



MENU ÉTÉ  
Canapés et Stations  
**SUMMER 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 et l'hôtellerie. Désireux de travailler sur des banquets raffinés et de gros événements, il rejoint le Ritz-Carlton Montréal en tant que sous-chef exécutif en 2014.

*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  
*Parmesan cheese, fig compote and Prosciutto straw* **\$45**

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

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

Tataki de bœuf en croûte de poivre, graines de moutarde marinées  
*Beef tataki in pepper crust, marinated mustard seeds* **\$50**

Mini-pâté en croûte au canard et foie gras  
*Mini «pâté en croûte» with duck and «foie gras»* **\$50**

#### Chaud | Hot

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

Magret de canard sur écrasé de pommes de terre à la ciboulette  
*Duck magret on mashed potatoes with chives* **\$60**

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



## LA MER | SURF

### Froid | *Cold*

Gravlax de Saumon, tuiles au sésame **\$55**  
*Salmon Gravlax, sesame biscuit*

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*

Crevettes Panko, sauce sésame **\$55**  
*Panko shrimp, sesame sauce*

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 aux herbes et mozzarella **\$50**  
*Fresh herbs Arancini, mozzarella*

Polenta frite, pesto de tomates séchées **\$55**  
*Fried polenta, sundried tomato pesto*

# 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 noires 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 Rouge  
*Red Tuna Poke Bowl*

### STATION RISOTTO | RISOTTO STATION

\$28

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

*Minimum of 20 people required. 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 bolognaise sauce)*

## **STATION ASIE | ASIAN STATION**

**\$30**

Sauté de poulet  
*Chicken stir-fry*

Sauté végétarien  
*Vegetarian stir-fry*

Variétés de Dim Sum  
*Assorted Dim Sum*

Salade d'épinards, noix de cajou et noix de soya  
*Spinach salad with cashew and soy nuts*

## **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 pétoncles 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 Kasha  
*Grilled octopus salad with chorizo and Kasha*

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

*Minimum of 20 people required. 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](mailto:evenements@ritzmontreal.com)  
+1 514 379 2018