



LE GRAND MARCHÉ DE NOËL

MONTRÉAL

ORANGERIE

• MENU •

Cette **expérience se déroule en intérieur**, permettant à vous et vos convives de s'installer à l'une des tables du restaurant de L'Orangerie et de se délecter d'un menu du temps des fêtes dans un cadre enchanteur.

***Le restaurant cabaret de l'Orangerie a une capacité d'accueil de 70 places.**

Plus d'informations restauration@noelmontreal.ca

"BRUNCH DES FÊTES"*

DISPONIBLE LES SAMEDIS ET DIMANCHES
DE 10H À 13H

Menu 6 services 55\$ / personne comprenant un mimosa

Café, latté, chocolat chaud, thé

Panier de mini viennoiseries (roulé à la cannelle, brioche à la fleur d'oranger et sucre perlé, pain d'épices)
Servi avec assortiment de confitures et beurre demi-sel

Oeufs brouillés, gratin dauphinois, saucisse de Toulouse

ou

Tartine à l'avocat, oeuf mollet, gratin dauphinois

Fruits frais

Menu des enfants sages (- de 12 ans) 20\$

Choix sur place

***Ce menu unique est donné à titre d'exemple et pourrait être
amené à subir quelques changements.
Service et taxes en sus**

"L'HEURE DU THÉ"

DISPONIBLE TOUS LES JOURS
DE 14H À 17H
(DE 13H À 19H LE 24 DÉCEMBRE)

Service 39\$ / personne

Choix parmi des notre sélection de thé des fêtes

*Canne craquante, Chai à la cannelle, Earl Grey crème, Oolong au caramel salé,
Le secret du père Noël, Pain d'épices à la vanille (tisane)*

ou

café, latté, chocolat chaud

Assortiment de bouchées salées

Oeuf mayonnaise, sandwich smoked meat, guedille de homard des îles de la Madeleine

Assortiment de bouchées sucrées

Éclaircie Paris-Montréal à la praline, tartelette au citron, cannelé

Fondue au chocolat VALRHONA

(+15\$)

Gaufre belge, guimauve et fruits frais

***Ce menu unique est donné à titre d'exemple et pourrait être
amené à subir quelques changements.
Service et taxes en sus**

"EN ATTENDANT NOËL"*

DISPONIBLE LES JEUDIS, VENDREDIS, SAMEDIS DU 19 NOVEMBRE AU 18 DÉCEMBRE ET
TOUS LES JOURS À PARTIR DU 19 DÉCEMBRE AU 30 DÉCEMBRE 2022

DE 18H À 21H00
(FERMÉ LE 24 DÉCEMBRE)

Menu 6 services 109\$ / personne comprenant une coupe de bulles

Soupe à l'oignon à la bière de Chambly et tomme du fleuve

6 huîtres & salsa en fête

Crème brûlée à la courge butternut, tuile de parmesan

Ravioles aux cèpes, éclats de châtaignes & sa nage au cidre de glace

Assortiment de 3 fromages québécois

Vin chaud ou café coureur et mignardises (3)

Menu des enfants sages (- de 12 ans) 20\$

Boisson au choix

Ragoût de boulettes de l'impossible et gratin dauphinois

Panna cotta à l'érable & poussière d'or

Surprise

***Ce menu unique est donné à titre d'exemple et pourrait être
amené à subir quelques changements.
Service et taxes en sus**

MENU BOISSONS

COCKTAILS

Passion Martini 15\$

Fruit de la passion, Vodka 2cl & shot de champagne

Old Fashioned 14\$

Bourbon, sirop à l'écorce d'orange, angostura

Chasse Neige 16\$

Rhum, Rosemont

L'Après-Ski

Nectar de poire, lime, sirop d'érable, blanc d'œuf, cannelle

Baileys Espresso Martini 15\$

Baileys Original Irish Cream, espresso, Vodka coffee Beans

Bière 8\$

Digestifs 15\$

Alcool spiritueux 12\$

VINS ROUGES

Pinot Noir 55\$/11\$

Piccini 75\$/14\$

VINS BLANCS

Brochet 55\$/ 11\$

Ramon Bilbao blanc 70\$/13\$

VIN ORANGE

CHAMPAGNE

Louis de Sacy blanc de blanc 120\$ / Coupe : 15\$

BOISSONS SANS ALCOOL

Café Nespresso (sélections multiple) 4\$

Café filtre 3\$

Café latte 5\$ (lait d'avoine, lait de vache)

Cappuccino 5\$

Chocolat chaud 4\$

Thé (sélections multiple) 4\$

Eau gazeuse 7\$

Soda 3,5\$

*

Service et taxes en sus