



F
MENU
MARIAGE

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC



Sous la direction culinaire de Frédéric Cyr, Fairmont Le Château Frontenac offre une expérience gastronomique exclusive.

Inspirés par les meilleurs produits de l'artisanat culinaire québécois et par la variété des saveurs de saison, le chef et sa brigade ont créé des menus pour différents thèmes de réception, y compris pour les personnes ayant des restrictions alimentaires.

L'équipe de pâtisserie du Château allie rigueur et créativité pour préparer de merveilleux gâteaux de mariage. Notre chef pâtissier, Joël Lahon, aime innover tout en préservant l'équilibre des saveurs et en respectant les bases de la pâtisserie traditionnelle.

Chaque gâteau est unique et créé sur mesure en fonction des goûts et de la présentation souhaitée par les mariés.

PORTRAIT DE FAMILLE

F

Carpaccio de betteraves rôties,
chantilly de chèvre, pacanes glacées
et figues caramélisées

Velouté de patates douces,
raboies et cumin,
huile de cameline rôtie

Suprême de volaille rôti,
mousseline de pommes de terre,
carottes au thym et miel du Château

OU

Saumon rôti à l'huile d'olive et fleur de sel,
mousseline de patates douces,
légumes du marché, sauce champagne

Baba au rhum, ananas rôtis,
coulis mangue-passion et
chantilly vanille mascarpone

106 \$

4 SERVICES

Taxes et service en sus

*LE CHOIX
DES GARÇONS
D'HONNEUR*

F

Gravlax de saumon,
graines des Belles récoltes, gel yuzu,
condiment de petits pois à l'aneth

Velouté de carottes Crécy,
crème parfumée au Dukkha

Paleron de veau braisé,
jus parfumé à la truffe,
maïs crémeux,
panais rôtis aux épices

OU

Noix de pétoncles rôtis,
endive caramélisée, champignons,
jus de poulet rôti au thym

Croq'chou au chocolat
et caramel fleur de sel

Macaron

126 \$

5 SERVICES

Taxes et service en sus

*OUI,
JE LE VEUX*

Tataki de thon frais, haricots verts,
œufs de caille, mayonnaise à l'ail noir
et anchois, comme une salade niçoise

Parfait de foies de volaille parfumés aux agrumes,
asperges vertes, sauce suprême au porto blanc

F

Velouté de courgettes au lard fumé,
huile verte et croûtons dorés

Veau et pétoncles caramélisés,
fricassée de légumes du marché,
purée de pommes de terre à l'ail confit,
bisque crémée à l'estragon

OU

Queue de homard rôtie aux épices tandoori,
carottes aux agrumes, pommes de terre boulangère,
jus brun de légumes

Macaron à la framboise,
fleur de sureau et crème légère

142 \$

6 SERVICES

Taxes et service en sus

Mignardises

CANAPÉS

Parfait au fenouil, mousseline et chips de betterave, gel d'agrumes

Blinis de saumon fumé, crème à l'aneth, caviar Mujjol

Parfait de foie gras en robe de fruits rouges

Tartare de bœuf à la moutarde ancienne et cornichons

Tartare de saumon à l'aneth et piment d'Espelette

Céviche de pétoncle, pomme verte et coriandre

Arancinis au parmesan, truffe, pesto de poivrons rôtis

Crevettes panko, mayonnaise asiatique au gingembre et citron vert

Sandwich de flanc de porc aux épices BBQ, confit d'oignon

Rouleaux impériaux de légumes, sauce au miel et piment

Fondue au fromage de notre cellier

« Crab cake » épicé, sauce tartare au citron vert

F

16 \$

TROIS CHOIX

Taxes et service en sus

*ET ILS VÉCURENT
HEUREUX...*

3 canapés au choix

Parfait de foie gras en robe de fruits rouges,
gelée de Cassis Monna et filles

Noix de pétoncles rôtis, écrasé de pommes
de terre aux herbes, jus balsamique réduit

Pause granité

Le classique bœuf Wellington du Château,
gratin dauphinois parfumé à la truffe,
légumes rôtis

OU

Flétan noir de Gaspésie
en robe de champignons,
maïs, choux de Bruxelles,
fumet de poisson, gel d'agrumes

Pavlova aux cassis, mascarpone
et petits fruits des champs

Gâteau de mariage
Le classique chocolat du Château

F

250 \$

Plus taxes et services

STATIONS DE FIN DE SOIRÉE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

SALÉES

Station poutine — 18 \$ par personne

Juliennes de pommes de terre douces, sauce demi-glace et sauce poutine maison (végane), fromage gouda en grain

Fromages et charcuteries de notre cellier — 18 \$ par personne

Fruits, noix, croûtons, marinades et confitures

Sandwichs chauds — 56 \$ la douzaine

Mini burger de bœuf sur pain brioché, mini sandwich de porc effiloché, sauce BBQ au Jack Daniel's, grilled cheese au fromage 1608 et confit d'oignons

SUCRÉES

Mur géant de beignes glacés — 90 \$ pour 2 douzaines

Croquembouche — minimum 40 personnes 500 \$
(10 \$ par personne supplémentaire)

Plateau de mignardises — 5 \$ par personne
tartelettes, pâte de fruits, chocolats garnis, financier et « cake pop »

Bar à maïs soufflé sucré et salé — 6 \$ par personne
chocolat, érable, confettis de fruits, BBQ, fromage cheddar et huile de truffe

Table à desserts — 30 \$ par personne
créations de notre pâtissier

F

*EN SOUVENIR
POUR VOS INVITÉS*

LE MIEL DU CHÂTEAU

Pot de 30 g — 7 \$ l'unité

Pot de 160 g — 13 \$ l'unité

Cuillère à miel en bois — 3 \$ l'unité

Macarons — emballage de 3 pour 18 \$
saveurs saisonnières

Mignardises du Château — boîte de 6 pour 24 \$

Ensemble érable et pomme — pour 42 \$
Bonbons, popcorn, sirop, beurre et cidre de glace

F