

CHOUX GRAS

BRASSERIE CULINAIRE

MENUS DE GROUPE • HIVER 2019/2020

INCLUS DANS LES TROIS MENUS DE GROUPE :

- Pain chaud fait maison à partager (choix du chef)
- Plateau de mignardises à partager (choix du chef)
- Café régulier ou thé Lot 35

MENU 69

• • • •

ENTRÉES À PARTAGER

SALADE CHOUX GRAS

Laitue amère, ricotta maison, poires,
noix de Grenoble

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS

Pistou aux pistaches

PIEUVRE CONFITE ET GRILLÉE

Encre de seiche, petits pois, myrique baumier,
cipollini, émulsion de poivron rouge anisé

PLATS À PARTAGER

POULET DE GRAIN

Laque boréale, radis noir, salsifis, topinambour
et pommes de terre rattes

FLÉTAN DU QUÉBEC EN CROÛTE GRENOBLOISE

Fenouil et oranges, cipollinis rôtis, carottes,
raboies, courgettes et asperges

STROZZAPRETI

Pancetta, parmesan, tomates jaunes et huile d'olive

MENU 85

• • • •

ENTRÉES À PARTAGER

POLENTA CROUSTILLANTE

Mascarpone crémeux au cresson, épinards au
beurre, échalotes et vin blanc

TARTARE DE CERF ROUGE

Classique bistro, cheddar à la pomme fumée, focaccia

SALADE CHOUX GRAS

Laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

PIEUVRE CONFITE ET GRILLÉE

Encre de seiche, petits pois, myrique baumier,
cipollini, émulsion de poivron rouge anisé

PLATS À PARTAGER

FLÉTAN DU QUÉBEC EN CROÛTE GRENOBLOISE

Fenouil et oranges, cipollinis rôtis, carottes,
raboies, courgettes et asperges

STROZZAPRETI

Pancetta, parmesan, tomates jaunes et huile d'olive

CARRÉ DE CERF ROUGE

Fumé et grillé, radis noir, salsifis, topinambour,
pommes de terre rattes et jus à l'ail noir

MENU 109

(minimum 12 personnes)

• • • •

ENTRÉES À PARTAGER

PRESSÉ DE FOIE GRAS AU GIN KM12

Champignons marinés de la montagne, pain brioché

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS

Pistou aux pistaches

ÉTAGÉ DE LA MER

Homard entier, palourdes, pattes de crabe,
huîtres, crémeux d'oursins, pétoncles en tataki,
crevettes marinées, bonbons de saumon à l'érable,
huile d'herbes

• • • •

GRANITÉ AU GIN D'ICI

PLATS À PARTAGER

STEAK TOMAHAWK 30 OZ

Écrasée de pommes de terre rattes,
fricassée d'asperges et cipollinis

POULET DE GRAIN

Laque boréale, radis noir, salsifis,
topinambour et pommes de terre rattes

FLÉTAN DU QUÉBEC EN CROÛTE GRENOBLOISE

Fenouil et oranges, cipollinis rôtis, carottes,
raboies, courgettes et asperges

Pour un repas parfait au Choux Gras, un groupe de 8+ personnes (maximum 25 personnes) est nécessaire pour présélectionner le menu à 69\$ et le menu à 85\$ au moment de la réservation. Un groupe de 12+ personnes est requis pour le menu à 109\$. Un numéro de carte de crédit valide via un lien sécurisé est nécessaire pour garantir toutes les réservations de groupe. Les invités pourraient être assis à des tables séparées à proximité. Pour confirmer une réservation ou plus de détails, composez le +819 681-7000 ou fairmontremblant@fairmont.com. Tous les prix sont sujets aux taxes en vigueur. Une redevance correspondante à 3% du prix indiqué ou affiché des biens et services offerts dans cet établissement sera ajoutée sur votre facture, correspondant. Les menus de groupe sont également disponibles au restaurant Le Comptoir pour des groupes de 25 à 50 personnes.