

Menus BANQUET

DÎNERS

CRÉEZ VOTRE MENU

Offrez 2 choix pour le plat principal
(avec préselection obligatoire à l'avance)

--

Choix de 3 plats principaux | **15** par personne

Choix de 4 plats principaux | **20** par personne



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

SOUPES

15

1 choix

Velouté de panais du Québec, crème légère au cidre glacé, croûton brioché au beurre **LG**

Crème de rutabaga rôti, cheddar de l'Outaouais et oignons au sirop d'érable **L**

Crème de maïs sucré, maïs grillé et huile de sarriette **VBP**

Potage de courge butternut au miel de Papineauville **V**

Velouté de champignons sauvages, émulsion de persil et noisettes torréfiées **VBP**

GRANITÉ

10

1 choix

Gin et argousier

Fraises et zephyr du Mont Vezeau

Prosecco

Cassis et crème monna et fille

Érable (sans alcool)

ENTRÉES

1 choix

Salade de tomates du maraîcher, framboises fraîches, basilic pourpre et huile d'olive **VBP** **18**

Salade cœur de romaine, vinaigrette à la fleur d'ai, croûtons et parmesan, lardons **LG**

Salade de betteraves multicolores, fromage adora, noix caramélisées **VL** **19**

Salade de haricots verts au beurre noisette, champignons marinés et estragon **VL** **20**

Mesclun de jeunes pousses, pomme, croustillant de sarrasin et vinaigrette au miel **V** **20**

Truite fumée, crème citronnée et concombre mariné, galette de sarrasin croustillante **LG** **25**

Pressé de légumes racines, chèvre frais de Papineauville et fines herbes **VL** **25**

Terrine de cochon et canard aux canneberge, pickles de légumes et toast brioché **LG** **28**

Feuilleté de champignons forestiers, crème de vin Jaune et estragon **VLG** **22**

Croquette de chèvre de papineauville, coulis de tomates et piments fumés **VLG** **22**

Flan tiède de courge musquée, émulsion fromage Rébellion, graines de courge caramélisées **VLG** **24**

Cromesquis de porc, moutarde ancienne et pommes caramélisées **G** **24**

V végétarien | **BP** à base de plantes | **L** contient du lactose | **G** contient du gluten

Menus BANQUET

DÎNERS

CRÉEZ VOTRE MENU

Offrez 2 choix pour le plat principal
(avec préselection obligatoire à l'avance)

--

Choix de 3 plats principaux | **15** par personne

Choix de 4 plats principaux | **20** par personne



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

PLATS PRINCIPAUX

2 choix

Ballotine de volaille fermière, farce fine aux herbes et jus rôti au foin **49**

Épaule de porcelet confite 12 h, polenta crémeuse au maïs du Québec **L G 49**

Magret de canard rôti, sauce aux petits fruits de l'outaouais, carottes glacées **55**

Paleron de bœuf braisé au vin rouge, légumes anciens et purée de céleri rave **L 68**

Filet de bœuf 6 oz, sauce au thé des bois, purée de pomme de terre et légumes rôtis **L 70**

Côte de bœuf cuisson lente, purée de pomme de terre, jus de boeuf et échalotes croustillantes **L 72**

Carré d'agneau rôti, jus d'herbes, gnocchis dorés et tomates confites **G 72**

Truite de rivière rôtie, beurre blanc au cidre, lentilles du Québec et herbes fraîches **L 49**

Cabillaud rôti, sauce vierge au pesto de tomates et olives noires, mousseline de fenouil **L 51**

Raviolis de homard, sauce au curcuma, salade de homard, concombre et aneth **L G 51**

Gnocchis à la ricotta, crème de poireau et champignons sauvages **VL G 48**

Chou-fleur rôti entier, beurre noisette, câpres et amandes **VL 48**

Risotto (riz arborio), courge rôtie, brisures de fromages et herbes fraîches **VL 48**

Les trois options végétariennes sont disponibles en version végane

DESSERTS

18

1 choix

Entremet mousse bergamote, grenade et meringue citron **VL G**

Gâteau fromage, pomme cannelle et crumbleavoine **VL G**

S'mores à la bière **VG**

Tartelette rhubarbe **VL G**

Crème brûlée à la vanille **VL**

Entremet chocolat et clémentines **VL**

V végétarien | **BP** à base de plantes | **L** contient du lactose | **G** contient du gluten

Menus BANQUET

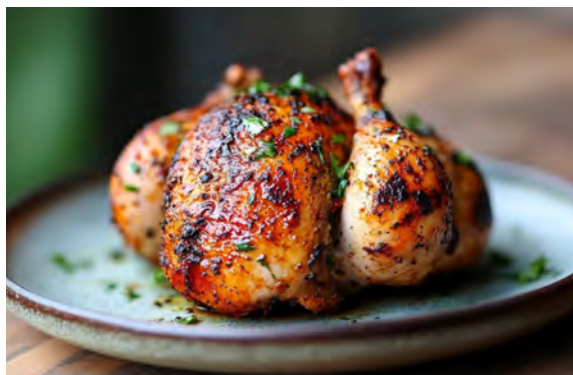
DÎNERS

MENU LOUIS-JOSEPH PAPINEAU

Style familial

Par personne
(minimum de 12 pers.)

145



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

ENTRÉES

Velouté de panais, sirop d'érable vieilli, thym citron **VL**

Bouchée à la reine aux escargots, champignons de l'outaouais, sauce au vin blanc **LG**

Betteraves jaunes, aneth et chèvre de la ferme Floralpe **VL**

Charcuterie de la ferme Moreau

Pain maison **VLG**

PLATS PRINCIPAUX

Poulet de Cornouailles rôti et laqué à la mélasse

Bœuf braisé au thé du Labrador, jus corsé et oignons fondants

Truite de Kenauk fumée à chaud (servie tiède), au citron confit

Gratin dauphinois et légume ancestral **VL**

FROMAGES

Fromage de Montebello et fromage de chèvre de Papineauville, pommes en deux façons **L**

DESSERTS

Mini tartelette farlouche **VLG**

Paris-Brest pistaches et framboises **VLG**

Carotte cake renversé ananas et ananas confits au miel de Papineauville **VLG**

V végétarien | **BP** à base de plantes | **L** contient du lactose | **G** contient du gluten

Menus BANQUET

DÎNERS

MENU GALA

Menu à l'assiette

Par personne

155



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

ENTRÉES

Pâté en croûte du Château (cochon, canard, foie gras, ris de veau, courge, champignons), condiments **L G**

Crème de carotte - sudachi **V L**

GRANITÉ

Granité au thé du Labrador et citron vert, voile de miel de l'outaouais **V**

PLATS PRINCIPAUX

Filet de bœuf, purée de pomme de terre, betteraves multicolores, courge musquée et brocoli **L** (disponible sans lactose)

DESSERTS

Sésame noire, framboise et orange sanguine **V L G**

Café gourmet et thé Lot 35

Menus BANQUET

DÎNERS

MENU ENFANTS

À l'assiette

Par enfant - 12 ans et moins

39

--



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

ENTRÉES

1 choix

Salade verte vinaigrette française **V BP**

Crudités trempette ranch **L**

Soupe du jour

PLATS PRINCIPAUX

1 choix

Poitrine de poulet grillée, frites et légumes

Spaghetti sauce à la viande **G**

Pizza pepperoni et fromage **LG**

Doigts de poulet, frites et légumes

DESSERTS

1 choix

Mousse au chocolat **V LG**

Salade de fruits **V BP**

Biscuits aux pépites de chocolat **V LG**

1 boisson incluse

V végétarien | **BP** à base de plantes | **L** contient du lactose | **G** contient du gluten

Menus BANQUET

DÎNERS

MENU BUFFET BBQ

Par personne **90**
(minimum de 30 pers.)



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

SALADES

Salade de pomme de terre Gabrielle, lardons et oeufs

Salade de pâtes, fromage et légumes de saison **LG**

Salade de choux rôti et brocoli, oignons rouges et asperges grillées **V BP**

Salade aux deux betteraves, vinaigrette à l'érable **V BP**

SUR LE GRILL

Poulet grillé, sauce bbq maison

Saucisses de la ferme Moreau

Épis de maïs fumé (mayonnaise chipotle/ parmesan) **L**

Légumes de saison et pommes de terre rôties **VL**

Galette végétarienne (sur demande) **V BP**

DESSERTS

Pain aux maïs, crème de maïs avec fruits frais **VLG**

Tarte chocolat, ganache chocolat lait et copeaux de chocolats blanc **VLG**

Barre framboise et lime **VLG**

Carré S'mores **LG**

Fruits frais de saison **V BP**

EXTRA

L'extra s'applique à la totalité des participants

Ribs marinés au café et sauce moutarde **12**

Bavette de boeuf, sauce chimichurri **14**

Escalope de saumon, sauce érable épicée **12**

Brochette de crevettes cajun (2) **14**

Cuisse de porcelet cuisson lente au fumoir **350**
(prix unitaire - convient pour 35 personnes environ par cuisse de porcelet)

Menus BANQUET

DÎNERS

MENU BUFFET

Par personne
(minimum de 30 pers.)

105



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

BUFFET FROID

Plateau de charcuterie et garnitures

Plateau de fromages et garnitures **L**

Houmous et trempette **L**

SALADES - 2 choix

Salade verte et garniture **V BP**

Salade de pomme de terre crémeuse,
cornichons et aneth **V**

Salade de penne, ratatouille, basilic, mozzarella
di buffala, pignons de pin **V LG**

Salade de brocolis et canneberge **V BP**

Salade de carottes grillées, gastrique au sumac **V BP**

Salade aux 3 choux, vinaigre de cidre et
pommes **V BP**

DESSERTS

Sélection du chef

Salade de fruits **V BP**

BUFFET CHAUD

Soupe

Légumes et pommes de terre au choix du chef

VIANDES - 1 choix

Effiloché de canard confit, jus au vin rouge et
baies de genièvre, pickels, chips de panais et
persil

Paleron de boeuf braisé, sauce au poivre des
dunes, échalotes confites, gremolata au citron **L**

Porc caramélisé à l'érable - moutarde à
l'ancienne, sauce normande et pommes rôties **L**

Bavette de boeuf grillée, jus court au vinaigre
balsamique, copeaux de parmesan et échalotes
frites **L**

Poulet fermier rôti au romarin et citron confit,
velouté de volaille à l'estragon, ail brûlé

POISSONS - 1 choix

Morue pochée, sauce crémeuse au safran,
julienne de poireau et feuilles d'épinard **L**

Truite, sauce beurre blanc citronné à l'aneth,
brunoise de concombre et oeuf de truite **L**

Dorée, sauce à l'érable, condiment bleu et
oignons, herbes boréales (mélilot, cèdre, sapins)

PÂTES - 1 choix

Raviolis aux champignons, sauce au vin de
glace, pignons de pin, huile de truffe **VG**

Manicotti ricotta et épinard, sauce crémeuse
à l'ail **V LG**

Cavatelli à la crème de maïs fumée, pleurotes
rôties et huile d'estragon **V BP G**

Rigatoni, crème de poivrons rouges et lait de
coco, basilic frais, huile pimentée **V BP G**

V végétarien | **BP** à base de plantes | **L** contient du lactose | **G** contient du gluten