



MENU HIVER
Déjeuner banquet
WINTER MENU
Banquet lunch



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.

DÉJEUNER À L'ASSIETTE

PLATED LUNCH

DÉJEUNER À LA CARTE — REPAS TROIS SERVICES (ENTRÉE, PLAT, DESSERT)
LUNCH À LA CARTE - THREE-COURSE MEAL (APPETIZER, MAIN COURSE, DESSERT)

NOS ENTRÉES (1 CHOIX) | APPETIZERS (1 CHOICE)

Crème de choux fleur
Cauliflower velouté

Velouté de légumes racines
Root vegetable velouté

Tartare de thon au Yuzukosho, mousse d'avocat et chips de Taro
Tuna tartar with Yuzukosho, avocado mousse & Taro chips

Poulpe grillé, Kesha et tuile de Sarasin
Grilled octopus, Kesha and buckwheat biscuit

Graines de Freekeh, Kale, pomme & poire, vinaigrette au cidre
Freekeh seeds, Kale, apple & pear, cider vinaigrette

Salade d'endives, noix de pécan caramélisées & poire
Chicory salad, caramelized pecans & pears

Panzerotti aux champignons, pleurottes poêlées
Mushroom Panzerotti, pan seared oyster mushrooms

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

Risotto de Fregola Sarda aux légumes de saison \$50
Fregola Sarda risotto with seasonal vegetables

Saumon poêlé, sauce vierge \$54
Pan-seared salmon with virgin sauce

Dos de Cabillaud à la Grenobloise (câpre et citron) \$56
Cod filet with Grenobloise sauce (caper & lemon)

Suprême de poulet farci aux champignons \$56
Chicken breast stuffed with mushrooms

Paleron de boeuf, sauce au vin rouge, échalottes confites
\$56
Beef chuck, red wine sauce, confit shallots

Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre long \$65
Beef filet in long pepper sauce

NOS DESSERTS (I CHOIX) | DESSERTS (I CHOICE)

Tartes aux agrumes, financier pistache, segment orange et pamplemousse, meringue, sorbet pamplemousse

Citrus tart: pistachio financier, orange and grapefruit supremes, meringue and grapefruit sorbet

Marron cassis, mousse marron, gelée cassis, dacquoise marron, sable breton, sorbet cassis

Chestnut & blackcurrant : chestnut mousse, blackcurrent jelly, chestnut dacquoise, breton shortbread, blackcurrent sorbet

Chocolat vanille, mousse chocolat 70%, creme brulee vanille, grue cacao, sable sans gluten, glace praline

Chocolate-vanilla cake: 70% chocolate mousse, vanilla creme brûlée, cocoa nibs, gluten free shortbread, praline ice cream

Cheesecake Argousier, mousse cheesecake, gelee Argousier, sable vanille, sorbet Argousier

Sea buckthorn cheesecake: sea buckthorn mousse and jelly, vanilla shortbread, sea buckthorn sorbet

Mousse au chocolat-tofu, biscuit sans gluten et fruits rouges (végétalien)

Tofu & chocolate mousse, gluten free biscuit and red berries (vegan)



DÉJEUNER À L'ASSIETTE

PLATED LUNCH

CHOIX DU CHEF - FROID | CHEF'S CHOICE - COLD

\$42

Entrée froide ou salade
Cold appetizer or salad

Assortiment de sandwichs (3)
Assorted sandwiches (3)

Dessert
Dessert

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

CHOIX DU CHEF - CHAUD | CHEF'S CHOICE - HOT

\$49

Soupe ou Salade
Soup or salad

Plat principal chaud du jour
Hot main course of the day

Dessert
Dessert

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

BOÎTE À LUNCH | LUNCH BOX

\$48

Choix de 1 salade dans le menu buffet froid
Choice of 1 salad in the cold buffet menu

Choix de 3 sandwichs dans le menu buffet froid
Choice of 3 sandwiches in the cold buffet menu

Croustilles
Chips

Fromages
Cheese

Cookies & fruits
Cookies & fruits

Bouteille d'eau Eska
Eska bottle of water

Frais additionnels de 8\$ / personne pour un troisième choix
Additional fee of \$8 / person for a third choice

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

DÉJEUNER BUFFET

BUFFET LUNCH

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

BUFFET FROID | COLD BUFFET

\$50

NOS SALADES (2 CHOIX)

SALADS (2 CHOICES)

Salade César
Caesar salad

Salade de quinoa aux légumes
Vegetable quinoa salad

Salade d'épeautre aux canneberges, raisins rouges et petits légumes
Spelt salad with cranberries, red grapes and baby vegetables

Salade d'épinard, noix de cajou, fraises, fèves germées, champignons marinés
Spinach salad with cashews, strawberries, sprouted beans and pickled mushrooms

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

NOS SANDWICHS (3 CHOIX)

SANDWICHES (3 CHOICES)

TOUS NOS SANDWICHS PEUVENT ÊTRE FAITS SUR PAIN SANS GLUTEN

ALL OUR SANDWICHES CAN BE MADE WITH GLUTEN FREE BREAD

Légumes grillés et tartinade de humus
Grilled vegetables and hummus spread

Gravlax de saumon, fromage à la crème
Salmon gravlax and cream cheese

Wrap de poulet cajun, tomates, mayonnaise
Cajun chicken wrap, tomatoes and mayonnaise

Bœuf rôti et mayonnaise au raifort
Roast beef and horseradish mayonnaise

Viande séchée de Grison et fromage de chèvre crémeux
Bündlerfleisch and creamy goat cheese

NOS DESSERTS

DESSERTS

Table des douceurs de la Chef Pâtissière
Pastry Chef's sweet table

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

FAITES VOTRE SANDWICH | MAKE YOUR OWN SANDWICH

\$55

FRAIS DE 150 \$ SI MOINS DE 30 INVITÉS - \$150 FEE IF LESS THAN 30 GUESTS

— BAR À SALADE DU MOMENT —

SALAD BAR

— BAR À SANDWICHS —

SANDWICH BAR

Assortiment de pains

Assortment of bread

VIANDES

MEAT

Dinde fumée

Smoked turkey

Jambon

Ham

Poitrine de volaille cajun

Cajun chicken breast

Rosette de Lyon

Lyon Rosette

FROMAGE

CHEESE

Fromage Suisse

Swiss cheese

Fromage Cheddar

Cheddar cheese

Provolone

Provolone

GARNITURES

GARNISHES

Laitue Boston, tomates tranchées, oignons rouges, cornichons marinés, mayonnaise, moutarde forte et douce

Boston lettuce, sliced tomato, red onion, pickles, mayonnaise, Mustard

— NOS DESSERTS —

DESSERTS

Table des douceurs de la Chef pâtissière

Pastry Chef's sweet table

DÉJEUNER BUFFET CHAUD | HOT LUNCH BUFFET

\$60

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

NOS ENTRÉES APPETIZERS

Velouté de potiron OU crème de choux fleur
Pumpkin velouté OR cauliflower velouté

Panier de pains frais du boulanger et beurre
Basket of homemade bread with butter

Plateau de crudités et de trempettes
Assorted vegetables and dips

Bar à salade du moment
Moment salad bar

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

Salade César
Caesar salad

Salade de quinoa aux légumes
Vegetable quinoa salad

Salade d'épinard, noix de cajou, pois mange-tout, fèves germées, champignons marinés
Spinach salad with cashews, snap-peas, sprouted beans and pickled mushrooms

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

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



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

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

FRAIS ADDITIONNELS DE 8\$ / PERSONNE POUR UN TROISIÈME CHOIX
ADDITIONAL FEE OF \$8 / PERSON FOR A THIRD CHOICE

Filet de vivaneau à la sauce citronnelle et gingembre, bok choy et légumes sautés
Red snapper filet in lemongrass and ginger sauce, bok choy and stir-fried vegetables

Filet de Truite Steelhead poêlée, ragout de légumes racines
Pan seared Steelhead Trout filet, root vegetables stew

Suprême de volaille fermière grillée aux champignons
Grilled grain-fed chicken breast with mushrooms

Médaille de bœuf grillé, jus au poivre long
Grilled beef medallion in long pepper sauce

Panzerotti aux champignons
Mushrooms Panzerotti

— **NOS DESSERTS** —
DESSERTS

Table des douceurs de la Chef pâtissière
Pastry Chef's sweet table





RITZ-CARLTON
Montréal

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