



**MONT GABRIEL**  
RESORT & SPA

## **Banquet servi en salle privée / Served in Private Hall**

### **Composez votre menu en 4 services / Create your 4 courses Dinner**

Premier service	Une entrée chaude ou froide	<i>First course</i>	<i>Hot or cold appetizer</i>
Deuxième service	Un potage	<i>Second course</i>	<i>Soup</i>
Troisième service	Un plat de résistance et ses accompagnements	<i>Third course</i>	<i>Main course</i>
Quatrième service	Dessert	<i>Fourth course</i>	<i>Dessert</i>

- *Veillez tenir compte des suppléments éventuels lorsque vous composez votre menu. / Please take into account the extra (\$) when creating your menu.*
- *Des menus sur mesure peuvent également être élaborés en collaboration avec notre Chef Exécutif et sa brigade / Special menus may be elaborated with our Executive Chef and his team.*

---

### **Entrées froides / Cold appetizers**

Aiguillettes de canard fumé, mangue et papaye, caramel de balsamique /  
*Smoked duck breast, mango and papaya, balsamic vinaigrette*

Terrine de sanglier, abricot garni et son chutney aux fruits / *Wild boar terrine, apricot chutney and garnished with fruit*

Pousses de jeune laitue – Vinaigrette balsamique aux framboises / *Young sprouts of lettuce – choice of vinaigrette*

Tartare de saumon et ses croûtons / *Salmon tartar and croutons*

Parfait de foie gras au Porto, crème de cerfeuil (extra de 2,75\$) / *Porto foie gras with chervil cream (extra de \$ 2.75)*

### **Entrées chaudes / Hot appetizers**

Croustillant aux champignons au vin blanc, petits légumes, graines de moutarde /  
*Mushroom puffed pastry, with white wine, vegetables, and mustard seeds*

Rotolos farcis de ricotta et épinards, accompagnés de coulis de tomates /  
*Rotolos stuffed with ricotta and spinach, accompanied by tomato sauce*

Feuilleté de fruits de mer au pastis dressé sur feuille d'épinard / *Seafood puffed pastry, pastis lying on a spinach leaf*

Filo de chèvre et feta, compote d'oignons rouges / *Filo, goat cheese and feta served with red onion sauce*

Suprême de caille au fromage de chèvre sur poireaux séchés, gelée de pommettes (extra de 2,75\$) /  
*Quail supreme, goat cheese on dried leeks, with crab-apple jelly (extra de \$ 2.75)*

---

### **Potages / Soups**

Potage crécy et menthe / *Crecy soup with mint*

Crème de poireaux / *Cream of leek*

Crème de légumes / *Cream of vegetable*

Crème d'asperge / *Cream of asparagus*

## Granités / Granite

Granité Lime & citron / <i>Lemon &amp; citrus</i>	3,75 \$
Granité Poire & mûres / <i>Pear &amp; Blackberry</i>	3,75 \$
Granité Melon & Cantaloup / <i>Water melon &amp; melon</i>	3,75 \$

---

## Plats de résistance / Main course

Tous les plats de résistance sont accompagnés de légumes du marché et de pommes de terre  
Suite à votre sélection de menu avec notre coordonateur, vos invités auront le choix de 2 plats principaux le soir de  
l'événement. / *All main courses are served with fresh vegetables and potatoes. After your menu selection with our  
coordinator, your guests will have the choice of 2 main courses on the evening of your banquet.*

*Supplément de 6,20 \$ / Extra of 6,20 \$*

Médallion de filet de veau de lait poêlé, sur spazzly, sauce crème	<i>Veal medallion on spazzly with cream sauce</i>
Filet mignon de bœuf aux trois poivres	<i>Fillet mignon with three peppers sauce</i>
Rôti de poitrine de canard du Lac Brome aux griottes, parfum de Kirsch	<i>Roast duck of lac Brome "aux griottes" and Kirsch</i>

*Choix inclus / Choice included*

Contre-filet de bœuf rôti et son jus relevé	<i>Roasted beef prime rib "au jus"</i>
Suprême de volaille au fondant d'oka, sauce ivoire parfum d'estragon	<i>Grilled chicken breast, Oka cheese, ivory sauce</i>
Rôti de chapon farci aux champignons et son jus de cuisson	<i>Roasted Capon with Mushrooms and its sauce</i>
Millefeuille de filet de porc aux petits légumes, sauce dijonnaise	<i>Filet of pork "millefeuille", with vegetables and Dijon Sauce</i>
Paupiette de sole et saumon fumé, velouté d'épinard	<i>Roulade of sole and smoked salmon with spinach sauce</i>
Pavé de saumon frais de l'Atlantique, beurre blanc au parfum d'orange	<i>Fresh Atlantic salmon fillet, smoked orange "beurre blanc"</i>
Filet de truite du Québec à la façon des Pays-d'en-Haut	<i>Quebec trout fillet "Pays d'en Haut" style</i>

---

## Desserts / Desserts

Gâteau choco-poire / <i>Pear and chocolate cake</i>
Gâteau mousse à l'érable / <i>Maple mousse cake</i>
Gâteau mousse aux fraises / <i>Strawberry mousse cake</i>
Tulipe au chocolat et fruits des champs / <i>Chocolate tulip and wild berries</i>
Tiramisu / <i>Tiramisu</i>
Coupe de salade de fruits frais / <i>Fruit salad bowl</i>
Café, thé, lait et tisane / <i>Coffee, tea, herbal tea</i>

Service et taxes en sus / *Service and taxes extra*  
Tarif sujet à changement sans préavis / *Prices may change without notice*