST BUFFET**

Plateau de viennoiseries et pains maison  
*Homemade pastries and breads*

○Eufs brouillés ciboulette  
*Scrambled eggs, chives*

Pancake ou Pain doré et sirop d'érable  
*Pancakes or French toast, maple syrup*

Bacon, saucisses de porc ou dinde et pommes de terre rissolées  
*Bacon, pork sausages or turkey sausages and fried potato*

**SOUPE****SOUP**

| CHOIX | | CHOICE

Minestrone (chaud) ou velouté de racines (froid)  
*Minestrone (hot) or Roots vegetables velouté (cold)*

**BUFFET D'ENTRÉES****APPETIZERS BUFFET**

| CHOIX | | CHOICE

Plateau de légumes grillés  
*Grilled vegetables platter*

Plateau de charcuteries et condiments  
*Charcuterie plate and condiments*

Viande de grison et asperges  
*Grison meat and asparagus*

Plateau de saumon fumé et Gravlax, (+2 \$)  
*Smoked salmon and Gravlax, (+\$2)*

Crevettes et sauce cocktail, (+2 \$)  
*Shrimps and cocktail sauce, additional \$2*





— **BUFFET DE SALADES** —

**SALAD BUFFET**

2 CHOIX | 2 CHOICES

Sélection de salade vertes et leurs vinaigrettes  
*Selection of green salads and dressings*

Salade de Quinoa rouge (Poivrons jaunes, canneberge, coriandre, amandes, oignons rouges)  
*Red Quinoa Salad (Yellow peppers, cranberries, coriander, almonds, red onions)*

Salade de Freekeh (Oignons rouges, céleri, clémentines, pamplemousse, graine de tournesol)  
*Freekeh Salad (red onions, celery, clementines, grapefruit, sunflower seed)*

Salade nicoise  
*Nicoise salad*

Salade de tomates cerises et bocconcini  
*Cherry tomatoes and bocconcini*

— **PLATS PRINCIPAUX** —

**MAIN COURSE**

2 CHOIX | 2 CHOICES

Dos de Cabillaud Grenobloise (câpres et citron)  
*Cod loin, Grenoble sauce (caper and lemon)*

Filet de saumon rôti, ratatouille  
*Roasted salmon, ratatouille*

Osso bucco (+4 \$)  
*Osso bucco (+\$4)*

Suprême de volaille mariné aux herbes et citron  
*Marinated chicken breast with herbs and lemon*

Pennette, roquette, tomates cerises, légumes grillés et olives  
*Pennette, arugula, cherry tomatoes, grilled vegetables and olives*

— **ACCOMPAGNEMENTS** —

**SIDE DISH**

Légumes du moment | *Seasonnal vegetables*

Polenta crémeuse | *Creamy polenta*

*Ou/Or*

Gratin dauphinois | *Dauphinois potatoes gratin*

— **DESSERT** —

**DESSERT**

Sélection de mini pâtisserie au choix du Chef  
*Selection of Chef's choice mini pastry*

# À LA CARTE À LA CARTE

MINIMUM 10 PERSONNES - *MINIMUM OF 10 PEOPLE*

Pommes de terre rôties <i>Roasted potatoes</i>	\$3	Yaourts nature et aux fruits <i>Plain and fruit yogurt</i>	\$5
Fèves au lard <i>Baked beans</i>	\$3	Mélange de noix et fruits secs* <i>Mixed nuts and dried fruits</i>	\$6
Muesli bircher <i>Bircher muesli</i>	\$4	Bagel Saint-Viateur et fromage à la crème <i>Homemade Bagel and cream cheese</i>	\$6
Bacon ou saucisses <i>Bacon or sausages</i>	\$4	Céréales (muesli, granola, All-Bran), lait 2 % et lait de soya <i>Assorted cereals (muesli, granola, All-Bran), milk 2% or soy milk</i>	\$7
Barre tendre biologique <i>Organic bar</i>	\$4	Plateau de fruits frais tranchés de saison* <i>Platter of freshly sliced seasonal fruits</i>	\$9
Baies de Saison <i>Seasonal berries</i>	\$4	Brochettes de fruits frais* <i>Fresh fruits skewers</i>	\$10
Pain doré au sirop d'érable <i>French toast with maple syrup</i>	\$5	Sélection de charcuteries fines, pâtés, rillettes et garnitures* <i>Selection of cold cuts, pâtés and rillettes, with garnishes</i>	\$11
Assiette de fromage du matin (cheddar doux et Emmenthal) <i>Plate of morning cheeses (cheddar cheese and Emmenthal cheese)</i>	\$5	Plateau de saumon fumé fait maison* <i>Platter of homemade smoked salmon</i>	\$12
Oeuf Bénédictine <i>Benedict egg</i>	\$5	Plateau de fromages affinés du Québec servi avec noix, fruits secs, craquelins et pain frais (2 oz/personne)* <i>Platter of cheese from Québec served with nuts, dried fruits, crackers and fresh bread (2 oz./person)</i>	\$14
Viennoiseries (croissants, chocolatines et muffins) <i>Pastries: plain croissants, chocolate croissants and muffins</i>	\$5		
Muffins au son ou à l'avoine <i>Bran or oatmeal muffins</i>	\$5		
Madeleines et financiers <i>Assorted madeleines and financiers</i>	\$5		
Cakes faits maison <i>Homemade cakes</i>	\$5		



## PETIT DÉJEUNER - À L'ASSIETTE

### BREAKFAST - PLATED SERVICE

#### PROVENÇAL | PROVENCAL

\$37

Oeuf cocotte à la provençale (ratatouille, fromage de chèvre aux fines herbes)  
*Provençale baked egg (ratatouille, goat cheese with fine herbs)*

Cake au prosciutto  
*Prosciutto cake*

Brochette de fruits frais de saison  
*Seasonal fresh fruits skewer*

Smoothie à la framboise et à la banane  
*Raspberry and banana smoothie*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*

#### ASSIETTE BÉNÉDICTINE & SAUMON | BENEDICTINE & SALMON PLATE \$39

Oeufs pochés servis sur saumon fumé et pomme de terre Rösti, sauce hollandaise et asperges grillées  
*Poached eggs served on smoked salmon and Rösti potatoes, hollandaise sauce and grilled asparagus*

Salade de fruits en verrine  
*Fruit salad*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*

#### ASSIETTE DE CAMPAGNE | COUNTRY-STYLE PLATE

\$41

Tartine de pain de campagne, oeufs brouillés, ciboulette et cheddar, champignons shiitake sautés et roquette  
*Country bread tartine, scrambled eggs with chives, cheddar cheese, shiitake mushrooms and arugula*

Verrine de yaourt, granola biologique  
*Yogurt verrine with organic granola*

Brochette de fruits frais de saison  
*Seasonal fresh fruits skewer*

Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse)  
*Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)*

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes  
*Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas*

---

## BOISSONS À LA CARTE BEVERAGES À LA CARTE

---

### PRIX PAR BOUTEILLE | PRICE PER BOTTLE

Jus de fruits Fruit juices	<b>\$6</b>
Boisson gazeuse Soft drinks	<b>\$6</b>
Eau minérale gazeuse Sparkling mineral water	6 \$ petite / 9 \$ grande <b>\$6 small / \$9 large</b>
Eau minérale Mineral water	6 \$ petite / 9 \$ grande <b>\$6 small / \$9 large</b>

### PRIX PAR LITRE | PRICE PER LITRE

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas	<b>\$24</b>
Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse) Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)	<b>\$26</b>
Jus vert (pomme, basilic, gingembre, épinards, céleri et concombre) Green juice (apple, basil, ginger, spinach, celery and cucumber)	<b>\$32</b>
Lait nature et lait de soja Regular milk and soy milk	<b>\$12</b>
Thé glacé fait maison Homemade iced tea	<b>\$30</b>



RITZ-CARLTON  
Montréal

1228 Rue Sherbrooke Ouest  
H3G 1H6 - Montreal  
[evenements@ritzmontreal.com](mailto:evenements@ritzmontreal.com)  
+1 514 379 2018