

CHOUX GRAS

BRASSERIE CULINAIRE

MENUS DE GROUPE 2019

ITEMS INCLUS DANS LES TROIS MENUS DE GROUPE :

- Une demi-bouteille d'eau minérale Eska par personne (pétillante ou naturelle)
- 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/ou pommes de terre rottes croustillantes, et/ou choux fleurs frits
- Plateau de mignardises au choix du Chef | Espresso, café, café décaféiné ou thé signature

MENU 69

ENTRÉES À PARTAGER

SALADE CHOUX GRAS

laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS

pistou aux pistaches

PIEVRE GRILLÉE

confite, houmous, oignons cipollini, betteraves croquantes

PLATS À PARTAGER

POULET BIOLOGIQUE, DE LA FERME DES VOLTIGEURS

pommes de terre, carottes, oignons, jus à l'ail rôti

BAR RAYÉ ENTIER

lentilles noires béluga, mirepoix, salsa verte

RISOTTO D'ORZO

légumes de saison, crème d'oignon au safran

MENU 85

ENTRÉES À PARTAGER

SALADE CHOUX GRAS

laitue amère, ricotta maison, poires, noix de Grenoble

TARTARE DE BOEUF

moutarde de Dijon, échalotes, aioli et cornichons

PIEVRE GRILLÉE

confite, houmous, oignons cipollini, betteraves croquantes

PLATS À PARTAGER

POULET BIOLOGIQUE, DE LA FERME DES VOLTIGEURS

pommes de terre, carottes, oignons, jus à l'ail rôti

BAR RAYÉ ENTIER

lentilles noires béluga, mirepoix, salsa verte

PORCHETTA FARCIE AUX HERBES ET AIL RÔTI

gratin d'hiver, pommes de terre, courge, chou, canneberges, parmesan fumé

MENU 99

ENTRÉES À PARTAGER

FOIE GRAS ET THON

thon rouge cru et foie gras au torchon, huile de noix, brioche, salade de fèves péruviennes

SALADE DE BETTERAVES

pistou aux pistaches

ÉTAGÉ DE LA MER

demi homard, huîtres, crevettes, pattes de crabe royal, saumon fumé, moules et palourdes marinées, salade d'algues

SOUPE

SOUPE AU CHOU

émietté de bacon de bajoue de la Ferme Gaspor, noisettes torréfiées

PLATS À PARTAGER

BAR RAYÉ ENTIER

lentilles noires béluga, mirepoix, salsa verte

STEAK TOMAHAWK 30 oz

topinambours fumés et glacés à l'érable
Beurre d'herbes relevé à la moutarde, béarnaise

Pour un repas parfait au Choux Gras, un groupe de 8+ personnes est nécessaire pour présélectionner l'un des menus ci-dessus au moment de la réservation. 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. 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.