



MENU HIVER
Canapés et Stations
WINTER MENU
Canapés and Stations



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 Beulac - Sous-chef exécutif | *Executive Sous-chef*

Originaire de la Rive-Sud de Montréal, Sébastien Beulac 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 Beulac 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.

SÉLECTION DE CANAPÉS

CANAPÉS SELECTION

SÉLECTION DE CANAPÉS SERVIS SUR PLATEAU - PRIX PAR DOUZAINES
SELECTION OF CANAPÉS SERVED ON A PLATTER - PRICE PER DOZEN

LA VIANDE | TURF

Froid | Cold

Paille au parmesan, compotée de figues et Prosciutto **\$45**
Parmesan cheese, fig compote and Prosciutto straw

Cône de Bresaola et roquette **\$50**
Cone of Bresaola meat, arugula

Tartare de bœuf AAA, roquette et parmesan **\$50**
AAA beef tartar, arugula and parmesan

Mini pâté en croûte au canard et foie gras **\$50**
Small duck and foie gras paté en croûte

Chaud | Hot

Mini burger de bœuf, sauce maison **\$55**
Beef mini burger, home-made sauce

Samossa de volaille **\$55**
Chicken Samoussa

Magret de canard sur purée de panais caramélisés **\$60**
Duck breast with caramelized mashed parsnips

Longe d'agneau, concassé de tomates au thym **\$65**
Lamb loin, crushed tomato with thyme



LA MER | SURF

Froid | *Cold*

Crevettes marinées au citron vert, enrobées de Daikon **\$50**
Shrimp marinated in lime, wrapped in Daikon

Tartare de thon rouge au Yuzu kosho **\$55**
Red tuna tartar, Yuzu kosho

Huître, prune salée, dashi et raifort **\$60**
Oyster, salted plum, dashi and horseradish

Hot dog de homard **\$65**
Lobster roll

Chaud | *Hot*

Gâteau de crabe **\$50**
Crab Cake

Saumon en pâte à brick, feuille de basilic thai **\$55**
Salmon in brick pastry, thai basil

Langoustine poêlée, pomme verte, émulsion au cidre **\$65**
Pan-fried langoustine, green apple, cider emulsion

VÉGÉTARIEN | VEGETARIAN

Froid | *Cold*

Focaccia à la tomate **\$45**
Tomato Focaccia

Rouleau de concombre, légumes et avocat **\$55**
Cucumber roll, vegetables and avocado

Chaud | *Hot*

Arancini en lollipop, tomate et mozzarella **\$50**
Arancini lollipop, tomato and mozzarella

Bruschetta de légumes grillés et fromage parmesan **\$55**
Grilled vegetables bruschetta, Parmesan cheese

STATIONS DÎNATOIRES

DINNER STATION

STATION SUSHI BAR | SUSHI BAR

\$26

Min. 20 personnes (5 mcx/personne)
Min. 20 people (5 items/person)

STATION PÂTES | PASTA STATION

\$28

Penne et linguine
Penne and linguine

Penne, tomates cerise, olives noirs et artichauts grillés
Penne, cherry tomatoes, black olives and grilled artichokes

Pâtes farcies aux champignons
Pasta stuffed with mushroom

Plateau de légumes grillés
Grilled vegetables platter

Salade de tomates et bocconcini
Tomatoes and bocconcini salad

STATION POKE BOWL | POKE BOWL STATION

\$28

Poke Bowl saumon
Salmon Poke Bowl

Poke Bowl végétarien
Vegetarian Poke Bowl

Poke Bowl thon
Tuna Poke Bowl

STATION RISOTTO | RISOTTO STATION

\$28

CHEF EN SALLE REQUIS +240\$ - ON-SITE CHEF REQUIRED +240\$

Riz Arborio Acquarello
Arborio Acquarello rice

Garnitures :

Champignons, asperges, petit pois, kale, tomates confites, pancetta, parmesan

Garnishes:

Mushroom, asparagus, green peas, kale, tomatoes confit, pancetta, parmesan

Crevettes +3\$
Shrimps +3\$

Homard +4\$
Lobster +4\$

Minimum requis de 20 personnes par station. Chef en salle disponible pour chaque station – tarif minimum de 240\$ par Chef.
Minimum of 20 people required per station. Chef on site available for each station – minimum fee applicable \$240 per Chef.
Taxes et service non inclus | *Taxes and service not included*

STATION MONTRÉAL | MONTREAL STATION

\$30

Viande fumé
Smoked meat

Pain de seigle
Rye bread

Moutarde
Mustard

Cornichons marinés maison
Homemade Pickles

Salade de chou
Coleslaw

Poutine (sauce traditionnelle et sauce bolognaise)
Poutine (traditional sauce and bolognese sauce)

STATION ASIE | ASIAN STATION

\$35

Poulet Général Tao
General Tao Chicken

Nouilles sautées aux légumes
Stir-fried noodles with vegetables

Variété de Dim Sum
Assorted Dim Sum

Gua Bao à l'épaule de porc
Gua Bao pork shoulder

STATION CRUDO | CRUDO STATION

\$38

Plateau d'huîtres de l'île du Prince Edouard avec condiments
Tray of Prince Edouard island Oyster with condiments

Bol de crevettes avec sauce cocktail
Bowl of shrimp with cocktail sauce

Ceviche de pétoncle au citron vert et huile de vanille
Scallop ceviche with lime and vanilla oil

Plateau de saumon fumé et ses garnitures traditionnelles
Smoked salmon tray and traditional garnishes

Salade de poulpe grillé, chorizo et Kesha
Grilled octopus salad with chorizo and Kesha

Minimum requis de 20 personnes par station. Chef en salle disponible pour chaque station – tarif minimum de 240\$ par Chef.

Minimum of 20 people required per station. Chef on site available for each station – minimum fee applicable \$240 per Chef.

Taxes et service non inclus | *Taxes and service not included*

TABLE SUCRÉE

SWEET TABLE

20 \$ PP. POUR 3 MORCEAUX PP. | 4,75 \$ PAR MORCEAU ADDITIONNEL PP.

CHOIX DE 12 VARIÉTÉS MAXIMUM

\$20 PP. FOR 3 PIECES PP. | \$4.75 PER ADDITIONAL PIECE PP.

MAXIMUM OF 12 CHOICES

Alysée
Alysée Cake

Opéra
Opera cake

Tartelette Chocolat Gianduja
Chocolate Gianduja tartlet

Mirliton
Mirliton cake

Tartelettes au citron
Lemon tartlet

Tartelettes amandines et fruits
Amandine tartlet and fruits

Flan Parisien (raisin ou rhum)
Parisian flan (grape or rum)

Caroline (parfum au choix)
Caroline (Flavor of your choice)

Financier (parfum au choix)
Financier (Flavor of your choice)

Paris-Brest
Paris-Brest

Choux (parfum au choix)
Choux (Flavor of your choice)

Macarons
French macarons

Gâteau aux carottes
Carrot Cake

Saint-Jean (Dacquoise, cognac, noix)
Saint-Jean (biscuit Dacquoise, cognac and nuts)

Cheesecake aux fruits
Fruit cheesecake

Tartelette au sucre
Sugar pie

Verrine de riz au lait
Rice pudding

Verrine de Tapioca et fruits
Tapioca and fruits

Verrine chocolat-caramel
Chocolate and caramel

Verrine fruit, Yaourt et Granola
Fruits, Yogourt and Granola





RITZ-CARLTON
Montréal

1228 Rue Sherbrooke Ouest
H3G 1H6 - Montreal
evenements@ritzmontreal.com
+1 514 379 2018