

Menu du temps des Fêtes 2010

Sélectionnez un plat dans chacune des catégories suivantes

Entrées

*Étagé de légumes grillés et tartare de saumon fumé, rosette de mascarpone à l'aneth
Rillettes de canard, confit de fenouil à la canneberge et cressonnette*

Potages ou salades

*Soupe de légumes racines, façon minestrone
Velouté de taro parfumé à l'huile de coriandre
Jeunes épinards aux mandarines et amandes grillées, vinaigrette balsamique
Méli-mélo de fines feuilles vertes, tomates cerises confites, vinaigrette aux framboises*

Plats principaux*

*Minute de dos de saumon braisé au vin blanc, sauce aux agrumes 51,50\$**
Poitrine de volaille grillée farçie au prosciutto et à la sauge, jus naturel 55\$**
Suprême de canard du Lac Brome et peau croustillante glacée au miel,
sauce au foie gras 56,50\$**
Duo de filet de bœuf et carré d'agneau, confit d'oignons au vin rouge 62\$***

Desserts

*Bûchette de Noël
Crème brûlée à l'érable et petits fruits
Bavarois de chocolat et croustillant à la noix de coco
Café, thé, tisane*

*Plat principal à choix multiples (maximum 3) : prévoir un supplément de 5\$ par personne. Une garantie de chaque plat sera exigée au moins 72 heures avant l'événement.

**Taxes et frais de service/administration en sus
Les prix sont sujets à changement sans préavis

Veillez contacter Pascale Audet au
514-878-6750 ou paudet@chateauchamplain.com

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada
Montréal, QC H3B 4C9



2010 Holiday Menu

Select one dish in each of the following categories

Appetizers

*Grilled vegetables with smoked salmon, and rosette of mascarpone cheese with dill
Duck's rillettes on confit of fennel with cranberries and baby watercress*

Soups or salads

*Root vegetable soup, minestrone style
Taro "velouté" flavored with coriander oil
Baby spinach salad with mandarines and roasted almonds, balsamic émulsion
Assorted green leaves, sweet cherry tomatoes and raspberry dressing*

Main courses*

*Salmon filet braised in white wine with citrus sauce \$51.50**
Grilled chicken breast, prosciutto ham and sage, natural juice \$55\$**
Crispy Lac Brome duck breast glazed with honey, "foie gras" sauce \$56.50**
Rack of lamb and beef tenderloin duo, onion marmalade and
red wine sauce \$62***

Desserts

*Christmas log
Crème brûlée with wild berries
Chocolate bavaois and crispy coconut tuile
Coffee, tea, herbal tea*

*Main course with a maximum of 3 choices: an extra charge of \$5 per person will apply. A guarantee of each dish is due at least 72 hours prior to the event.

**Taxes and gratuity/administration fees are not included
All prices are subject to change without notice

Please contact Pascale Audet at
514-878-6750 or paudet@chateauchamplain.com

Marriott Château Champlain

1 Place du Canada, Montréal, QC H3B 4C9

