

—
HÔTEL
MONVILLE
MONTRÉAL
—



Menu des fêtes

CONTACT

corpo@hotelmonville.com

514 379 2001

Buffet des Fêtes

Holiday buffet



MINIMUM
30 PERS

SOUPE | SOUP

Assortiment de petits pains maison et beurre

Assorted bread rolls and butter

Soupe à la courge d'hiver, miel, beurre noisette, bacon et poireaux

Winter Squash soup, honey, beurre noisette, bacon, leek

SALADE | SALAD

Chou cavalier, épinard, radis japonais, potimarron, vinaigrette au gingembre épicé

Collard greens, spinach, valentine radish, red October squash, spicy ginger dressing

Quinoa, betterave Chioggia, pommes, vinaigrette au cidre et à la menthe poivrée

Quinoa, walnuts, Chioggia, apples, cider and peppermint vinaigrette

Salade de pommes de terre au miel et dijon, bacon croustillant, fenouil, baie de genévrier

Honey mustard potato salad, crispy bacon, fennel, juniper

FROMAGE | CHEESE

Assortiment de fromages du Québec, croutons, baguette, légumes et fruits marinés

Assorted local Quebec cheese, croutons, soft baguette, pickled veg and fruits

PLAT PRINCIPAL ET ACCOMPAGNEMENTS | MAIN COURSE AND SIDES

Dinde rôtie, pouding au pain, sauce aux canneberges

Roasted turkey, bread pudding, cranberry sauce, (gravy on the side)

Saumon poêlé, beurre blanc au Vermouth

Skin on seared salmon, vermouth beurre blanc

Légumes de saison : choux de Bruxelles, carottes, panais, betterave

Seasonal veg: (examples) Brussel sprout, carrot, parsnip, beet

Purée de pommes de terre à la mascarpone infusée à l'ail, au thym et au laurier

Infused (garlic, thyme, bay) whipped mascarpone potatoes

DESSERTS | DESSERTS

Assortiment de biscuits de Noël

Assorted Christmas cookies

Pouding au pain à la citrouille et au Brandy

Pumpkin and brandy bread pudding

Gâteau au fromage, sauce au rhum

Eggnog cheese cake, rum sauce

Bûche de Noël

Chocolate logs

AJOUTER UN SERVICE | ADD-ONS

Rôti de boeuf aux herbes, sauce au raifort + 12\$

Herb roasted prime rib, horseradish jus

Porc laqué au bouleau, chutney de fruits, condiments assortis + 10\$

Birch lacquered pork striploin, fruit chutney, assorted condiments

70\$ / PERS

Souper des Fêtes à l'assiette

Holiday plated dinner



MINIMUM
25 PERS

ENTRÉES | STARTERS (1 CHOIX | 1 CHOICE)

Soupe à la courge d'hiver, miel, beurre noisette, bacon et poireaux
Winter Squash, honey, beurre noisette, bacon, leek (pickled ramps)

Chou cavalier, épinard, radis japonais, potimarron, vinaigrette au gingembre épicé
Collard greens, spinach, valentine radish, red October squash, spicy ginger and angostura dressing

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE (2 CHOIX | 2 CHOICES)

Ballotine de dinde à la sauge et au thym, pouding au pain, légumes de saison, purée de pomme de terre et légumes racines, sauce aux canneberges
Tukey ballotine (sage, thyme), bread pudding (dried fruit, apples and mushroom), seasonal veg, potato and root celery purée, cranberry sauce

Joues de bœuf, champignons, purée de panais, légumes de saison, kalette, épinette et bourbon
Beef cheeks, cippolini, mushrooms, parsnip purée, seasonal veg, kale sprouts, spruce and bourbon

Ombre chevalier poêlé, légumes de saison, confiture de bergamotes, moules marinières Earl Gray, artichauts pochés au beurre.
Seared artic Char, seasonal vegetables, preserved bergamot, earl gray mussel marinière, butter poached artichokes

Assortiment de légumes saisonniers rôtis, artichauts, céleri-rave, quinoa, kalette
(Roasted seasonal veg, artichoke, celery root, quinoa, chips, kale sprouts)

DESSERTS | DESSERTS

Crumble aux pommes, crème glacée épicée, pommes pochées, chips depommes et noix de Grenoble, caramel aux pommes et Whisky
Apple crisp, spiced ice cream, mulled apple, apple and walnut chip, apple whiskey caramel

Pain d'épice, crème de Chartreuse, galettes au gingembre, jujube maison
The Broken Home: Gingerbread, chartreuse dollop, gingersnap sandwich, jujube

Bûche de Noël, sauce au chocolat
Christmas log, choco sauce

AJOUTER UN SERVICE | ADD-ONS

Ajouter une soupe ou une salade + 8\$
Add soup or salad service

Pétoncles poêlés, purée de choux-fleurs, moutarde et oignons doux, confiture de chili + 10 \$
Seared scallop, cauliflower purée, mustard and sweet onion, preserved chili

Cigare au chou, veau haché, tomates, riz, feuille de Savoie, consommé de canard + 10\$
Cigare au chou, ground veal, tomato, rice, Savoie leaves, duck consommé

65\$ / PERS

Souper des Fêtes à l'assiette

Holiday plated dinner



MINIMUM
25 PERS

ENTRÉES | STARTERS (1 CHOIX | 1 CHOICE)

Soupe à la courge d'hiver, miel, beurre noisette, bacon et poireaux
Winter Squash, honey, beurre noisette, bacon, leek (pickled ramps)

Roquette, radis japonais, potimarron, gingembre épicé et vinaigrette Angostura
Arugula, valentine radish, red October squash, spicy ginger and angostura dressing

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE (1 CHOIX | 1 CHOICE)

Dinde rôtie aux herbes, pouding au pain avec fruits séchés et pommes, sauce aux canneberges
Roasted Turkey stack (sage, thyme), bread pudding (dried fruit, apples), cranberry sauce

Joues de bœuf, champignons, purée de panais, légumes de saison, kalette, épinette et bourbon
Beef cheeks, cippolini, mushrooms, parsnip purée, seasonal veg, kale sprouts, spruce and bourbon

Saumon poêlé, confiture de bergamote, beurre blanc
Seared artic salmon, preserved bergamot, beurre blanc

Légumes de saison rôtis, artichauts, céleri-rave, quinoa, kalette
Roasted seasonal veg, artichoke, celery root, quinoa, chips, kale sprouts

Servi avec une purée de pommes de terre infusée aux herbes et des légumes de saison
Served with infused whipped potatoes and seasonal veg

DESSERT | DESSERT

Choix du chef
Chef's choice

AJOUTER UN SERVICE | ADD-ONS

Ajouter une soupe ou une salade + 8\$
Add soup or salad service

Pétoncles poêlés, purée de choux-fleurs, moutarde et oignons doux, confiture de chili + 10 \$
Seared scallop, cauliflower purée, mustard and sweet onion, preserved chili

Cigare au chou, veau haché, tomates, riz, feuille de Savoie, consommé de canard + 10\$
Cigare au chou, ground veal, tomato, rice, Savoie leaves, duck consommé

54\$ / PERS

Bouchées des Fêtes

Holiday canapes



MINIMUM
25 PERS

BOUCHÉES SALÉES | SAVOURY BITES

Canard fumé, confiture de groseilles, sirop de bouleau, crouton au pain de maïs

Smoked duck, preserved red currant, birch syrup, cornbread crouton

Poulet confit, pouding au pain, champignons, échalottes frites

Chicken confit, mushroom bread pudding, crispy shallot

Mousse de foie gras, macaron au pain d'épices, poudre de chocolat

Foie gras mousse, spiced bread macaron, chocolate powder

Gravlax de saumon, caramel de stout, chips de pain de seigle, crème fraîche d'épinette

Salmon gravlax, stout caramel, cereal cracker, spruce crème fraiche

Tataki de bœuf, réduction de canneberges, légumes racines marinés, feuille de chou

Beef tataki, sticky cranberry, pickled root vegetables, crispy kale

Marmelade de champignons sauvages, pâte feuilletée, fromage de chèvre, Genièvre

Wild mushroom marmalade, puff pastry, goat cheese, juniper

Poires confites, Schnapps, gougères, fromage bleu, oignons verts

Mulled pear, schnapps, savory choux, blue cheese, green onions

BOUCHÉES SUCRÉES | SWEET BITES

Tarte au sucre, sucre filé, crème fraîche sucrée

Sugar pie, spun sugar, sweetened crème fraiche

Mini Pavlova, confiture de fruits de saison

Mini Pavlova, preserved fruits

Galette au gingembre, crème fouettée épicée, jujubes maison

Ginger snaps, spicy whipped cream, jujubes

3,50\$ / CANAPÉ

EN DESSOUS DE 100 CANAPÉS
UNDER 100 CANAPÉS
5\$/ CANAPÉ