

Menus BANQUET

DÉJEUNER

Repas 3 services
Aux Chantignoles restaurant

À l'assiette.

Par personne
(minimum de 10 pers.)

50



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 groupe

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

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

Rigatoni, 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 groupe

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

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 groupe

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 groupe

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 groupe

Longe de porc, sauce charcutière, carotte glacée

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

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 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**
Tortilla grillée, tartinaide aux poivrons, courgettes, oignons, végé pâté **VBP**
Sac de croustilles
Fruit entier
Bouchées sucrées (2)
Limonade pétillante 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 **VB**

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 **VB**

DÉJEUNER 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

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 hoisin **G**

Mini bagel 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**