

# 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>VLG</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>VBPG</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 |
| Sushi végétariens (min 2 dz). Par douzaine <b>V</b>                                             | 46  |

### 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>                    | 68 |
| Ailes de poulets. Par douzaine                                              | 24 |
| 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 |

*\*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