

The background features a large, textured teal watercolor wash on the left side, which transitions into a white background on the right. Scattered throughout the white background are numerous gold stars of various sizes. A circular logo is positioned in the upper right quadrant.

Fairmont
LE CHÂTEAU FRONTENAC

La Grande soirée de Noël - Salle de bal
Festive Christmas Evening - Ballroom



MENU de NOËL

Présenté par Chef Frédéric Cyr

Salle de bal
25 décembre 2024



Bonbons de saumon marinés à l'érable,
Crème montée au bacon de mer, gel de citron



Pâté chaud aux trois viandes à la russe, jus au porto



Filet de bœuf Rossini

Escalope de foie gras, mousseline de céleris rave au beurre noisette,
carottes confites, jus à la truffe



Dessert

Boule de Noël : Mousse de chocolat au lait infusé au thé chaï,
crèmeux au caramel, poires rôties et biscuit chocolat sans farine



CHRISTMAS MENU

Presented by Chef Frederic Cyr

Ballroom
December 25, 2024



Maple marinated salmon candies,
Cream whipped with sea bacon, lemon gel



Hot Russian-style three-meat pâté, port juice



Rossini beef fillet

Foie gras escalope, celeriac mousseline with brown butter,
glazed carrots, truffle juice



Dessert

Christmas ball: Milk chocolate mousse infused with chai tea,
creamy caramel, roasted pears and flourless chocolate biscuit