

LE RITZ CARLTON, MONTREAL,
LE DIMANCHE, 06 OCTOBRE 2024



*3^e dîner
annuel de chasse et de l'amitié
Canada 2024*



SOUS LA PRÉSIDENCE DE MME MARIE LAPIERRE
CONSULE GÉNÉRALE DE FRANCE À MONTREAL

Menu

COCKTAIL AMUSES - BOUCHES



Présenté par Olivier Perret & Xavier Dahan

FOIE GRAS DE CANARD, NOIX DE PÉCAN ET CAMÉRISE

PORC DE CHEZ GASPOR, COURGE, MOULES FUMÉES DE L'ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD

OMBLE CHEVALIER DE LA FERME OPERCULE, RAIFORT ET PICKLES DE BETTERAVES.

SAUMON CONFIT LAQUÉ AU SIROP DE BOULEAU, CRÈME SÛRE À L'ANETH ET PICKLES DE GRANNY SMITH.

EFFILOCHÉ DE BISON MARINÉ AU GIN ROMÉO, FRITURE D'OIGNONS, CRÈME LÉGÈRE À LA CIBOULETTE

CROQUETTE DE POMME DE TERRE AU CHEDDAR FUMÉ ET ESTRAGON, OEUF DE CAILLE POCHÉ,
OIGNONS VERTS GRILLÉS ET BÉARNAISE À L'ÉPINETTE



Présenté par Romain Valicon / The Ritz Carlton. Montréal

D'OEUF EN OEUF, CROQUANT DE PETITS POIS, MOUSSELINE DE PETITS POIS ET
HUITRES, VELOUTÉ DE CHOUX-FLEUR ET ÉPINETTE, CONSOMMÉ DE CANARD ET
CAVIAR DE LA MAISON ANTONIUS.

Vignoble Coteau Rougemont, Saint-Pepin 2021, IGP



TROU QUÉBÉCOIS PRÉSENTÉ PAR ROLAND DEL MONTE, M.O.F



Présenté par Helena Loureiro / Restaurant Helena, Portus 360, Montreal

FLÉTAN DE LA CÔTE NORD, MOUSSELINE DE PÉTONCLES AU PERSIL,
CROUSTILLANT DE CHORIZO, SAUCE À LA SAUGE ET AUX
AGRUMES, BARQUETTE DE LÉGUMES D'AUTOMNE.

Trois Moineaux, Chardonnay 2020, VQA Twenty Mile Bench



Présenté par Gauthier Geffroy / Gregory Faye

FILET DE BOEUF ET SON JUS DE VEAU AU VIN ROUGE ET À L'AIL NOIR, COURGE
D'AUTOMNE CONFITES ET SA MOUSSELINE TIÈDE, MORILLE DE FEU FARCIE AUX
SAVEURS DES SOUS-BOIS

Trois Moineaux, Cabernet Franc, 2020, VQA Twenty Mile Bench



FROMAGES DU QUÉBEC PRÉSENTÉS PAR MAXIME DELMONT & PLAISIRS GOURMETS



Présenté par Philippe Bretigniere / Les Moulins La Fayette

FINANCIER À LA MARMELADE D'ORANGE, TUILE AUX ÉPICES, MOUSSE AU CHOCOLAT
ET SAUCE CAFÉ, CRISTALINE D'ÉRABLE

Vignoble Coteau Rougemont, Cidre de Glace Grande réserve 2021



MIGNARDISES DE NOS ARTISANS D'ICI
& SERVICE DU THÉ PAR LE PALAIS DES THÉS

TOAST DE L'AMITIÉ

Presented by Champagne Taittinger

ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE DÉLÉGATION USA & CANADA



14 AU 16 MARS, 2025

WASHINGTON, DC



AMBASSADE
DE FRANCE
AUX ÉTATS-UNIS

*Liberté
Égalité
Fraternité*



MERCI À NOS PARTENAIRES

À TOUS NOS PARTENAIRES,

VOTRE PRÉCIEUSE CONTRIBUTION JOUE UN RÔLE FONDAMENTAL DANS LA RÉUSSITE DE NOTRE DÉLÉGATION AMÉRICAINE ET CANADIENNE. VOTRE SOUTIEN EST INESTIMABLE POUR NOTRE ASSOCIATION, ET NOUS TENONS À VOUS EXPRIMER TOUTE NOTRE GRATITUDE. VOS EFFORTS SONT SINCÈREMENT APPRÉCIÉS.



PALAIS DES THÉS



italialesse



WHITE TOQUE
Powered By Our Passion For Food



GOURMET CULINARY
PARTNERS

EVERYDAY
UNIFORMS
a family thread, est.1757



Apricot & Honey
GOURMET



VIGNOBLE
ET CIDRERIE
COTEAU
ROUGEMONT

