



Menus
BANQUET

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

NOTRE ENGAGEMENT POUR UNE HOSPITALITÉ RESPONSABLE

Au Fairmont Le Château Montebello, nous intégrons des pratiques responsables à l'ensemble de nos banquets afin de réduire le gaspillage alimentaire et les matières résiduelles, tout en préservant les standards d'excellence qui définissent notre expérience.

Nous privilégions le service à l'assiette, favorisant une meilleure maîtrise des portions et une qualité constante pour chaque convive. Nos menus mettent en valeur des ingrédients locaux et de saison et évoluent naturellement au fil de l'année. La pré-sélection des plats nous permet d'ajuster précisément les volumes produits, de limiter le gaspillage alimentaire et d'offrir la meilleure expérience possible.

Les quantités sont adaptées selon le nombre réel de convives et nous optimisons la gestion des contenants afin de réduire les surplus en fin de service. Lorsque possible, la surproduction alimentaire est redistribuée à des organismes locaux, notamment à la Banque alimentaire de la Petite-Nation.

Nous avons également éliminé les plastiques à usage unique au profit de solutions durables et réutilisables.

RECETTE ZÉRO DÉCHET :

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

**Ce plat s'inscrit dans une logique de valorisation complète du produit : les fleurettes sont rôties, le tronc est travaillé en purée d'ancrage, les feuilles sont utilisées en garniture croustillante et les parures enrichissent nos fonds et veloutés.*



Menus BANQUET

TABLE DES MATIÈRES

PETITS-DÉJEUNERS BUFFET	4
PAUSES CAFÉ	5
À la carte	8
DÉJEUNERS	9
Sacs à lunch	10
DÉJEUNERS BUFFET	11
DÎNERS	12
Créez votre menu	12
Menu Louis-Joseph Papineau	14
Menu gala	15
Menu enfants	16
Menu buffet BBQ	17
Menu buffet	18
RÉCEPTIONS	19
BOISSONS	21

Menus BANQUET

PETITS-DÉJEUNERS BUFFET



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

AUX CHANTIGNOLES RESTAURANT

Buffet. Par personne **39**

LE CONTINENTAL

Buffet. Par personne **28**

Yogourt **L**
Fruits frais tranchés et baies de saison
Croissants, muffins, danoises **LG**
Confiture, beurre, miel **L**

Jus d'orange frais
Jus de pamplemousse frais
Café gourmet et thé Lot 35

LE BON DÉPART

Buffet. Par personne **44**
(minimum de 20 pers.)

Parfait de fruits, yogourt et granola **L**
Fruits frais tranchés et baies de saison
Croissants, muffins, danoises **LG**
Confiture, beurre, miel **L**
Oeufs brouillés
(ou omelettes nature + 4 \$ / pers.)
Bacon
Saucisses de la ferme Moreau
Pommes de terre rôties

Jus d'orange frais
Jus de pamplemousse frais
Café gourmet et thé Lot 35

Menus BANQUET

PAUSES CAFÉ



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

MINI-PAUSE

Par personne **18**

Café gourmet et thé Lot 35

2 choix :

Croissants ou danoises deluxe **LG**

Mini-pains aux bananes / carotte /
pomme-caramel / pavot-citron **LG**

Verrine de yogourt, granola, miel **L**

Fruits frais tranchés

Biscuits **LG**

Possibilité de remplacer une des sélections avec une brioche maison, extra de 5 \$ par personne, cannelle ou caramel & pacane. Minimum de 12 portions. **LG**

LA PAUSE ENERGIE / SANTÉ

Par personne **18**

Café gourmet et thé Lot 35

3 choix :

Wowbutter et cacao

Noix de cajou et abricot

Amande et matcha

Superbarre maca et cacao

MINI-PAUSE PLUS

Par personne **25**

Café gourmet et thé Lot 35

3 choix :

Croissants ou danoises deluxe **LG**

Mini-pains aux bananes / carotte /
pomme-caramel / pavot-citron **LG**

Verrine de yogourt, granola, miel **L**

Fruits frais tranchés

Biscuits **LG**

LA PAUSE BROWNIES

Par personne **18**

Café gourmet et thé Lot 35

2 choix :

Chocolat **LG** (Option disponible sans allergène)

Caramel **LG**

Citron **LG**

Confettis **LG**

Red velvet **LG**

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

Menus BANQUET

PAUSES CAFÉ



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

LE BAR À EAU

Par personne **6,50**

Sélection d'eau aromatisée :

1 choix :

Citron et lime

Menthe et melon

Concombre et orange

Pamplemousse et romarin

LA PAUSE MELON D'EAU

Par personne **28**

Limonade

Melon frais en cube

Pizza fromage de chèvre, graines de tournesol
et olives farcies au citron **LG**

LA PAUSE SAUMON FUMÉ

(saumon fumé à chaud, fabrication maison)

Par personne **34**

Mini bagel, crémeux aux herbes, oignons,
tomates cerises, câpres, radis, citron,
moulin de poivre **LG**

LA PAUSE CRUDITÉS

Par plateau (pour 15 personnes) **95**

Houmous (option vegan disponible)

Variété de légumes

LA PAUSE MARINADES

Par personne **34**

Olives et mozzarella

Légumes marinés

Crémeux de feta **L**

Croûtons **G**

LES DÉLICES DE MONTEBELLO

Par personne **48**

Bière de Montebello (1/pers.)

Truffes de Chocomotive (2/pers.)

Fromages de la Fromagerie de Montebello **L**
(3oz/pers.)

Sélection de pain et craquelins **G**

Croûtons **G**

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

Menus BANQUET

PAUSES CAFÉ



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

LE FEU DE JOIE

Par personne

Chocolat chaud, café gourmet

S'mores biscuits graham, guimauves et
chocolat **G** **16,5**

Saucisses merguez **21,5**

S'mores et saucisses **G** **29**

Ajouts possibles :

Kahlua, Baileys (26oz) la bouteille **145**

Vin chaud aux épices (25p/gallon) **220**

Cidre de pomme chaud (25p/gallon) **165**

LA PAUSE BAR À NACHOS

Par personne

24

Guacamole

Salsa

Crème sure **L**

Pain naan **G**

Tortilla **G**

Relish de maïs

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

Menus BANQUET

PAUSES CAFÉ

À la carte



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

BOISSONS

Prix par personne :

Jus de fruits assortis (450ml)	7
Boissons gazeuses (355ml)	6
Eau St-Justin pétillante (500ml)	6
Eau flow (500ml)	6
Chocolat chaud avec guimauves	7
Café gourmet et thé lot 35	6
Limonade flirt (300ml)	6

Smoothie (pichet 2 litres)	46
- banane et fraise L	
- orange et framboise L	
- mangue L	
- sans lactose	

COLLATIONS

Prix à la douzaine :

Biscuits G	36
Barre granola	78
Carrés aux dattes LG	38
Brownies LG (disponible sans allergènes)	38
Beignes standard G	36
Beignes extra garnitures G	50
Chocolatines LG	48
Croissants, danoises, muffins LG	48
Danoises deluxe LG	52
Brioche à la cannelle maison LG	60
Brioche caramel - noix maison LG	60

Prix par personne :

Mini cakes : banane, carotte, pomme-caramel, citron aux graines de pavot LG	4,25
Sac de croustilles individuels	5
Croustilles à la marmite avec trempette aux oignons caramélisés L	11
Fruits frais entiers	4,5
Fruits frais tranchés	8
Coupe de yogourt L	6,5
Bol de noix mélangés (350g)	32

Bar à bonbons	35 / kg

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

Menus BANQUET

DÉJEUNER

Repas 3 services
Aux Chantignoles restaurant

À l'assiette.

Par personne **50**
(minimum de 10 pers.)



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Menus sujets à changement sans préavis, selon la saison et l'approvisionnement

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

LUNDI

Crème de brocoli et pancetta rôtie **L**

PLAT PRINCIPAL

1 choix pour l'ensemble du group

Truite rôtie à la Grenobloise, riz pilaf **L**

Filet d'épaule de bœuf, sauce au poivre vert, pomme de terre rôtie

Rigotoni, faux-mage, tomates séchées, champignons, ciboulette **V BP G**

Dessert au choix du chef

MARDI

Roquette, betteraves marinées, carotte, vinaigrette verte

PLAT PRINCIPAL

1 choix pour l'ensemble du group

Mijoté de porc à l'estragon, oignons perlés, linguine au beurre **LG**

Pavé de morue, sauce vierge, salade de fenouil

Risotto de quinoa aux légumes de saison, huile de paprika fumé **V**

Dessert au choix du chef

MERCREDI

Potage minestrone

PLAT PRINCIPAL

1 choix pour l'ensemble du group

Salade de rotini, pesto, olives vertes, balsamique et poulet grillé **G**

Ragout de veau marengo, riz basmati

Ravioli de courge, sauce au fromage et à la sauge **V LG**

Dessert au choix du chef

JEUDI

Salade artisan, raddichio, concombre, tomates, oignons frits, vinaigrette ranch **L**

PLAT PRINCIPAL

1 choix pour l'ensemble du group

Mijoté de bœuf braisée à la bourguignonne, papardelle **G**

Filet de saumon rôti, sauce citron et basilic, bok choï **L**

Pennine au pesto de roquette, bratwurst végétane, bruschetta **V BP G**

Dessert au choix du chef

VENDREDI

Crème de rutabaga au miel et gingembre **L**

PLAT PRINCIPAL

1 choix pour l'ensemble du group

Longe de porc, sauce charcutière, carotte glacé

Filet d'aiglefin, sauce à l'orange et coco, fricassée de courgette

Aubergine et pois chiches à la méditerranéenne **V BP**

Dessert au choix du chef

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

Menus BANQUET

DÉJEUNER

Sacs à lunch



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

LE RÉVEIL MATIN

Par personne **20**

Muffin et mini-croissants (2) **LG**

Fruit entier

Bouteille de jus de fruit

Bouteille d'eau

Limonade pétillante flirt

LA RANDONNÉE

Par personne **48**

Servi avec une salade composée

SANDWICH

1 choix :

Croissant au jambon Forêt Noire, fromage cheddar et moutarde - miel, oignons marinés **LG**

Pain brioché à la dinde fumée, fromage, mayonnaise à l'ail noir **LG**

Tortillas grillée, tartinaide aux poivrons, courgettes, oignons, végé pâte **VBP**

Sac de croustilles

Fruit entier

Bouchées sucrées (2)

Limonade Flirt / Bouteille d'eau

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

Menus BANQUET

DÉJEUNERS BUFFET



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

DÉJEUNER RÉUNION

Par personne **58**
(minimum de 12 pers.)

Soupe du jour

Légumes croquants, trempette aux fines herbes **L**

Mélange de jeunes pousses, vinaigrette aux framboises

Croustilles de pommes de terre maison

Fromage cheddar de Montebello **L**

Salade de fruits

Café gourmet et thé Lot 35

SALADES

2 choix :

Salade de chou - fleur méditerranéenne **VBP**

Salade de pois chiche, feta et canneberge, vinaigrette au citron **VL**

Salade de couscous fin aux herbes, petits pois et radis rose **VBPG**

Salade de penne, vinaigrette au sirop d'érable, lime et gingembre **VBPG**

Salade de brocolis aux bleuets et haricots secs **VBP**

SANDWICHES

2 choix :

Tortilla au chou vert sauté, houmous, artichaut et poivrons rouges rôtis **VBPG**

Pain de campagne toasté de thon, oeufs durs et tapenade d'olives **G**

Bao de porc asiatique, julienne de légumes et sauce hoïsin **G**

Mini bagels de dinde fumé, pesto de tomates séchées et oignons marinés **G**

Croissant multigrains, porchetta italienne, roquette, moutarde de Meaux au miel **LG**

DESSERTS

2 choix :

Tartelette au pomme streusel - caramel **LG**

Mini gâteau au fromage **LG**

Gâteau caracrakine, mousse wowbutter et palet de fraise **G**

Gâteau carotte, glacage à la noix de coco **LG**

Brownies crème brûlée, mangue et fruit de la passion **LG**

Tartelette chocolat et orange **LG**

DÉJEUNERS BUFFET

Buffet déjeuner Aux Chantignoles - restaurant - Par personne (minimum de 75 pers.)

56

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

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

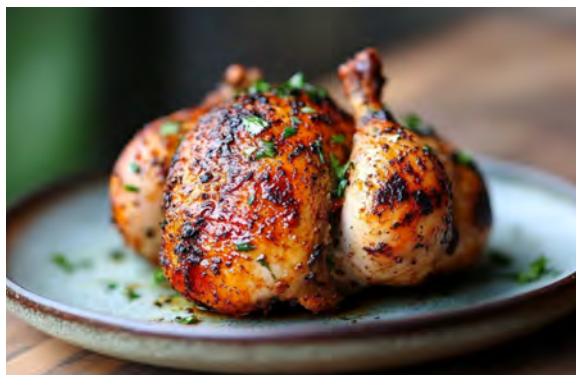
DÎNERS

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

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

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

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

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 **V L**

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

DESSERTS

Pain aux maïs, crème de maïs avec fruits frais **V LG**

Tarte chocolat, ganache chocolat lait et copeaux de chocolats blanc **V LG**

Barre framboise et lime **V LG**

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

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

CHAUDS

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

CLASSIQUES DU CHÂTEAU

Tartelette deluxe sucre LG	50
Tartelette deluxe pacanes LG	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 L	95
Charcuteries (pâtés maisons, assortiments de viandes froides), moutarde et garnitures LG	160
Fromages régionaux (3 oz, par personne) L	240
Fromages de montebello (3 oz, par personne) L	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 VL	35
Bol houmous et pita VG	44

BUFFET DE SOIRÉE CHAUD

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

Menus BANQUET

BOISSONS



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

BAR

Selon vos besoins, le bar peut passer d'ouvert à payant, et vice-versa, afin d'accommoder vos projets de réception. Un minimum de dépenses de 650 \$ (avant taxes et service) est requis, couvrant une période maximale de 4 heures. Chaque heure additionnelle requiert un minimum de 100 \$ en dépenses.

Si le minimum n'est pas atteint, les frais suivants s'appliqueront :

- 175 \$ par barman pour un maximum de 4 heures
- 50 \$/heure pour toute heure additionnelle

Ces frais couvrent les coûts de manutention et de service par bar.

BAR LIBRE SERVICE

Vins choix de sommelier	70
Bière Montebello mixte	15
Bud Light	11
Stella Artois	13
Corona	13
Corona 0.0	10
St-Justin pétillante	6
Liqueur douce	6
Eau Flow	6
Jus	7

Menus BANQUET

BOISSONS



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

BAR PREMIUM

Absolut Vodka	13
Beefeater, Gin	13
Bacardi, Rhum	13
Altos, Tequila	13
Dewars White Label, Whiskey	13
Campari	14
Vermouth Martini Rosso	14
Amaretto	15
Bailey's	15
Grand Marnier	15
Oak Back - Chardonnay	14
Oak Back - Cab sauvignon	14
Bière Montebello mixte	15
Bud Light	11
Stella Artois	13
Corona	13
Corona 0.0	10
St-Justin pétillante	6
Liqueur douce	6
Eau flow	6
Jus	7

BAR SUPER PREMIUM

Elyx Vodka	14
Citadelle, Gin	14
Planteray 3 stars, Rhum	14
Espolon Blanco, Tequila	14
Monkey Shoulder, Whiskey	16
Campari	14
Vermouth Martini Rosso	14
Amaretto	15
Bailey's	15
Grand Marnier	15
Choix de sommelier	16
Bière Montebello mixte	15
Bud Light	11
Stella Artois	13
Corona	13
Corona 0.0	10
St-Justin pétillante	6
Liqueur douce	6
Eau flow	6
Jus	7

Menus

BANQUET

BOISSONS



Tarifs 2026. Taxes et frais de service en sus

Fairmont
LE CHÂTEAU MONTEBELLO

BAR DELUXE

Belvedere Vodka	16
Botanist Gin	16
Diplomatico Reserva Rhum	18
Patron Blanco Tequila	18
Johnnie Walker Black, Whiskey	18
Macallan 12 year, Scotch	40
Campari	14
Vermouth Martini Rosso	14
Amaretto	15
Bailey's	15
Grand Marnier	15
Choix de sommelier	18
Bière Montebello mixte	15
Bud Light	11
Stella Artois	13
Corona	13
Corona 0.0	10
St-Justin pétillante	6
Liqueur douce	6
Eau flow	6
Jus	7