



MENUS

FORFAIT GROUPE

LE COMPTOIR

CUISINE DU MARCHÉ

#fairmontTremblant

LECOMPTOIRTREMBLANT.COM

TARIFS GROUPE

2018

BUFFET PETIT-DÉJEUNER

du lundi au dimanche **28,50 \$**

BUFFET BRUNCH DU WEEK-END

samedi et dimanche **33 \$**

LUNCH : TABLE D'HÔTE TROIS SERVICES OU BUFFET

du lundi au vendredi **32 \$**

DÎNER : TABLE D'HÔTE QUATRE SERVICES OU BUFFET

du lundi au dimanche **55 \$**

À NOTER

- Les tables d'hôte sont préétablies par le chef.
- Les tarifs ci-haut mentionnés n'incluent pas les consommations.
- Ces menus sont publiés à titre d'exemple puisque l'offre change quotidiennement selon les saisons et les arrivages.
- Selon nos disponibilités et l'occupation de l'hôtel, les repas sont servis en banquet ou au restaurant Le Comptoir. Groupe de 125 et moins.
- La table d'hôte peut être remplacée par un buffet, sans préavis, soit en fonction de l'achalandage de l'hôtel ou si le groupe est composé de 20 personnes et plus.
- L'organisateur du groupe peut demander d'obtenir quotidiennement, sur place, les détails de l'offre forfait du jour.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

Dans l'instance où l'un des membres de votre groupe a des allergies alimentaires, veuillez nous faire parvenir le nom ainsi que la nature de l'allergie. Fairmont Tremblant prend toutes les précautions nécessaires lors de la préparation de la nourriture et est heureux d'offrir une alternative aux personnes ayant des restrictions alimentaires. De plus, sur demande de votre part, nous fournirons la liste des ingrédients qui composent les repas que nous servirons à votre groupe.

TAXES ET FRAIS DE SERVICE

Des frais de service de 15% (incluant les frais de manutention, mise en place, service et administration) sont applicables et taxables sur toute nourriture et boisson. Une redevance à l'Association de villégiature Tremblant de 3% sera appliquée sur toute nourriture et boisson, mais non sur les frais de service, et est taxable. Il y a deux taxes applicables au Québec, soit la taxe fédérale (TPS) qui est de 5s% ainsi que la taxe provinciale (TVQ) qui est de 9,975%.

GARANTIE ET HEURE SE SERVICE

Afin d'assurer le succès de votre événement, veuillez avertir le service des congrès et banquets, au minimum 72 heures ouvrables avant chaque événement, du nombre exact de convives qui seront présents. Ce nombre constituera la garantie finale pour la préparation de la nourriture. Fairmont Tremblant préparera un surplus de 5% du nombre de repas garanti et ce, jusqu'à un maximum de 20 couverts. Le service de buffet est d'une durée de deux (2) heures maximum, des frais additionnels de 5,00\$ par personne par heure supplémentaire seront appliqués. Fairmont Tremblant se réserve le droit de déplacer un groupe dans une salle plus appropriée si la garantie est plus ou moins que prévue. Si une telle situation se présente, vous en serez informés aussitôt que possible.



LUNCH

SOUPE

inspiration du marché

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

pappardelle au boeuf effiloché

roquette, parmesan, huile de truffe

club sandwich à la dinde pain 12-grains

bacon, mayo au chipotle

parmentier à la joue de veau braisée

champignons sauvages, mirepoix, purée

de patates douces à l'huile de truffe

DESSERT

sélection du Chef

CAFÉ

café, café décaféiné,
thé, infusion

Des corbeilles de pains chauds sont servies à la table avec les entrées.

Pour une table d'hôte 4 services, la soupe est servie au premier service suivie d'une sélection d'entrées chaude ou froide.

Afin de mettre en valeur les produits frais du marché, notre chef pourra choisir certains soirs de présenter la sélection d'entrées et de desserts sous forme de buffet libre-service. Le plat principal sera toujours servi à la table, ainsi que la soupe dans le cas du souper 4 services.

Demandez notre carte des vins à votre gestionnaire d'événement pour faire votre choix en avance.

DÎNER

SOUPE

inspiration du marché

CHOIX D'ENTRÉE

salade inspiration du marché

salade de gésier de canard confit

betteraves marinées

CHOIX DE PLAT PRINCIPAL

gnocchi de pomme de terre

douce aux morilles

sauce crème et soja, épinards,

oignons grelots

filet de saumon grillé

rattes, tombée de kale, tomate fumée

short ribs façons pot au feu

pommes de terre ratte, purée de

carottes et carottes confites, shiitake,

oignons cipollinis rôtis à la racine

de persil sauvage

DESSERT

sélection du chef

CAFÉ

café, café décaféiné, thé, infusion

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 au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

N.B. : Le menu est sujet à changement selon les arrivages et la disponibilité.

Les enfants de 5 ans et moins mangent gratuitement, et les enfants de 6 à 12 ans reçoivent un rabais de 50 % (ratio d'un enfant par repas adulte).

LE COMPTOIR



BUFFET

MENU GROUPE

SOUPE

inspiration du marché

SÉLECTIONS FRAÎCHEUR

sélection de charcuteries
assortiment de salades composées
assortiment de laitues fraîches du jardin
vinaigrette du chef ou César
variété de condiments

COMPTOIR DU BOULANGER

pain blanc
pain complet
baguettes
miches fraîches

SPÉCIALITÉS CHAUDES

sélection de viande aux saveurs de saison
poisson du marché
pâtes du jour
légumes de saison
pommes de terre ou riz

DESSERT

sélection du Chef

CAFÉ

café, café décaféiné, thé, infusion

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 au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

N.B. : Le menu est sujet à changement selon les arrivages et la disponibilité.

Les enfants de 5 ans et moins mangent gratuitement, et les enfants de 6 à 12 ans reçoivent un rabais de 50 % (ratio d'un enfant par repas adulte).

LE COMPTOIR



BUFFET

PETIT-DÉJEUNER

CHAQUE JOUR, DÈS 7 H

FAVORIS DU PETIT-DÉJEUNER

œufs brouillés	pain doré
bacon	gaufres
jambon	œufs bénédicte
saucisses	pommes de terre
fèves au lard	rissolées
crêpes au sirop d'érable	gruau maison

TABLE DU CHEF

œufs et omelettes préparés à votre goût

PRODUITS FRAIS

fruits entiers et coupés	charcuteries
yogourts	cretons maison
fruits secs	fromages fins
muesli maison	du Québec
variété de céréales	saumon fumé et
froides	fromage à la crème

COMPTOIR DU BOULANGER

pain blanc	muffins anglais
pain complet	pain aux bananes
baguettes et miches	beurre et confitures
fraîches	maison
bagels	

COMPTOIR DU PÂTISSIER

croissants	viennoiseries
chocolatines	muffins
brioches	barres tendres maison

BOISSONS FRAÎCHES

jus d'orange
fraîchement pressé
jus de pamplemousse
jus de canneberge
jus de pomme

lait 2 %
écrémé
de soya
d'amande
sans lactose

smoothie

CAFÉ

café, café décaféiné, thé, infusion

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 au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

N.B. : Le menu est sujet à changement selon les arrivages et la disponibilité.

Les enfants de 5 ans et moins mangent gratuitement, et les enfants de 6 à 12 ans reçoivent un rabais de 50 % (ratio d'un enfant par repas adulte).

LE COMPTOIR



BUFFET

BRUNCH DU WEEKEND

SAMEDI & DIMANCHE, 11H À 14H

SOUPE

inspiration du marché

COMPTOIR FRAÎCHEUR

charcuteries
cretons maison
sélection fine de la fromagerie
Le P'tit Train du Nord
saumon fumé et fromage à la crème
assortiment de salades composées
assortiment de laitues et légumes frais
fruits frais entiers et coupés
yogourts
variété de céréales froides

FAVORIS DU PETIT-DÉJEUNER

oeufs brouillés
bacon
jambon
saucisses
fèves au lard
crêpes au sirop d'érable
pain doré ou gaufres
oeufs bénédicte
pommes de terre rissolées

FAVORIS DU MIDI

sélection de viande aux saveurs de saison
pâtes du jour
légumes de saison

COMPTOIR DU CHEF

oeufs et omelettes préparés à votre goût

COMPTOIR DU BOULANGER

variété de pains de mie blancs et complets
baguettes et miches fraîches
bagels et autres petites douceurs
beurre et confitures maison

COMPTOIR DU PÂTISSIER

croissants
viennoiseries
muffins
barres tendres maison
variété de desserts maison

BOISSONS

jus d'orange fraîchement pressé
jus de pamplemousse
jus de canneberge
jus de pomme
sélection de lait 2 %, écrémé, de soya,
d'amande, sans lactose
smoothie

CAFÉ

café, café décaféiné, thé, infusion

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 au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

N.B. : Le menu est sujet à changement selon les arrivages et la disponibilité.

Les enfants de 5 ans et moins mangent gratuitement, et les enfants de 6 à 12 ans reçoivent un rabais de 50 % (ratio d'un enfant par repas adulte).

LE COMPTOIR



BUFFET DU MARCHÉ

INSPIRATIONS DE NOS RIVIÈRES ET MONTAGNES

SAMEDI, DÈS 17 H 30

SOUPES

potage du marché
chaudrée de la mer

SALADES ET ENTRÉES

sélection de poissons locaux fumés
gravlax de truites des Laurentides
sélection de charcuteries
tataki de poisson frais
assortiment de fruits de mer (crevettes, calmars, moules et palourdes)
huîtres fraîches
assortiment de salades composées de saison
sélection de vinaigrettes et condiments

FROMAGES ET BOULANGERIE

plateau artisanal de la Fromagerie Le P'tit Train du Nord
variété de pains

EN OPTION ASSIETTE DE LA MER SERVIE À VOTRE TABLE 25 \$

Demi-homard, 6 crevettes et beurre à l'ail

SPÉCIALITÉS CHAUDES

casserole du pêcheur aux arômes boréales
suprême de volaille, sauce forestière
côtes levées BBQ
pommes de terre selon l'humeur du chef
légumes saisonniers

À LA TABLE DU CHEF

papillote de saumon au beurre blanc
côte de bœuf rôtie
crevettes flambées et moules marinières
calmars frits et condiments

DESSERTS

assortiments de gâteaux de notre chef pâtissier

CAFÉ

café, café décaféiné, thé, infusion

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 au pourcentage de la contribution fixée par l'Association de villégiature Tremblant.

N.B. : Le menu est sujet à changement selon les arrivages et la disponibilité.

Les enfants de 5 ans et moins mangent gratuitement, et les enfants de 6 à 12 ans reçoivent un rabais de 50 % (ratio d'un enfant par repas adulte).

LE COMPTOIR