

# CHOUX GRAS

BRASSERIE CULINAIRE

## MENUS DE GROUPE • ÉTÉ-AUTOMNE 2019

### PRODUITS INCLUS DANS LES TROIS MENUS DE GROUPE:

- Un quart de pain chaud fait maison par personne (choix du chef)
- À-côtés du chef à partager pour accompagner vos plats principaux: légumes de saison et purée de pommes de terre fumées
- Plateau de mignardises au choix du chef | Café, café décaféiné 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

##### PIEVRE CONFITE ET GRILLÉE

Rémoulade de fenouil et jeunes pousses de pois à la crème fraîche d'estragon, miel du Petit Rucher du Nord

#### PLATS À PARTAGER

##### POULET DE CORNOUAILLES

Laque boréale, ratatouille, petites tomates confites

##### FLÉTAN DU QUÉBEC EN CROÛTE GRENOBLOISE

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

##### POLENTA CROUSTILLANTE

Maïs rôti, céleri-rave, fenouil et pommes grenades

### MENU 82

#### ENTRÉES À PARTAGER

##### TARTARE DE CERF ROUGE

Classique bistro, cheddar à la pomme fumée, focaccia

##### SALADE CHOUX GRAS

Laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

##### PIEVRE CONFITE ET GRILLÉE

Rémoulade de fenouil et jeunes pousses de pois à la crème fraîche d'estragon, miel du Petit Rucher du Nord

##### SOUPE FROIDE DE BETTERAVES JAUNES

Citron vert, huile de cresson et extraits de curcuma

#### PLATS À PARTAGER

##### AGNEAU DU QUÉBEC EN DÉCLINAISON

Carré rôti, côtes grillées au chimichurri, flanc braisé BBQ, ratatouille

##### FLÉTAN DU QUÉBEC EN CROÛTE GRENOBLOISE

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

##### STROZZAPRETI

Pancetta, parmesan, tomates jaunes et huile d'olive

### 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 QUÉBÉCOIS

#### PLATS À PARTAGER

##### STEAK TOMAHAWK GRILLÉ

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

##### POULET DE CORNOUAILLES

Laque boréale, ratatouille estivale, petites tomates confites

##### FLÉTAN DU QUÉBEC EN CROÛTE GRENOBLOISE

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

Pour un repas parfait au Choux Gras, un groupe de 8+ personnes est nécessaire pour présélectionner le menu à 69\$ et le menu à 82\$ 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. Des frais seront facturés si le nombre de personnes est réduit de plus de 10 % dans les 72 heures suivant la réservation. 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](mailto:fairmontremblant@fairmont.com). Tous les prix sont sujets à la TPS et autres 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.