



MENU BANQUET

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



PETIT DÉJEUNER À L'ASSIETTE

36\$
par pers.

L'ASSIETTE FROIDE

Terrine de campagne, jambon blanc, fromage Oka, fruits frais, parfait de yogourt aux fruits et granola maison, croissant, viennoiseries et jus d'orange
Café | Thé

L'ASSIETTE CHAUDE CLASSIQUE

Cassolette d'œufs brouillés, bacon et saucisse d'artisan, galette de pommes de terre et tomates cerises confites, parfait de yogourt aux fruits et granola maison, croissant, viennoiseries et jus d'orange | Café | Thé

LE TERROIR

Grilled cheese déjeuner, jambonneau de Charlevoix, fromage 1608 et confit d'oignons sur pain campagnard, chutney de Cassis de l'Île d'Orléans, parfait de yogourt aux fruits et granola maison, croissant, viennoiseries et jus d'orange | Café | Thé

LE GOURMAND

Gaufre chaude, fondu de poireaux et lardons fumé, Œuf poché coulant, sauce crémeuse au vieux cheddar, parfait de yogourt aux fruits et granola maison, croissant, viennoiseries et jus d'orange
Café | Thé

LE RAFFINÉ

Gravlax de saumon à l'aneth, salade d'asperges, vrilte de pois et pamplemousse, tartine de pain aux grains germés et faisselle de fromage frais, parfait de yogourt aux fruits et granola maison, croissant, viennoiseries et jus d'orange | Café | Thé

LE SANTÉ

Biercher muesli aux bleuets séchées et amandes rôties, panachés de fruits frais tranchés, parfait de yogourt aux fruits et granola maison, croissant, viennoiseries et jus d'orange | Café | Thé

PAUSES THÉMATIQUES



LA POMME

Tartelette à la pomme Granny Smith
Biscuits viennois aux pommes
Parfait de yogourt aux pommes et épices
Café | Thé

20\$

L'ÉRABLIÈRE

Danoise à l'érable et noix de Pacanes
Tartelette au sucre d'érable
Popcorn à l'érable
Café | Thé

20\$

BONHEUR SALÉ

Barquette de charcuteries et fromages
de notre cellier
Humus de pois chiche au cumin et chips de maïs
Mélange de noix salées
Café | Thé

25\$

ÉNERGIE

Smoothie aux bleuets, miel du Château
et thé du labrador
Barre énergie au beurre de noix, chocolat
et fruits secs. Fruits frais de saison
Café | Thé

25\$

L'HEURE DU THÉ

Scones naturels et crème Devonshire
Sandwich classique au concombre et saumon mariné
Tartelette de saison et macaron
Café | Thé

36\$

ÉQUILIBRE

Crudités et trempette d'artichaut et fromage frais
Mélange de noix santé
Jus de légumes de saison
Café | Thé

20\$

DÉJEUNER À L'ASSIETTE – 3 SERVICES

46\$
par pers.



ENTRÉES

Velouté de panais et poire, ciboulette ciselée
Crème de pois vert, lardons croustillant
et crème sure
Crème de courge musquée, crème fraîche au miel
du Château et piment d'Espelette
Potage de saison

-
Mesclun de laitues, copeaux de légumes, vinaigrette
Française et noix de pin grillées
Jeunes pousses d'épinards, betterave rôtie,
fromage de chèvre, amandes fumées et vinaigrette
aux framboises
Classique Caesar du Château
Calabrese de tomates cerises, roquette, mozzarella,
huile d'olive et crème de balsamique

PLATS PRINCIPAUX

Filet de saumon rôti, beurre blanc aux agrumes,
purée aux herbes | Extra 4\$
Pavé de morue pochée, crème de persil et fricassée de
pommes de terre et de lardons
Pêche du jour servie en bouillabaisse, soupe de poisson,
coquillages, croûton à l'emmental et rouille | Extra 4\$
-
Picatta de dinde au fromage 1608, fondue de tomates
et raviole du moment
Poitrine de volaille marinée à l'érable et au soya, purée
de patates douces à l'ail confit
Coq au vin, lardons et oignons perles, bouquetière
de légumes

Côtelette de porc grillée, Cendré de Charlevoix et
sauce à la moutarde de Meaux
Parmentier de porc effiloché, fondu de poireaux, maïs
au beurre et ketchup aux fruits
Macreuse de bœuf braisé à la bourguignonne, pommes
de terre Gabrielle et légumes du moment | Extra 4\$
Bavette de bœuf grillée, Aligot au fromage Migneron,
jus de viande et chimichurri

-
Macaroni au gratin sauce Mornay au fromage de nos
campagnes, cuisse de volaille confite, salade fraîcheur
de haricots, vinaigrette en garniture
Penne à la ratatouille, croûton de chèvre, noix et purée
de raisins cuits
Raviole de la mer, crevettes géantes et coquillages,
sauce velouté au vin blanc
Raviole aux asperges et fromage ricotta, crème aux herbes
et copeaux de parmesan

DESSERTS

Salade de fruits frais
Crème brûlée praliné noisette, garniture de petits fruits
Mousse aux trois chocolats
Cheesecake et marmelade aux fruits rouges
Tarte au sucre façon Grand-mère
Entremet à l'érable et aux bleuets
Tarte aux pommes et à l'érable, crumble croustillant
et caramel au cognac
Délice à la pistache, cassis, crème sure et zeste d'orange
Café | Thé

MIDI RAPIDE

46\$
par pers.



ENTRÉES

Salade du chef et crudités
Rillettes de canard et confiture d'oignons
Fromage de notre Cellier, raisins et craquelins

SANDWICHES

Pain aux œufs, mayonnaise, bacon fumé et laitue croquante
Roulé à l'humus, aubergines et poivrons rôtis, roquette et parmesan
Kaiser au saumon fumé à chaud, mayonnaise à l'estragon et tomate
Baguette à la rilette de canard, cornichon et moutarde provençale
Ciabatta, tomate, mozzarella, prosciutto, basilic et huile d'olive
Baguette jambon et Brie de Portneuf
Ciabatta aux légumes marinés et au chèvre frais
Roulé de dinde fumée au cumin et au citron vert, chiffonnade de laitue, crème sûre et salsa
Mini bagel de saumon fumé, fromage à la crème, oignons et câpres

DESSERTS

Au choix du chef
Café | Thé

CANAPÉS

54\$

la douzaine

CANAPÉS FROIDS

POISSONS ET FRUITS DE MER

Salade de homard du bas-saint-laurent
mayonnaise citronnée

Ceviche de pétoncle pomme verte et coriandre

Tartare de saumon à l'aneth et piment d'espelette

Tataki de thon au sésame, concombre, pesto gingembre
et noix de macadame

Blinis de saumon fumé crème sure et caviar de mulet

VÉGÉTARIEN

Cake aux olives fromage de chèvre au pesto de tomate
séchée

Brochette de billes de mozzarella et melon huile d'olive
et menthe fraîche

Scones au fromage hercule gel de poivron grillé
au miel du chateau

Verrine d'humus à la betterave chips de tortillas au cumin

Panna cotta au panais fumé relish de champignons

VIANDE

Cornet de saucisson fromage de chèvre et
pointe d'asperge

Tartare de boeuf à la moutarde ancienne et cornichon

Brochette gourmande de charlevoix

terrine de foie gras sur pain brioché,
confit de canneberges aux épices

bagel au prosciutto, ricotta et pesto de basilic

CANAPÉS CHAUDS

POISSONS ET FRUITS DE MER

Gâteau de crabe épicé aioli au poivron rouge grillé

Crevette panko mayonnaise asiatique au gingembre
et citron vert

Quiche au saumon de l'atlantique aux arômes d'anis

Huîtres rockfeller au cheddar vieilli île-aux-grues | extra 4 \$
la douzaine

VÉGÉTARIEN

Fondue au fromage de notre cellier

Tartelette au fromage de chèvre et champignons

Rouleaux impériaux de légumes sauce au miel et piment

VIANDE

Polpette d'agneau au curry yogourt grec parfumé
à la menthe

Sandwich de flanc de porc confit confit d'oignon

Brochette de volaille marinée au paprika et citron vert

Arancini au canard confit mayonnaise à l'huile de truffe

DÎNER À L'ASSIETTE – 4 SERVICES

82\$
par pers.



POTAGES

Velouté de pommes de terre douce au lait de coco et curry, huile de dukkha, coriandre et lime

Potage aux choux fleurs rôtis au citron confit, émulsion d'ail noir de l'Île d'Orléans

Velouté de haricots blanc, huile de paprika fumé et chorizo

Gaspacho glacée de tomates, concombre et poivrons rôtis, huile d'olive extra vierge

Velouté de céleri rave, huile de persil et croûtons dorés

Crème de champignons à l'estragon, julienne de canard fumé

SALADES

Mesclun de jeunes laitues, vinaigrette aux petits fruits

Roquette, fromage de chèvre, tomates cerises, pignons de pin rôtis et vinaigrette balsamique

Bébé romaine façon Caesar

Salade de betteraves rôties, chantilly de chèvre, huile de tournesol de Saint-Jean-Port-Joli, croustons de pain aux noix et roquette

ENTRÉES FROIDES

Tian de courgettes, tomates confites et ricotta à la menthe, coulis de poivrons grillés et micro mesclun

Tartare de saumon de la baie de Fundy au citron confit, chips de légumes multicolores et croûtons à la fleur de sel

Terrine de sanglier aux abricots, champignons marinés et focaccia grillé

Crevettes de Sept Îles, émulsion de mangue, coriandre, lime, purée d'avocat et chips de tortillas au paprika fumé


Maki de pétoncle au miso, crevette au sésame, julienne de betteraves au mirin, émulsion de mangue au piment gotchukaru

Gravlax de truite au sucre d'érable, concombre à l'aneth, gel de citron et crème sure fumée

Tataki de thon rouge, poudre d'olive noire, haricots verts croquants, œuf de caille et mayonnaise aux anchois

Carpaccio de filet de bœuf, mayonnaise à l'ail noir, pickel d'armillaire, copeaux de fromage Hercule et jeunes pousses | Extra 8\$

Terrine tout canard, rillettes et magret fumé, carminée, chutney de pommes aux épices et pain brioché | Extra 10\$



DÎNER À L'ASSIETTE – 4 SERVICES (suite)

82\$
par pers.

ENTRÉES CHAUDES

Parmentier de canard confit, chou kale frit et glace de veau

Flan de porc confit, gnocchi de courge, champignons nobles et jus de viande réduit

Caille en deux façons, roulade et cuisse confite, purée de cèpes et choux rouge mariné

Pétoncle, homard et crevette, chou fleur et caméline, sauce américaine au safran | Extra 12\$

Escalope de foie gras, pain aux épices, baies sauvages et pistache rôtie | Extra 12\$

Saumon fumé à chaud et maquereaux, tombée d'épinards et poireau, émulsion de raifort | Extra 12\$

Tartelette à l'oignon caramélisé et thym frais, paillot de chèvre fondant

PLATS PRINCIPAUX

POISSONS ET CRUSTACÉS

Raviole de fruits de mer, homard et coquillages, bisque safranée

Pavé de saumon de l'Atlantique, vinaigrette d'agrumes aux herbes fraîches

Morue en deux façon, basse température et brandade à l'huile d'olive, beurre blanc aux herbes fraîches

Risotto crémeux de homard et pétoncle rôti, petits pois verts, concassé d'herbes et zeste de citron

VOLAILLE

Suprême de volaille, croûte aux tomates séchées, polenta crémeuse aux olives noires et jus de viande

Cuisse de canard confite, confit de canneberges et bleuets sauvages, sauce aigre douce

Magret de canard cuit à basse température, jus réduit au vinaigre balsamique

AGNEAU

Carré d'agneau en chapelure provençale et jus naturel aux herbes, gratin dauphinois et ratatouille

CERF

Longe de cerf rouge cuit à basse température, sauce grand veneur à la gelée de cèdre | Extra 10\$

BOEUF

Entrecôte de bœuf AAA 6 oz | 9 oz Extra 8\$
sauce forestière

Filet mignon de bœuf rôti 5 oz | 7 oz Extra 8\$
sauce au poivre vert et cognac

Pavé de bœuf braisé, légumes d'un pot au feu, jus de cuisson

Le Classique du Château, filet de bœuf Wellington, sauce bordelaise | Extra 10\$

VEAU

Filet de veau et fromage 1608, fondant glace au cidre
Côte de veau de lait cuite à basse température, garnitures forestières, sauce au porto et au foie gras | Extra 8\$

PORC

Filet mignon de porc en robe d'ail noir et champignons, aligot de Migneron et jus de viande

Flan de porc de la ferme Beurivage croustillant, sauce aux canneberges et Rhum brun

DUO TERRE ET MER

Filet mignon de bœuf grillé, sauce Bordelaise et Gambas rôtis au citron | Extra 24\$

DESSERTS

Panaché de fruits frais et menthe fraîche, soupçon de cassis

Entremet aux fruits rouges, vanille et citron vert

Crème brûlée à l'érable et Coureur des bois

Soufflé glacé au Grand Marnier, coulis d'orange amère et brisures de chocolat

Terrine chocolatée, croquant de noisettes et coulis de framboise poivré

Moelleux chaud au chocolat noir et purée de fraises à la cardamome

Réglette chocolat, caramel et pacanes rôties à l'érable

Fondant à l'érable, sauce anglaise et bleuets sauvages

Le boréal Argousier, chocolat blanc et thé du Labrador

Décadent aux pommes et caramel au beurre salé

Café | Thé

VINS & SPIRITUEUX



VINS BLANCS

Cuvée Exclusive (Chardonnay/Viognier), Domaine Saint-Nabor, Coteaux du Pont du Gard, Rhône, France	54\$
Pinot Grigio, Geografico, Delle Venezie, Italie	59\$
Grüner Veltliner, Tom, Weingut Tom Dockner, Traisental, Autriche	68\$
Sauvignon Blanc, Montour Blanc, Coteaux du Giennois, Loire, France	72\$
Megalomaniac, Série Héritage (Riesling/Auxerrois), Niagara Peninsula, Canada	75\$
Albarino, Senorio de Rubios, Rias Baixas, Espagne	80\$
Sancerre, Alain Girard & Fils, Loire, France	108\$
Chablis, Vaillons, Domaine Raoul Gautherin et Fils	110\$

ROSÉ

L'Oratoire, Domaine Saint Andrieu, Coteaux Varois en Provence, France	75\$
-----------------------------------------------------------------------	------

VINS ROUGES

Cuvée Exclusive (Grenache / Mourvèdre / Syrah/ Carignan), Domaine Saint-Nabor, Coteaux du Pont du Gard, Rhône, France	54\$
Chianti Riserva, Capofosso, Geografico, Toscane, Italie	63\$
Malbec, Los Bocheros, Lujan de Cuyo, Mendoza, Argentine	68\$

Sangiovese, Bosco del Grillo Governo, Geografico, Toscane, IGT, Italie	72\$
Megalomaniac, Série Héritage (Cabernet / Merlot), Niagara Peninsula, Canada	84\$
Pinot Noir, Stroller Family Estate, Dubdee Hills, Oregon, É.U.	134\$

CHAMPAGNES

Gisèle Devavry, Cuvée Château Frontenac Premier Cru, Champagne, Champillon, France, Nc	160\$
Pol Couronne, Reims, Rosé, Brut, France, Nv	195\$
Veuve Clicquot Ponsardin, Carte Jaune, Coffret Édition Le Château Frontenac, Reims, Brut, Nv	256\$

MOUSSEUX

Piccini Venetian Dress, Prosecco, Veneto, Italie	74\$
Chandon, Brut Classic, Napa Valley, Californie, É.U.	86\$
Megalomaniac, Série Héritage, Niagara Peninsula, Canada	89\$

VINS DE DESSERT

Cave Spring, Riesling, Indian Summer, Cuvée Château Frontenac, Niagara Peninsula, Canada	95\$
------------------------------------------------------------------------------------------	------

VINS & SPIRITUEUX (suite)



SPIRITUEUX (1.5 oz)

- Romeo's Gin
- Pur Vodka
- Coureur des Bois, Whiskey au sirop d'érable
- Coureur des Bois, crème de Whiskey au sirop d'érable

12\$

BIÈRES (pinte ou bouteille)

- Bières locales
- Stella Artois

10\$

SPIRITUEUX PREMIUM (1.5 oz)

- Absolut Elyx Vodka
- Bistro Vodka
- Woodford Bourbon
- Macallan 12 ans | 26\$
- Caribou Crossing, Whiskey Canadien | 26\$

15\$

VIN MAISON (verre)

11\$