



MENU ÉTÉ

Pauses

SUMMER MENU

Breaks



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.

LES PAUSES

LES PAUSES

PAUSE MÉDITERRANÉENNE | **MEDITERRANEAN BREAK**

\$14

Humus maison et pita
Homemade humus and pita bread

Baba Ganoush maison
Homemade Baba Ganoush

Assortiment d'olives
Assorted olives

PAUSE ÉRABLIÈRE | **MAPLE BREAK**

\$16

Sucre à la crème
Cream fudge

Bouchée de Pudding chômeur à l'érable
Pudding chomeur with maple syrup

Noix à l'érable
Nut with maple

Popcorn à l'érable
Maple PopCorn

PAUSE SANTÉ | **HEALTHY BREAK**

\$16

Brochettes de fruits frais de saison
Seasonal fruit skewers

Parfait aux baies et muesli
Berry and granola parfait

Jus vert (pomme, basilic, gingembre, épinards, céleri et concombre)
Green juice (apple, basil, ginger, spinach, celery and cucumber)

Thé fermenté Kombucha RISE®
Kombucha RISE® Fermented tea

PAUSE FRUITÉE | **FRUITY BREAK**

\$16

Smoothies (fraise, banane ou ananas, mangue)
Smoothies (strawberry, banana or pineapple, mango)

Mix de fruits réguliers et exotiques
Mixed regular and exotic fruits

Assortiment de Macarons aux fruits
Assorted macarons

Pastèque infusée à la menthe
Watermelon Water infused with mint

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**

PAUSE GOURMANDE | SWEET BREAK

\$18

Brownies au chocolat noir et blanc faits maison
Black and white chocolate homemade brownies

Assortiment de cookies faits maison
Assorted homemade cookies

Mini roulés à la cannelle
Cinnamon rolls

Café, thé, tisane
Coffee, tea, herb tea

PAUSE DU TERROIR | LOCAL BREAK

\$18

Plateaux de charcuteries
Cold cuts platter

Assiette de fromages du Québec
Quebec cheese plate

Jus de Pomme du Québec
Quebec apple juice

FAITES VOTRE PARFAIT | MAKE YOUR OWN PARFAIT

\$20

Yaourt 2% et 0%
Regular and low fat yogurt

Granola maison
Homemade Granola

Mélange de noix et miel
Nut trail mix & honey

Fruits secs et baies de saison
Dried fruits and seasonal berries

PAUSE THÉ | TEA BREAK

À partir de 2:00 pm - *From 2:00 pm*

\$38

Variété de petits sandwichs froids (4)
Selection of small cold sandwiches (4)

Scones aux canneberges, crème Devonshire (2) & confiture faite maison
Cranberry scones, Devonshire cream (2) & homemade jam

Créations de notre Chef Pâtissier (3)
Pastry Chef creations (3)

Sélection internationale de thés et tisanes
International selection of tea and herbal tea

Eau de Melon infusée à la menthe
Watermelon Water infused with mint

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**

LES STATIONS STATIONS

BAR À BONBONS | CANDY BAR

\$21

FAITES VOTRE CRÈME GLACÉE | MAKE YOUR OWN ICE CREAM

\$16

Crème glacée au choix : vanille, chocolat, fruits rouges
Vanilla, chocolate, berries ice cream

Sauce aux choix: butterscotch, coulis de framboises, sauce chocolat
Butterscotch sauce, raspberry coulis, chocolate sauce

Garniture aux choix : crème fouettée, copeaux de chocolat, noisettes concassées
Whipped cream, chocolate chips, crushed hazelnuts toppings

STATION SUSHIS & MAKIS | SUSHI AND MAKI STATION

10 PERSONNES MINIMUM | 10 PAX. MINIMUM

Assortiment de sushis et makis
Assortment of sushi and maki

3 morceaux par personne
3 pieces per person

\$16

5 morceaux par personne
5 pieces per person

\$24

LE 5 À 7 | COCKTAIL HOUR BREAK

\$28

Plateau de charcuteries
Cold cuts platter

Plateau de fromages du Québec servi avec noix, fruits secs, craquelins et pain frais (2 oz./p.)
Platter of cheeses from Québec served with nuts, dried fruits, crackers and fresh bread (2 oz./p.)

Pâtés et condiments
Patés and condiments

Frais de 100 \$ si moins de 10 invités
\$100 fee if less than 10 guests



À LA CARTE

Barre tendre biologique maison <i>Homemade granola Bar</i>	\$4	Brochettes de fruits frais <i>Fresh fruits skewers</i>	\$10
Bonbons au chocolat <i>Chocolate candies</i>	\$4	Plateau de fruits exotiques <i>Platter of exotic fruits</i>	\$11
Yaourts nature et aux fruits <i>Plain and fruit yogourts</i>	\$5	Sélection de charcuterie fine, pâté, rillettes et garnitures <i>Selection of cold cuts, pâtés and rillettes, with garnishes</i>	\$11
Assortiment madeleines et financiers <i>Assorted madeleines and financiers</i>	\$5	Plateau de saumon fumé fait maison et garnitures <i>Platter of homemade smoked salmon and garnishes</i>	\$12
Variété de macarons <i>Assorted macaroons</i>	\$5	Plateau de fromages du Québec servi avec noix, fruits secs, craquelins et pain frais (2 oz/personne) <i>Platter of cheeses from Québec served with nuts, dried fruits, crackers and fresh bread (2 oz./person)</i>	\$14
Brownies au chocolat noir et blanc fait maison <i>Black and white chocolate homemade brownies</i>	\$5		
Cakes faits maison <i>Homemade cakes</i>	\$5		
Assortiment de cookies maison <i>Homemade cookies</i>	\$5		
Mélange de noix et fruits secs <i>Mixed nuts and dried fruits</i>	\$6		
Assortiment de crèmes brûlées <i>Assorted crèmes brûlées</i>	\$6		
Humus maison et pita <i>Homemade humus and pita bread</i>	\$7		
Guacamole maison et tortillas <i>Homemade guacamole and tortilla chips</i>	\$7		
Bol de baies <i>Bowl of berries</i>	\$8		
Plateau de fruits frais tranchés de saison <i>Platter of freshly sliced seasonal fruits</i>	\$9		
Assortiment de crudités et de trempettes <i>Assorted vegetables and dips</i>	\$10		



BOISSONS À LA CARTE À LA CARTE BEVERAGES

PRIX PAR BOUTEILLE | PRICE PER BOTTLE

Jus de fruits <i>Fruit juices</i>	\$6
Boisson gazeuse <i>Soft drinks</i>	\$6
Eau minérale gazeuse <i>Sparkling mineral water</i>	6 \$ petite / 9 \$ grande <i>\$6 small / \$9 large</i>
Eau minérale <i>Mineral water</i>	6 \$ petite / 9 \$ grande <i>\$6 small / \$9 large</i>

PRIX PAR LITRE | PRICE PER LITRE

Café fraîchement infusé, sélection de thés et tisanes <i>Freshly brewed coffee, selection of teas and herbal teas</i>	\$24
Jus de fruits fraîchement pressés (orange, pamplemousse) <i>Freshly squeezed fruit juice (orange, grapefruit)</i>	\$26
Jus vert (pomme, basilic, gingembre, épinards, céleri et concombre) <i>Green juice (apple, basil, ginger, spinach, celery and cucumber)</i>	\$32
Lait nature et lait de soja <i>Regular milk and soy milk</i>	\$12
Thé glacé fait maison <i>Homemade iced tea</i>	\$30



RITZ-CARLTON
Montréal

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