



MENU ÉTÉ

Dîner banquet

SUMMER 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 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.

REPAS À L'ASSIETTE PLATED DINNER

NOS CHOIX D'ENTRÉES | OUR APPETIZER CHOICES

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

Soupe minestrone, parmesan et pesto **\$18**
Minestrone Soup, parmesan and pesto

Salade de fenouil et légumes de saison marinés au citron **\$18**
Fennel salad and seasonal vegetables marinated in lemon juice

Bisque de homard **\$20**
Lobster bisque

Salade de kale et Mesclun, fraise & pistache torréfiée, vinaigrette à la framboise **\$23**
Mesclun and mini Kale salad, strawberries and pistachios, raspberry vinaigrette

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

Salade caprese, tomates, mozzarella, basilic et vinaigrette balsamique **\$25**
Caprese salad with tomatoes, mozzarella, basil and balsamic vinaigrette

Tartare d'omble chevalier, crème citronnée, caviar canadien et jeunes pousses **\$25**
Arctic char tartare, lemon cream, Canadian caviar and garnishes

Homard du Québec, purée de fenouil, asperges, petit pois, laitue *Little Gem* **\$36**
Quebec lobster, fennel purée, asparagus, green pea, Little Gem lettuce



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

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX DU CHEF

SERVED WITH A CHEF'S CHOICE SIDE DISH

Suprême de volaille de grain mariné au citron et coriandre <i>Chicken Supreme marinated with lemon and cilantro</i>	\$55
Saumon King poêlé, croûte à la graine de coriandre et fenouil <i>Seared King Salmon, cilantro seeds and fennel crust</i>	\$58
Dos de Morue Noire, Risotto aux légumes verts et salade d'herbes <i>Marinated Black cod, vegetable Risotto and herb salad</i>	\$62
Carré d'agneau, croûte au piment Gorria et polenta crémeuse aux tomates <i>Rack of lamb, Espelette pepper crust and creamy tomato polenta</i>	\$62
Filet de veau du Québec, jus relevé à l'arabica <i>Quebec veal filet, Arabica jus</i>	\$63
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>	\$65

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

PISTACHE & FRAMBOISE Tarte pistache framboise, chantilly pistache, framboises, sorbet framboise PISTACHIO & RASPBERRY <i>Pistachio and Raspberry tart, pistachio whipped cream, raspberry sorbet</i>	\$15
CHOCOLAT & FRAISES Mousse chocolat, gelée de fraises aux herbes aromatiques, sablé chocolat (sans farine), sorbet basilic (sans gluten) CHOCOLATE & STRAWBERRIES <i>Chocolate mousse, strawberry jelly with aromatic herbs, chocolate sablé (flour free), basil sorbet (Gluten free)</i>	\$15
FORET NOIRE Ganache montée vanille, griotte, sablé chocolat (sans gluten, sans noix) BLACK FOREST <i>Vanilla ganache, brandied cherries, flour free chocolate sablé (Gluten free, nuts free)</i>	\$15
AMANDE & ABRICOT Panna cotta Amande, gelée abricot et sorbet citron romarin ALMOND & APRICOT <i>Almond Panna Cotta, apricot jelly, lemon and rosemary sorbet</i>	\$15
NOIX DE COCO & VANILLE Biscuit Pistache, mousse coco vanille, fruits rouges (Vegan) COCONUT & VANILLA <i>Pistachio biscuit, coco and vanilla mousse, red berries (Vegan)</i>	\$15

REPAS EN BUFFET

BUFFET DINNER

BUFFET LÉGER DU SOIR | *LIGHT DINNER BUFFET*

\$72

Soupe au choix du Chef
Chef's choice of soup

Bar à salade du moment
Salad bar

NOS SALADES COMPOSÉES (2 CHOIX)

OUR MIXED SALADS (2 CHOICES)

Salade César
Cesar salad

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

Salade de tomates et bocconcini
Tomato salad with bocconcini

NOS GARNITURES

OUR 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 CHOICES)

OUR MAIN COURSES (2 CHOICES)

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

Poitrine de volaille marinée aux herbes
Chicken breast marinated with herbs

Dos de cabillaud, sauce vierge au citron et câpres
Cod filet in a lemon and caper sauce vierge

Médailon de boeuf, sauce chimichurri
Beef medaillon, chimichurri 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.

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

— **BAR À SALADE DU MOMENT** —
SALAD BAR

Laitue, légumes de saisons 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)** —
OUR SOUPS (1 CHOICE)

Velouté de pois et asperges
Peas and asparagus velouté

Crème de maïs, garniture de lard fumé de la ferme Gaspor
Cream of corn garnished with smoked bacon from Gaspor farm

Soupe minestrone
Minestrone soup

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

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

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

Assiette de tomates et mozzarella
Tomatoes and Mozzarella plate

Asperges vertes, balsamic blanc, copeaux de parmesan
Green asparagus, white balsamic, parmesan shavings

Plateau de charcuteries et ses condiments (supplément de 2 \$/personne)
Deli meat platter and condiments (additional \$2)

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



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

Salade de fenouil mariné au citron
Fennel salad marinated in lemon

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 carottes à la marocaine, raisins secs, freekeh et vinaigrette au cumin
Maroccan carrots, raisins, freekeh salad and cumin vinaigrette

Taboulé Libanais
Lebanese Tabbouleh

Salade de poivrons, tomates cerise, concombres et fromage Féta
Pepper salad with cherry tomatoes, cucumbers and Feta cheese

Salade César
Caesar salad

— **NOS PLATS PRINCIPAUX (2 CHOIX)** —
OUR MAIN DISH (2 CHOICES)

SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX DU CHEF
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

Tortellini ricotta et asperges
Ricotta and asparagus Tortellini

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

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

Filet de bar rayé, tomates et câpres
Striped bass fillet, tomato and capers

Suprême de volaille aux herbes et citron confit, jus de cuisson
Chicken breast stuffed with lemon and herb confit in cooking juice

Médaille de bœuf, sauce chimichurri
Beef medaillon in chimichurri sauce

Carré d'agneau en croûte de Kasha, jus d'agneau* (supplément de 6\$/personne)
Rack of lamb, Kasha crust and lamb sauce (additional fee of \$6/person)*

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

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

*Chef en salle | **Chef on-site*



RITZ-CARLTON
Montréal

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