



**MENU ÉTÉ**  
Déjeuner banquet  
*SUMMER 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 Beaulac - Sous-chef exécutif | Executive Sous-chef

Originaire de la Rive-Sud de Montréal, Sébastien Beaulac a toujours été passionné par la cuisine et l'hôtellerie. Désireux de travailler sur des banquets raffinés et de gros événements, il rejoint l'hôtel en tant que sous-chef exécutif en 2014.

*Originally from Montreal's South Shore, Sébastien Beaulac has always been passionate about cooking. Constantly striving to improve himself, Sébastien became executive souschef 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) | OUR APPETIZERS (1 CHOICE)

Gaspacho Andalou  
*Gazpacho Andalou*

Potage printanier (pois frais et asperges)  
*Spring soup (fresh peas and asparagus)*

Salade de kale et Mesclun, fraises et pistaches torréfiées, vinaigrette à la framboise  
*Mesclun and mini Kale salad, strawberries and pistachios, raspberry vinaigrette*

Tartare de truite Steelhead, crème citronnée  
*Steelhead Trout Tartare, lemon cream*

Tortellini mozzarella di Buffala, tomates et basilic  
*Mozzarella di Buffala tortellini, tomatoes and basil*

Salade de fenouil, mesclun et légumes de saison, vinaigrette au citron confit  
*Fennel salad, mixed greens and seasonal vegetables lemon dressing*

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

Saumon du Pacifique, couscous israélien aux légumes **\$56**  
*Pacific salmon, Israeli couscous and vegetables*

Suprême de volaille farcie aux herbes et citron, légumes de saison **\$56**  
*Chicken breast stuffed with herb and lemon, seasonal vegetables*

Filet de Bar rayé, fenouil confit **\$58**  
*Bass filet, candied fennel*

Longe de veau rôtie, légumes de saison, jus de veau crémeux **\$62**  
*Roasted veal loin, seasonal vegetables, creamy veal sauce*

Filet de bœuf poêlé, jus au thym **\$65**  
*Beef filet in thyme juice*

## **NOS DESSERTS (1CHOIX) | OUR DESSERTS (1 CHOICE)**

### **PISTACHE & FRAMBOISE**

Tarte pistache framboise, chantilly pistache, framboises, sorbet framboise

### **PISTACHIO & RASPBERRY**

*Pistachio and Raspberry tart, pistachio whipped cream, raspberry sorbet*

### **CHOCOLAT & FRAISES**

Mousse chocolat, gelée de fraises aux herbes aromatiques, sablé chocolat (sans farine), sorbet basilic (sans gluten)

### **CHOCOLATE & STRAWBERRIES**

*Chocolate mousse, strawberry jelly with aromatic herbs, chocolate sablé (flour free), basil sorbet (Gluten free)*

### **FORET NOIRE**

Ganache montée vanille, griotte, sablé chocolat (sans gluten, sans noix)

### **BLACK FOREST**

*Vanilla ganache, brandied cherries, flour free chocolate sablé (Gluten free, nuts free)*

### **AMANDE & ABRICOT**

Panna cotta Amande, gelée abricot et sorbet citron romarin

### **ALMOND & APRICOT**

*Almond Panna Cotta, apricot jelly, lemon and rosemary sorbet*

### **NOIX DE COCO & VANILLE**

Biscuit Pistache, mousse coco vanille, fruits rouges (Vegan)

### **COCONUT & VANILLA**

*Pistachio biscuit, coco and vanilla mousse, 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)*

Desserts  
*Desserts*

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

Desserts  
*Desserts*

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



# DÉJEUNER BUFFET

## BUFFET LUNCH

**BUFFET FROID | COLD BUFFET**

**\$52**

— **NOS SALADES (2 CHOIX)** —  
**OUR SALADS (2 CHOICES)**

Salade César  
*Caesar salad*

Salade de Freekeh, menthe et tomates  
*Freekeh Salad, mint and tomatoes*

Salade de Taboulé  
*Tabbouleh Salad*

Salade de mini kale et Mesclun, fraises et pistaches torréfiées, vinaigrette à la framboise  
*Mesclun and mini Kale salad, strawberries and pistachios, raspberry vinaigrette*

Salade de poivrons, tomates cerise, concombre et fromage feta  
*Peppers, cherry tomatoes, cucumbers and feta cheese salad*

— **NOS SANDWICHS (3 CHOIX)** —  
**OUR 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*

Boeuf 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** —  
**OUR 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 herbal teas*

Frais de 150 \$ si moins de 20 invités  
*\$150 fee if less than 20 guests*

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

# DÉJEUNER BUFFET

## BUFFET LUNCH

**FAITES VOTRE SANDWICH | MAKE YOUR OWN SANDWICH** \$55

— **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 tomatoes, red onions, pickles, mayonnaise, mustard*

— **NOS DESSERTS** —  
*OUR DESSERTS*

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

Frais de 150 \$ si moins de 30 invités  
*\$150 fee if less than 30 guests*



# DÉJEUNER BUFFET BUFFET LUNCH

## DÉJEUNER BUFFET CHAUD | *HOT LUNCH BUFFET*

\$60

### NOS ENTRÉES *OUR APPETIZERS*

Gaspacho tomates et poivrons OU potage printanier de légumes verts  
*Tomatoes and peppers gazpacho OR green vegetable spring soup*

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

Bar à salade du moment  
*Salad bar*

### NOS SALADES COMPOSÉES (2 CHOIX) *OUR MIXED SALADS (2 CHOICES)*

Salade César  
*Caesar salad*

Salade de quinoa aux légumes  
*Vegetable quinoa salad*

Salade de Freekeh, menthe et tomates  
*Freekeh Salad, mint and tomatoes*

Salade de mini kale et Mesclun, fraises et pistaches torréfiées, vinaigrette à la framboise  
*Mesclun and mini Kale salad, strawberries and pistachios, raspberry vinaigrette*

Salade poivrons, tomates cerise, concombres et fromage feta  
*Peppers, cherry tomatoes, cucumbers and feta cheese salad*

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

Frais de 150 \$ si moins de 20 invités  
*\$150 fee if less than 20 guests*



— **NOS PLATS CHAUDS (2 CHOIX)** —  
**OUR 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*

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

Filet de bar rayé, fenouil confit  
*Bass Filet, candied fennel*

Suprême de volaille fermière grillée, mariné aux herbes  
*Herb-marinated grilled chicken breast*

Médaille de bœuf grillé, jus aux épices de Yunnan  
*Grilled beef medaillon in Yunnan spices juice*

Tortellini ricotta et asperges  
*Ricotta and asparagus Tortellini*

— **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 herbal teas*



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

Frais de 150 \$ si moins de 20 invités  
*\$150 fee if less than 20 guests*



RITZ-CARLTON  
Montréal

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