



MENUS NOËL 2020

LE COMPTOIR ET BANQUETS

LE **COMPTOIR**
CUISINE DU MARCHÉ

#fairmontTremblant

LECOMPTOIRTREMBLANT.COM



MENU DE GROUPE

LES PLANCHES DES FÊTES

2 planches par personne, 1 froide et 1 chaude
25 \$ par personne, minimum 15 personnes

FROID

Bruschetta à la tomate et aubergine,
copeaux de parmesan

Baguettes de pain d'épices à la mousse de foie gras

Magret de canard fumé, figue et fromage
de chèvre sur croûtons

CHAUD

Croquettes de crabe, aïoli au safran

Mini grilled cheese 1608, champignons
sauvages

Baluchons de fromage Oka, pommes,
amandes et miel

Les canapés peuvent s'ajouter à toutes nos offres.



LE CLASSIQUE - 3 SERVICES : 1 choix de potage, plat principal et dessert
LE GOURMAND - 4 SERVICES : 1 choix de potage, d'entrée, plat principal et dessert

Choix d'entrée unique pour tout le groupe et maximum de 2 choix de plats principaux prédéterminés

POTAGE

Velouté de panais et citron, garniture de crumble aux herbes salées

Crème de champignons sauvages et ail noir

Crème d'oignons doux au porto

ENTRÉES

Figues, parmesan et prosciutto

Roquette, radis, vinaigrette à la poire

Pétoncles fumés, rémoulade de fenouil et orange sanguine, gelée de grenade

Tartare de bœuf, boutons de marguerite, mayonnaise gin km12, cheddar à la pomme, foccacia aux herbes

Terrine de foie gras façon Choux Gras, brioche, marmelade (8 \$ extra)

PLATS PRINCIPAUX

Une Paupiette de dinde aux marrons et canneberges 48 | 56

Filet mignon de bœuf Angus (4 oz) et queue de langouste grillée 60 | 68

Cabillaud d'Islande rôti, mousseline d'artichauts, citron et poivre long 54 | 62

Suprême de volaille poêlé, cheddar fumé à la pomme et robe de prosciutto, sauce au vin de Noël 44 | 52

DESSERTS

Royal chocolat

Choux géant au dulce de leche

Bûchette de Noël de la Forêt-Noire



MENU

EN DIRECT DU COMPTOIR

EN DIRECT DU COMPTOIR

Minimum 25 personnes

Choix d'entrée unique pour tout le groupe et maximum de 2 choix de plats principaux prédéterminés

ENTRÉES

Potage de courge musquée, crumble aux herbes et croûtons de parmesan

ou

Salade de fenouil, figues, pamplemousses, lardons, vinaigrette poire et moutarde, noisettes rôties

ou

Tartare de saumon, poivre des dunes, mayonnaise gin km12, échalotes françaises, panko croustillant

PLATS PRINCIPAUX

Wellington de bœuf, sauce morilles, mousseline de pommes de terre, légumes-racines au miel 65

ou

Médallions de homard, crémeuse d'oursin, céleri rave soyeux, légumes d'hiver et thym 68

ou

Gigue de cerf rouge, myrique baumier et jus corsé, purée de panais rôti au beurre et légumes rôtis 63

DESSERTS

Fondue au chocolat sur mesure

ou

Bûchette de Noël de la Forêt-Noire

ou

Choux géant au dulce de leche



MENU DE GROUPE

STATION ANIMÉE

STATION ANIMÉE avec service aux tables

Minimum 20 personnes

*Chef en station : 60 \$ / heure (minimum 3 heures)

Bar à huîtres

(6 huîtres par personne) 22

Le Comptoir rapide :

2 mini sliders, 1 mini poutine 18

Le Versant Sud :

1 nacho à la portion, gratiné et condiments,
2 mini tortillas volaille et bœuf 20

Le Versant Nord :

Fondue au fromage, croûtons, viande
des Grisons, jambon du Pays
et légumes craquants 22