



MENU HIVER
Dîner banquet
WINTER MENU
Banquet dinner



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.

REPAS À L'ASSIETTE PLATED DINNER

NOS CHOIX D'ENTRÉES | APPETIZER CHOICES

1^{ER} ET 2^E SERVICE - 1ST AND 2ND COURSE

Crème de champignons, garniture de pleurottes d'Hochelaga **\$14**
Mushroom cream soup with Hochelaga oyster mushroom garnish

Bisque de homard **\$18**
Lobster bisque

Salade de mini Romaine, sauce César, lardons de la ferme de Gaspor, croustons de Focaccia **\$22**
Mini Romaine salad, Caesar sauce, bacon from the Gaspor farm, Focaccia croutons

Salade de kale, pomme & poire, noix de pécan **\$22**
Kale salad, apple & pear, pecan nuts

Tortellini aux asperges et à la ricotta **\$24**
Asparagus and ricotta tortellini

Salade Niçoise & Radicchio rouge, magret de canard fumé maison, vinaigrette moutarde **\$24**
Nicoise salad & red radicchio, homemade smoked duck, mustard vinaigrette

Tartare de thon Yellowfin, vinaigrette à la prune Ume **\$25**
Yellowfin tuna tartar, Ume plum vinaigrette

Pattes de crabe royal, espuma de citron, concombre, pousse d'oseille sanguine **\$36**
King Crab legs, lemon espuma, grilled cucumber, red sorrel shoots



NOS PLATS PRINCIPAUX (1 CHOIX) | MAIN COURSE (1 CHOICE)

TOUS NOS PLATS CHAUDS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX DU CHEF

ALL OF OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH A SIDE DISH OF THE CHEF'S CHOICE

Risotto de Fregola sarda aux légumes de saisons <i>Fregola sarda risotto with seasonal vegetables</i>	\$32
Mijoté de légumes aux épices douces indiennes, pois chiches et lait de coco <i>Vegetables stew with sweet Indian spices, chickpeas, coconut milk</i>	\$32
Suprême de volaille de grain, champignons forestiers <i>Grain-fed Chicken Supreme, wild mushrooms</i>	\$54
Dos de Morue Noire, bouillon de Kombu Royal de Gaspésie, pommes de terre confites <i>Black cod filet, Royal Kombu from Gaspésie, confit potatoes</i>	\$58
Filet de Truite Steelhead au citron confit <i>Roasted Steelhead Trout filet, confit lemon</i>	\$58
Magret de canard, mousseline de canard, chutney de Kumquat <i>Duck breast with duck muslin, Kumquat chutney sauce</i>	\$60
Carré d'agneau, purée de carottes et dattes au cumin, légumes tajines aux épices du moyen orient et panisse <i>Rack of lamb, carrot and date purée with cumin, tajine with Middle-East spices and panisse</i>	\$62
Filet mignon de bœuf Angus, petits légumes de saison, jus court au poivre long <i>Angus beef filet mignon with seasonal vegetables in long pepper reduction</i>	\$63

NOS DESSERTS (1 CHOIX) | DESSERTS (1 CHOICE)

Tartes aux agrumes: financier pistache, segment orange et pamplemousse, meringue, sorbet pamplemousse <i>Citrus tart: pistachio financier, orange and grapefruit, meringue and grapefruit sorbet</i>	\$15
Marron cassis: mousse marron, gelée cassis, dacquoise marron, sablé breton, sorbet cassis <i>Chestnut & blackcurrant : chestnut mousse, blackcurrent jelly, chestnut dacquoise, breton shortbread, blackcurrent sorbet</i>	\$15
Chocolat vanille: mousse chocolat 70%, crème brûlée vanille, graines de cacao, sablé sans gluten, glace praline <i>Chocolate-vanilla cake: 70% chocolate mousse, vanilla creme brulee, cocoa nibs, gluten free shortbread, praline ice cream</i>	\$15
Cheesecake Argousier: mousse cheesecake, gelée Argousier, sablé vanille, sorbet Argousier <i>Sea buckthorn cheesecake: sea buckthorn mousse and jelly, vanilla shortbread, sea buckthorn sorbet</i>	\$15
Mousse au chocolat-tofu, biscuit sans gluten et fruits rouges (végétalien) <i>Tofu & chocolate mousse, gluten free biscuit and red berries (vegan)</i>	\$15

BUFFET LÉGER DU SOIR | LIGHT DINNER BUFFET

\$70

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

Soupe au choix du Chef
Chef's choice of soup

Bar à salade du moment
Seasonal salad bar

— **NOS SALADES COMPOSÉES (2 CHOIX)** —
MIXED SALADS (2 CHOICES)

Salade César
Caesar salad

Salade de jeunes pousses et herbes fraîches
Sprouts and fresh herbs salad

Salade Niçoise & Radicchio rouge, magret de canard fumé maison, vinaigrette moutarde
Nicoise salad & red radicchio, homemade smoked duck breast, mustard vinaigrette

— **NOS GARNITURES** —
SIDE DISHES

Chou frisé aux amandes et canneberges
Kale with almonds and cranberries

Polenta au parmesan et aux tomates séchées
Parmesan and sun-dried tomato polenta

— **NOS PLATS PRINCIPAUX (2 CHOIX)** —
MAIN COURSES (2 CHOICES)

Filet de saumon, sauce à la coriandre
Salmon filet in a cilantro sauce

Poitrine de volaille aux champignons
Chicken breast with mushrooms

Dos de cabillaud, bok choy, champignons Shiitake
Cod filet, bok choy, Shiitake mushrooms

Médaille de boeuf, jus au poivre long
Beef medaillon, pepper sauce

Sauté de légumes asiatiques, tofu mariné au mizo et mirin
Asian style vegetable stir-fry, mizo and mirin marinated tofu

— **LA TABLE DOUCEUR AU CHOIX DU CHEF** —
CHEF'S SWEET TABLE SELECTION
3 MORCEAUX PP. | 3 ITEMS PP.

BUFFET DU SOIR | EVENING BUFFET

\$85

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

— **BAR À SALADES DU MOMENT** —
SEASONAL SALAD BAR

Laitue, légumes de saison et pousses
Lettuce, seasonal vegetables and sprouts

Fruits secs, graines et noix
Dry fruits, nuts and seeds

Assortiment de vinaigrettes
Assortment of vinaigrettes

— **NOS SOUPES (1 CHOIX)** —
SOUPS (1 CHOICES)

Velouté de potiron
Pumpkin velouté

Crème de champignons, garniture de pleurottes d'Hochelaga
Mushroom cream soup, oyster mushrooms from Hochelaga

Soupe minestrone
Minestrone soup

Bisque de homard (+ 2 \$)
Lobster bisque (+ \$2)

— **NOS ENTRÉES (1 CHOIX)** —
APPETIZERS (1 CHOICE)

Poulpe grillé, kasha, chorizo, roquette
Grilled octopus with kasha, chorizo and arugula

Carpaccio de boeuf, vinaigrette truffée
Beef Carpaccio, truffle vinaigrette

Plateau de charcuteries et ses condiments (supp. 2 \$)
Cold cut platter and condiments (additional \$2)

Plateau de saumon fumé maison et gravlax (supp. 3 \$)
Homemade Smoked salmon and gravlax platter (additional \$3)



— **NOS SALADES COMPOSÉES (2 CHOIX)** —

MIXED SALADS (2 CHOICES)

Salade de betteraves marinées
Marinated beet salad

Salade d'épeautre et Kale sauté, canneberge, courge sautée, vinaigrette au cidre
Sauteed spelt and kale salad, cranberry, sautéed squash, cider vinaigrette

Salade d'endives et Raddicchio, orange et noix de Grenoble rôtis, vinaigrette au vin blanc
Endive and Raddicchio salad, orange and roasted walnuts, white wine vinaigrette

Salade César
Caesar salad

— **NOS PLATS PRINCIPAUX (2 CHOIX)** —

MAIN DISH (2 CHOICES)

TOUS NOS PLATS CHAUDS SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX DU CHEF
ALL OF OUR MAIN COURSES ARE SERVED WITH A SIDE DISH OF THE CHEF'S CHOICE

Sauté de légumes asiatiques, tofu mariné au mizo et mirin
Asian style vegetable stir-fry, mizo and mirin marinated tofu

Tortelli ricotta et asperges
Ricotta and asparagus Tortelli

Filet de mérrou, sauce citronnelle et gingembre
Grouper filet, lemongrass and ginger sauce

Truite Steelhead sur légumes à la provençale
Steelhead Trout on provencal vegetables

Filet de bar rayé, compote de tomates avec câpres
Striped bass filet, tomato compote with capers

Suprême de volaille fermière grillée, jus de volaille à la crème
Grilled free-range chicken breast with creamy poultry juice

Médaille de bœuf, sauce chimichurri
Beef medaillon in chimichurri sauce

Côte de bœuf Angus rôtie et son jus (supplément de 8 \$/personne)
Roasted Angus prime rib au jus (additional fee of \$8/person)

— **LA TABLE DOUCEUR AU CHOIX DU CHEF** —

CHEF'S SWEET TABLE SELECTION

3 MORCEAUX PP. | 3 ITEMS PP.

Café fraîchement infusé, sélection de thés et de tisanes
Freshly brewed coffee, international selection of tea and herb tea



RITZ-CARLTON
Montréal

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