

Venez célébrer La Magie du Temps des Fêtes dans nos  
salles de réception au Marriott Château Champlain!



Entrées (1 choix)

Tian de saumon au fromage mascarpone et aneth  
Tomate italienne et perles de bocconcini, émulsion de basilic  
Millefeuille de champignons sauvages et crème de ciboulette



Potages ou salade (1 choix)

Velouté de rutabaga et de pommes à l'érable  
Double consommé de volaille et spätzles au cari  
Corolle de roquette et épinards, confit de pintade, vinaigrette exotique



Plats principaux (1 choix)

Dos de saumon rôti sur nid de légumes racines, crème légère à la vanille 50 \$  
Ballotine de dinde aux marrons et canneberges confites, émulsion d'avelines 53 \$  
Wellington de volaille et fondant de brie, parfum de romarin grillé 55 \$  
Filet de bœuf aux cinq poivres, marmelade d'oignons au Chambord et gastrique de Modène 60 \$



Desserts (1 choix)

Bûchette traditionnelle de Noël  
Mousse de fromage et fruits rouges sur coulis de framboises et poivrons rouges confits  
Création chocolatée personnalisée du Chef (supplément 2,50 \$)

Les prix sont par personne. Les taxes et frais de service sont en sus

Marriott Montréal Château Champlain

1 Place du Canada, Montréal QC H3B 4C9 [www.montrealmarriottchateauchamplain.com](http://www.montrealmarriottchateauchamplain.com)

Contact : Xavier Gret, Gestionnaire, service aux événements Tél. 514-878-6758 [xgret@chateauchamplain.com](mailto:xgret@chateauchamplain.com)