

—
HÔTEL
MONVILLE
MONTRÉAL
—



Menu **banquets**

CONTACT

corpo@hotelmonville.com

514 379-2003

Déjeuners

Breakfast buffet

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Le continental | The continental

21\$ / PERS

Pains, croissants, chocolatines et muffins Arhoma avec beurre et confitures maison

Arhoma bread, croissant, chocolate croissant and muffins served with butter and jams

Yogourt et granola Grandma Emily

Yogourt and Grandma Emily granola

Céréales Grandma Emily avec lait

Grandma Emily cereales and milk

Fruits entiers (+ 1\$ plateau de fruits tranchés)

Fresh whole fruits (+1\$ fresh fruit platter)

Jus d'orange et jus de canneberge

Orange and cranberrie juice

Café régulier et thé

Regular coffee and tea

Le Montréalais | The Montrealer

26\$ / PERS

Bagels La Fabrique servis avec fromage à la crème, beurre et confitures maison

La Fabrique bagels served with cream cheese, butter and jams

Saumon fumé et viandes froides locales

Smoked salmon and sliced local deli meat

Assiette de fromages du Québec (2 variétés)

Quebec cheese platter (2 varieties)

Plateau de fruits tranchés

Fresh fruit platter

Jus d'orange et jus de canneberge

Orange and cranberrie juice

Café régulier et thé

Regular coffee and tea

Déjeuners

Breakfast buffet

MINIMUM
20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Le santé | The healthy breakfast

28\$ / PERS

Muffins maison au son et blé entier

Homemade bran and whole wheat muffins

Omelette du chef faite avec des ingrédients de saison

Chef choice omelet made with seasonal ingredients

Yogourt sans gras et céréales Grandma Emily

Fat free yogurt and assorted Grandma Emily cereals

Gruau avec assortiment de fruits séchés

Oatmeal with assorted dried fruits

Plateau de fruits tranchés

Fresh sliced fruits

Jus d'orange et jus de canneberge

Orange and cranberrie juice

Café régulier et thé

Regular coffee and tea

L' Américain | The American

29\$ / PERS

Œufs brouillés du Québec avec bacon, saucisses et pommes de terre

Scrambled Québec eggs with local bacon, sausage and breakfast potatoes

Pancakes au sarrasin servis avec sirop d'érable du Québec, crème fouettée et confitures maison

Buttermilk buckwheat pancakes served with Quebec maple syrup, whipped cream and jams

Assortiment de viennoiseries et pains Arhoma

Assorted Arhoma croissants and Arhoma bread

Plateau de fruits tranchés

Fresh sliced fruits

Jus d'orange et jus de canneberge

Orange and cranberrie juice

Café régulier et thé

Regular coffee and tea

À la carte

"À la carte" options

MINIMUM
10 PERS.



Oeufs brouillés du Québec Scrambled local eggs	3,75\$ / PERS
Fruits de saison tranchés Sliced seasonal fruit	6,5\$ / PERS
Saucisse, bacon ou jambon du Québec Locale sausage, bacon or ham	5\$ / PERS
Station de café et thé Coffee & tea station	45\$ / 10 tasses
Fromages du Québec avec compotes de fruits, fruits, noix et croûtons Quebec cheese with fruit compotes, fruits, nuts and croutons	12\$ / PERS
Smoothies santé frais du jour (2 variétés) Healthy smoothies of the day (2 varieties)	5\$ / PERS

Boîte à déjeuner individuelle | Individual breakfast box **20\$ / PERS**

Fruits entiers
Whole fruit
+
Yogourt
+
Sandwich ou croissant
Sandwich or croissant
+
Station de café et jus de fruits
Coffee station and fruits juice

10-50 PERS

Les Pauses

The Breaks

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause 1 | Break 1

14\$ / PERS

Assortiment de viennoiseries et pains Arhoma avec confitures maison
Arhoma assorted croissants and breads with homemade jams

Assortiment de fruits entiers
Assorted whole fruit

Jus de fruits et eaux aromatisées
Fruit juices and flavoured water

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pause 2 | Break 2

15\$ / PERS

Scones de saison, brioches et madeleines
Homemade seasonal scones, brioches and madeleines

Smoothies de fruits de saison
Seasonal fruit smoothies

Variété de jus de fruits et eaux aromatisées
Variety of fruit juices and flavoured water

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Les Pauses

The Breaks

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause 3 | Break 3

16\$ / PERS

Gaufres belges servies avec compotes maison, crème fouettée et sauce au chocolat
Belgium waffles served with homemade compotes, whipped cream and chocolate sauce

Fruits de saison tranchés
Sliced seasonal fruit

Variété de jus de fruits et eaux aromatisées
Variety of fruit juices and flavoured water

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pause 4 | Break 4

16\$ / PERS

Assortiment de barres granola
Assorted granola bars

Sélection de quatre-quarts faits avec des ingrédients locaux
Assorted homemade pound cakes made with local ingredients

Tartelettes de saison
Seasonally inspired tarts

Variété de jus de fruits et eaux aromatisées
Variety of fruit juices and flavoured water

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Les Pauses

The Breaks

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause 5 | Break 5

15\$ / PERS

Assortiment de beignets et scones maison
Assorted homemade donuts and scones

Danoises Arhoma
Arhoma danishes

Jus de fruits
Fruit juices

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pause 6 | Break 6

16\$ / PERS

Smoothies santé (2 variétés)
Healthy smoothies (2 varieties)

Plateau de légumes avec trempettes ou fruits tranchés avec trempette de yogourt
Vegetables platter served with homemade dipping sauces or sliced fruits with homemade yogurt dip

Assiette de noix mélangées et fruits secs
Trail mix nuts and dried fruits

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Les Pauses

The Breaks

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause 7 | Break 7

13\$ / PERS

Chips de légumes racines
Root vegetable chips

Pain pita et trempettes maison
Homemade dips and pita bread

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pause 8 | Break 8

14\$ / PERS

Assortiment de collations au chocolat maison
Assorted homemade and local chocolate snacks

Tartelettes sucrées de saison
Sweet and seasonal tarts

Assortiment de bonbons locaux
Locally sourced candy

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Les Pauses

The Breaks

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Pause 9 | Break 9

17\$ / PERS

Plateau de fromages du Québec avec compotes de fruits, fruits, noix et croûtons
Local cheese platter with compotes, fruits, nuts and croutons

Plateau de légumes de saison avec trempettes faites maison
Fresh vegetable platter served with homemade dipping sauce

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pause 10 | Break 10

16\$ / PERS

Popcorn Bad Monkey (2 variétés)
Bad Monkey popcorn (2 varieties)

Pretzels géants salés et sucrés faits maison
Jumbon sweet and sour homemade pretzels

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pour le dîner

For lunch

MINIMUM
10 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Buffet express | Express buffet

30\$ / PERS

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour
Soup of the day

Bar à salades avec des ingrédients locaux et de saison
Salad bar made with local and seasonal ingredients

Salade composée du chef
Mixed chef's salad

PLATS | MAIN COURSES

1 CHOIX PARI 3 OPTIONS | 1 CHOICE BETWEEN 3 OPTIONS (INGRÉDIENTS LOCAUX - LOCALLY SOURCED INGREDIENTS)

OPTION #1

Sandwichs variés
Assorted sandwiches

OPTION #2

Pizzas maison
Homemade pizzas

OPTION #3

Quiches maison
Homemade quiches

DESSERTS |

Assortiment de biscuits et dessert maison
Assorted homemade cookies and dessert of the day

Café régulier et thé
Regular coffee and tea

Pour le dîner

For lunch

MINIMUM
20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Menu Chinatown | Chinatown menu

45\$ / PERS

ENTRÉES | STARTERS

Soupe de nouilles chinoises
Chinese noodle soup

Salade de légumes, vermicelles de riz et tamarin
Vegetable salad with rice vermicelli and tamarin

Salade de pousses de soya, vinaigrette asiatique
Bean sprout salad, oriental dressing

PLATS | MAIN COURSES

Boeuf braisé du Québec mariné au soya et gingembre
Soy braised Quebec beef with soy and ginger

Poulet aigre-doux de la ferme des Voltigeurs servi avec oignons verts et poivrons rouges
Voltigeurs farmed sweet and sour chicken served with green onions and red peppers

Riz frit à la citronnelle et au ponzu
Fried rice with lemongrass and ponzu

Chow mein aux légumes de saison
Seasonal vegetable Chow mein

DESSERTS | DESSERTS

Assortiment de desserts asiatiques
Assorted asian desserts

Pour le dîner

For lunch

MINIMUM
20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Menu Petite Italie | Little Italy menu

45\$ / PERS

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour
Soup of the day

Plateau d'antipasti avec assortiment de charcuteries, fromages, légumes et olives
Antipasti platter made with assorted deli meats, cheese, vegetables and olives

Salade de pâtes du chef
Chef choice pasta salad

PLATS | MAIN COURSES

Poisson blanc, pesto de basilic maison et sauce au vin blanc
White fish with homemade basil pesto and white wine sauce

Poulet poêlé de la ferme des Voltigeurs avec sauce crémeuse aux champignons
Pan seared Voltigeurs farmed chicken with creamy mushroom sauce

Pommes de terre rôties aux herbes
Herb roasted potatoes

Légumes de saison
Seasonal vegetables

DESSERTS | DESSERTS

Assortiments de desserts italiens
Assorted Italian desserts

SUGGESTIONS À LA CARTE | SUGGESTED ADD-ONS

**Plateau de
charcuteries locales**

Local charcuteries
platter

14\$ / PERS

**Plateau de
fromages du Québec**

Quebec cheese
platter

14\$ / PERS

**Plateau de
charcuteries et fromages**

Charcuteries
and cheese platter

15\$ / PERS

Pour le dîner

For lunch

MINIMUM
20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Menu Sainte-Catherine | Sainte-Catherine Menu

45\$ / PERS

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour
Soup of the day

Bar à salade verte et légumes de saison
Green salad bar with seasonal vegetables

Salade de macaroni Québécoise avec des ingrédients locaux
Quebec style macaroni salad made with local ingredients

PLATS | MAIN COURSES

Saumon poêlé, beurre blanc et citron grillé
Seared skin-on salmon, grilled lemon beurre blanc

Rôti de boeuf à la moutarde, thym, raifort et jus corsé style demi-glace
Roast beef, mustard, thyme and horseradish, coarse juice

Pommes de terre rôties aux herbes
Roasted herb potatoes

Légumes de saison
Seasonal vegetables

DESSERTS | DESSERTS
Assortiment de desserts locaux
Assorted local desserts

SUGGESTIONS À LA CARTE | SUGGESTED ADD-ONS

Plateau de
charcuteries locales

Local charcuteries
platter

14\$ / PERS

Plateau de
fromages du Québec

Quebec cheese
platter

14\$ / PERS

Plateau de
charcuteries et fromages

Charcuteries
and cheese platter

15\$ / PERS

Boîte à dîner

Lunch box

MINIMUM
10-50 PERS.



Boîte individuelle | Individual box

25\$ / PERS

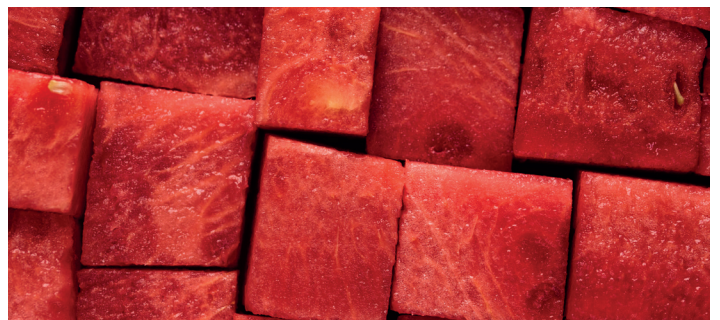
Salade au choix du chef
Chef choice salad

Sandwich ou wrap préparé avec des produits locaux
Sandwich or wrap made with local ingredients

Dessert ou fruit du jour
Dessert or fruit of the day

Bouteille de jus ou bouteille d'eau
Juice or bottled water

Café et thé
Coffee & tea



Nos plateaux

Our platters

MINIMUM
10 PERS



Plateau de crudités et assortiment de trempettes Fresh vegetable platter and assorted dips	8\$ / PERS
Plateau de fromages locaux avec compotes, fruits, noix et croutons Local cheese platter with compotes, fruits, nuts and croutons	14\$ / PERS
Plateau de charcuteries locales avec légumes marinés, moutarde et croutons Local charcuterie platter with pickled veg, mustard and croutons	14\$ / PERS
Plateau d'antipasti avec assortiment de charcuteries, fromages et olives Antipasti platter made with assorted deli meats, cheese and olives	15\$ / PERS
Plateau de charcuteries et fromages locaux avec assortiments de garnitures Local charcuterie and cheese platter with assorted garnishes	15\$ / PERS

Souper Dinner

MINIMUM
20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Trois services | Three course meal

62\$ / PERS

ENTRÉES | STARTERS

Soupe du jour faite avec des ingrédients locaux Soup of the day made with local ingredients

or | ou

Salade du moment

Seasonally inspired salad

* **5\$ extra pour soupe et salade** | \$5 extra for soup and salad

PLATS | MAIN COURSES

Brick de saumon de l'Atlantique, polenta à la betterave, légumes de saison et relish maison

cured salmon brick, red beet polenta, seasonal vegetables and homemade relish

Quick

or | ou

2 CHOIX PARI 5 OPTIONS
2 CHOICES BETWEEN 5 OPTIONS
OPTION VÉGÉTARIENNE DISPONIBLE
VEGETARIAN OPTIONS AVAILABLE

Poulet mariné (Ferme des voltigeurs) à la sauge, champignons poêlés, légumes de saison, gnocchi et purée de saison Sage marinated chicken (Voltigeurs Farm), seared mushroom, seasonal vegetables, purée and herbed potatoe gnocchi

or | ou

Rôti de boeuf du Québec, sauce Bordelaise, beurre noisette et pommes de terre au Boursin fouetté

Shoulder braised Quebec beef, Bordelaise sauce, crunchy beurre noisette and boursin whipped potatoes

or | ou

Morue noire pochée au beurre, mousse de Oolong et vanille, riz noir sauvage canadien, purée d'edamame et Koji avec flocons de Dashi (+2\$)

Butter poached black cod, Oolong and vanilla foam, Canadian wild rice, edamame and Koji puré with Dashi flakes (+\$2)

or | ou

Involtini de veau en croûte, cavatelli maison, sauce Albufera, Tomme de Charlevoix, estragon et amaranthe (+3\$)

Crusted veal involtini, housemade cavatelli, Albufera sauce, Tomme de Charlevoix, tarragon and amaranth seeds (+\$3)

DESSERTS |

Brownie moelleux, mousse au chocolat à l'orange, caramel, crumble de pistaches et oranges confites

Dark chewy brownie, orange chocolate mousse, caramel, pistachio crumble and candied orange

ou | or

Feuilleté à la compote de fruits, crème mousseline et coulis de saison

Puff pastry, crème mousseline, seasonal compote, coulis

ou | or

Tarte de saison

Seasonally inspired tart

À la carte

À la carte options

MIN 20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Froid / Cold

Assiette de fromages du Québec, fruits, noix et croûtons Quebec cheese plate, fruits, nuts and croutons	14\$ / PERS
Tartare de saumon, pamplemousse confit, algues, huile d'olive et gin Salmon tartare, preserved grapefruit, seaweed, olive oil, gin	13\$ / PERS
Carpaccio de boeuf, thé du Labrador, salade de pousses, amarantes et vinaigrette aux graines de citrouille et au balsamique Beef carpaccio, Labrador tea, microgreen salad, amaranth, balsamic and pumpkin seed vinaigrette	15\$ / PERS
Panna cotta aux champignons d'hiver, salade de mâche et choux de bruxelles, vinaigrette au vermouth, pâtisseries salées. Winter mushroom pannacotta, brussel and mache salad, vermouth vinaigrette, savory pastry	12\$ / PERS
Tataki de thon Ahi, oignon brûlé, chips de panais, skyr et chlorophylle, tobiko et vinaigrette asiatique à base de Ume Ahi tuna tataki, burnt onion, parsnip chip, skyr and chlorophyll, tobiko and Ume vinaigrette	16\$ / PERS
Assiette de charcuterie, légumes marinés, moutarde et croûtons Local charcuterie plate, with pickled veggies, mustard and croutons	14\$ / PERS

À la carte

À la carte options

MIN 20 PERS.



SERVI EN SALLE
SERVED IN ROOM

Chaud / Hot

<p>Tagliatelle au charbon noir maison, sauce Reggiano, jaune d'oeuf confit, basilique, roquette et chips de seitan fumé Homemade carbon black tagliatelle pasta, creamy Reggiano, cured egg yolk, basil, arugula and smoked seitan chips</p>	<p>14\$ / PERS</p>
<p>Poisson blanc en croûte aux amandes, mousse de pois vert, kéfir au citron et aneth mariné Almond crusted pan seared white fish, pea foam, lemon kefir and pickled dill</p>	<p>15\$ / PERS</p>
<p>Filet de boeuf laqué à la bière, oignon fumé maison, champignon mariné et purée de saison Beer laquered beef tenderloin, house smoked onions, pickled mushrooms and seasonal puré</p>	<p>19\$ / PERS</p>
<p>Poulpe sous-vide, sauce vierge, purée d'ail noir, craquelin de tapioca, pommes de terre confites au beurre Sous-vide octopus, Vierge sauce, black garlic puré, tapioca chip, butter poached potatoe</p>	<p>17\$ / PERS</p>
<p>Huîtres selon l'arrivage, mignonette et garnitures assorties Oysters, assorted mignonette and garnishes</p>	<p>PRIX DU MARCHÉ / MARKET PRICE</p>

Menu canapés

Canapés selection

MIN 20 CANAPÉS /
SÉLECTION
MIN 20 CANAPES /
SELECTION



Viande | Meat

3,75\$ / PER CANAPÉ

Salade César grillée, chips de bajoue fumée, croûton de focaccia
Charred Ceasar salade, smoked cheek chip, focaccia crouton

Viande fumée, pain de seigle, moutarde épicée, cornichon
Smoked meat, rye bread, spicy mustard, pickle

Bouchée de bavette de bœuf marinée, purée de céleri, bourbon, beurre noisette
Marinated beef flank bite, celery root purée, bourbon, beurre noisette

Poulet mariné aux herbes, pommes de terre chips de poulet croustillant
Marinated chicken, potato pocket, crispy chicken skin

Boeuf braisé, chips de polenta à la crème sure, chimichurri, poudre de jalapeno
Braised beef, sour cream polenta chips, chimichurri, jalapeno powder

Tataki de boeuf, oignon brulé et paprika, cerise amarena, feuille de chou croustillant
Beef tataki, burnt onion and paprika, amarena cherry, crispy kale

Bao de porc braisé, coriandre, julienne de légumes, réduction de soya, noix grillées
Braised pork bao, cilantro, vegetable julienne, soya reduction, toasted nuts

Gougères d'emmental et huile d'olive, prosciutto de Charlevoix, tapenade verte, réduction de Xérès
Emmental and olive oil cheese puff, Charlevoix prosciutto, green tapenade, Sherry reduction

Rouleau de printemps au canard confit, marmelade d'orange et carotte, sésame, salade de légumes
Confit duck springroll, orange and carrot marmalade, sesame, vegetable salad

Prosciutto de canard maison, groseilles confites, bouleau, croûtons de pain de maïs
Homemade duck prosciutto, preserved red currant, birch, cornbread crouton

Dumpling de porc, réduction de Ponzu, radis
Dim sum pork, ponzu gastrique, radish

Mini burger de porc effiloché, choucroute maison, oignon mariné
Pulled pork mini burger, house sauerkraut, marinated onion

Menu canapés

Canapés selection

MIN 20 CANAPÉS /
SÉLECTION
MIN 20 CANAPES /
SELECTION



Poisson | Fish

3,75\$ / PER CANAPÉ

Huîtres au prix du marché, assortiment de mignonnettes et de garnitures
Market price oysters, assorted mignonette and garnishes

Tartare de saumon, pamplemousse confit, algues, huile d'olive, gin
Salmon tartare, preserved grapefruit, seaweed, olive oil, gin

Tataki de thon Ahi, togorashi, caramel au gingembre, sirop de tiki, tobiko
Ahi tuna tataki, togarashi, ginger caramel, tiki syrup, tobiko

Gravlax de saumon maison, caramel à la bière, craquelin aux céréales, crème fraîche à l'épinette
House salmon gravlax, stout caramel, cereal cracker, spruce crème fraiche

Bao de thon mariné (cru), coriandre, julienne de légumes, réduction soya, gochujang
Marinated tuna (raw) bao bun, cilantro, vegetable julienne, soya reduction, gochujang

Accras de poisson blanc, aioli épicé, zeste d'agrumes, feuille de fenouille
White fish fritter, spicy aioli, citrus zest, fennel ferns

Terrine de saumon poché au thé vert, chips de betterave, caviar d'agrumes verts
Green tea pochaed salmon terrine, beetroot chip and green citrus caviar

Pakora au poisson, poudre de pois chiche et noix de coco, agrumes, menthe et chutney verts
Fish pakora, chick pea and coconut flower, citrus, mint and gree chutney

Végétarien / Vegetarian

3,75\$ / PER CANAPÉ

Bhaji de légumes, yogourt citronné à la coriandre et chlorophylle, légumes marinés
Homemade bhaji, lemon yogurt with cilantro and chlorophyll, marinated vegetables

Gougère au chèvre, mousse de champignon et ciboulette, caramel de betterave
Goat cheese choux puff, mushroom and chive mousse, beet caramel

Bao au tempeh maison laqué au sésame, kimchi au Savoy, gochujang
Homemade tempeh cubes with sticky sesame, Savoy kimchi, gochujang

Arancini au Reggiano avec confit de tomates, truffe, pesto à la roquette
Reggiano and confit tomato arancini, truffle, arugula pesto

Menu canapés

Canapés selection

MIN 20 CANAPÉS /
SÉLECTION
MIN 20 CANAPES /
SELECTION



Végétarien | Vegetarian

3,75\$ / PER CANAPÉ

Marmelade de champignons sauvages, pâte feuilletée, fromage de chèvre, baies de genièvre
Wild mushroom marmelade, puff pastry, goat cheese, juniper

Dumpling de légumes, réduction de ponzu, radis
Vegetable dumpling, ponzu gastrique, radish

Tarte salée au fromage bleu et aux oignons verts avec poire pochée au vin rouge
Savory blue cheese and scallion tart, served with a mulled wine poached pear

Bouchée de falafel maison, hummus, sauce tahini, carotte marinée, coriandre
Homemade falafel bite, hummus, tahini sauce, pickled carrot, cilantro

Dessert |

3,75\$ / PER CANAPÉ

Tarte au sucre, sucre filé, crème fraîche fouettée
Sugar pie, spun sugar, whipped crème fraîche

Mini pavlova aux baies
Mix berry pavlova

Macarons à saveur variée
Assorted Macarons

Profiterole du moment
Profiterole of the day

Mini whoopie pie au glaçage d'amaro
Mini whoppie pie with bitter frosting

Beignets à saveur variée
Assorted flavored donut holes

Stations

Food stations

20-150 PERS.



MINIMUM 20 CHAQUE

<p>SHANGHAI</p> <p>Nouilles de Shanghai, réduction de ponzu, légumes croquants, canard (Lac-Brome) Shanghai noodles, ponzu glaze, seasonal vegetables, Pekin duck (Lac-Brome)</p>	<p>14\$ / PERS</p>
<p>MAC AND CHEESE</p> <p>Joue de porc fumée de la ferme Gaspur, mac and cheese, porc effiloché Gaspur farm smoked pork cheeks, mac and cheese, pulled pork</p>	<p>12\$ / PERS</p>
<p>GYRO</p> <p>Viande style Donair, sauce à Donair piquante, oignon mariné, tomates et pain pita Donair style meat, spicy Donair sauce, pickled red onion, tomatoes, pita bread</p>	<p>13\$ / PERS</p>
<p>CANARD*</p> <p>Canard confit, cône gauffré, mousse de foie gras, réduction balsamique Duck confit, waffle cone, foie gras mousse, balsamic reduction</p>	<p>19\$ / PERS</p>
<p>LA STATION SANTÉ</p> <p>Haricots mungo et quinoa, choux de Bruxelles, choux frisé et vinaigrette maison Mungo beans and quinoa, Brussels sprouts, kale, sprouts, house vinaigrette</p>	<p>14\$ / PERS</p>
<p>LES HUÎTRES*</p> <p>Huîtres selon l'arrivage, <u>cuites ou crues</u>, mignonette et garnitures assorties <u>Raw or cooked</u> oysters, assorted mignonette and garnishes</p>	<p>PRIX DU MARCHÉ MARKET PRICE</p>
<p>CHOCOLAT CHAUD*</p> <p>Chocolat chaud instantané, guimauve maison, pépites de chocolat, morceaux de brownies, caramel salé, sauce au chocolat, biscuit Graham Instant hot chocolate station – homemade marshmallows, Choco nibs, brownie bits, salted caramel, chocolate sauce, graham cracker</p>	<p>15\$ / PERS</p>

**Ces stations requièrent une animation du chef. Extra de 65\$ / heures pour un minimum de 3 heures par station*

**These stations require a chef animation at an extra fee of \$65/hour, for a minimum of 3 hours, per station*