

# Menus BANQUET

## RÉCEPTIONS



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

## CANAPÉS

Minimum de 3 douzaines par choix

### FROIDS

Pain plat artisanal tomates et cheddar fumé (servi tiède) <b>V LG</b>	49
Houmous betterave, tapenade d'artichaut et croustillant au beurre <b>LG</b>	49
Mille crêpes au saumon fumé <b>LG</b>	49
Tartelette au fromage crémeux Rébellion <b>LG</b>	49
Blinis au poireau confit, sauce moutarde vinaigrée (disponible version végane) <b>LG</b>	49
Tartelette de foie gras brûlé et agrumes <b>LG</b>	52
Huîtres et perles de citron	60
Canapés au choix du chef	45

### CHAUDS

Gougère au fromage de Montebello & truffe d'été <b>LG</b>	49
Arrancini aux champignons <b>LG</b>	49
Croquette de pétoncle au yuzu & algues <b>LG</b>	49
Crevettes tempura et aïoli à l'ail noir <b>G</b>	49
Dumpling frit de porc, sauce hoisin	49
Mini taquitos végétalien, relish de maïs <b>V B P G</b>	49
Canapés au choix du chef	45

### CLASSIQUES DU CHÂTEAU

Tartelette deluxe sucre <b>LG</b>	50
Tartelette deluxe pacanes <b>LG</b>	50
Bouchées sucrées	52

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

# Menus BANQUET

## RÉCEPTIONS



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

*Fairmont*  
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

## PLATEAUX, BOLS ET BUFFET DE SOIRÉE

### PLATEAUX

Légumes frais, trempette aux herbes <b>L</b>	95
Charcuteries (pâtés maisons, assortiments de viandes froides), moutarde et garnitures <b>LG</b>	160
Fromages régionaux (3 oz, par personne) <b>L</b>	240
Fromages de montebello (3 oz, par personne) <b>L</b>	280

### BOLS

Bol de croustilles ou popcorn	16
Bol d'olives marinées (350g)	45
Bol de noix mélangées (350g)	35
Croustilles de maïs, salsa, guacamole et crème sure <b>VL</b>	35
Bol houmous et pita <b>VG</b>	44

### BUFFET DE SOIRÉE CHAUD

Bar à poutine (min 25 personnes). Par personne <b>VL</b>	16
Station de grilled cheese deluxe. Par douzaine <b>LG</b>	16
Ailes de poulets. Par douzaine	14
Pizza 14 pouces. Par personne <b>LG</b> (disponible avec des pâtes véganes)	34
Nachos gratiné + sauce. Par personne <b>VLG</b>	52
Mini burgers. Par douzaine <b>G</b>	55
Sushi végétariens (min 2 dz). Par douzaine <b>V</b>	46

*\*buffet chaud doit être servi avant 23h si le buffet est servi après 23h, des frais de 250 \$ s'appliqueront.*

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