



L'heure du thé classique
Magie des Fêtes
Holiday Magic, Classic Tea Time

Apéro

Surprise au foie gras
Foie gras « surprise »

Sandwiches & canapés

Dinde roulée à la canneberge et aux fruits secs
Rolled turkey with cranberries and dried fruits

Sandwich aux deux saumons et fromage à la crème à l'aneth
Two-salmon sandwich with dill cream cheese

Trompe-l'œil à la truffe noire et oignon perlé
Black truffle trompe-l'œil with pearl onion

Raviole de betterave, chèvre, bleuet et menthe
Beet ravioli with goat cheese, blueberry, and mint

Tartelette de pétoncle et salpicon de céleri à la vanille
Scallop tartlet with vanilla-scented celery salpicon

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux épinards et feta
Earl Grey and white chocolate, and savory spinach & feta

Confiture maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquille de chocolat au lait de poule façon Paparmane
Paparmane-style Eggnog chocolate shell

Gâteau rouge velours
Red velvet cake

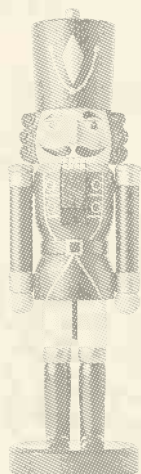
Tartelette chocolat blanc, clémentine et jasmin
White chocolate, clementine, and jasmine tartlet

Macaron à la crème de marrons confits
Macaron with candied chestnut cream

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

Avec/with **Prosecco 75\$** ou/or **Champagne 95\$**
(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

20 décembre 2025 au 4 janvier 2026
December 20th 2025 to January 4th 2026





L'heure du thé végétarienne
Magie des Fêtes
Holiday Magic. Vegetarian Tea Time

Apéro

Surprise du chef
Chef's « surprise »

Sandwiches & canapés

Tofu mariné, chutney de fruits secs
Marinated tofu with dried fruit chutney

Sandwich aux carottes fumées, fromage à la crème à l'aneth
Smoked carrots sandwich with dill cream cheese

Trompe-l'œil à la truffe noire et oignon perlé
Black truffle trompe-l'œil with pearl onion

Raviole de betterave, chèvre, bleuets et menthe
Beet ravioli with goat cheese, blueberry, and mint

Tartelette de céleri à la vanille et salpicon
Celery tartlet with vanilla and salpicon

Scones

Earl Grey et chocolat blanc et salé aux épinards et feta
Earl Grey and white chocolate, and savory spinach & feta

Confiture maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats



Coquille de chocolat au lait de poule façon Paparmane
Paparmane-style Eggnog chocolate shell

Gâteau rouge velours
Red velvet cake

Tartelette chocolat blanc, clémentine et jasmin
White chocolate, clementine, and jasmine tartlet

Macaron à la crème de marrons confits
Macaron with candied chestnut cream

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

Avec/with **Prosecco 75\$** ou/or **Champagne 95\$**
(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

20 décembre 2025 au 4 janvier 2026
December 20th 2025 to January 4th 2026



L'heure du thé végétane
Magie des Fêtes
Holiday Magic, Vegan Tea Time

Apéro

Surprise du chef
Chef's « surprise »

Sandwiches & canapés

Tofu mariné, chutney de fruits secs
Marinated tofu with dried fruit chutney

Sandwich aux carottes fumées, fromage à la crème végétane à l'aneth
Smoked carrots sandwich with dill vegan cream cheese

Trompe-l'œil à la truffe noire et oignon perlé
Black truffle trompe-l'œil with pearl onion

Raviole de betterave, chèvre, bleuets et menthe
Beet ravioli with goat cheese, blueberry, and mint

Tartelette de céleri à la vanille et salpicon
Celery tartlet with vanilla and salpicon

Scones

Fenouil et orange
Fennel seeds and orange

Confiture maison, crème de cajous au mélilot
Homemade jam, sweet clover cashew cream

Douceurs
Sweet treats

Tartelette au chocolat et pain d'épices
Chocolate and gingerbread tartlet

Gâteau rouge velours
Red velvet cake

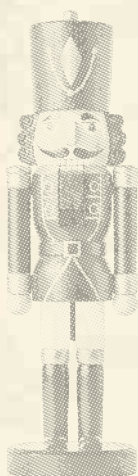
Verrine, crémeux au jasmin, marmelade de clémentines
Verrine with jasmine cream and clementine marmalade

Macaron
Macaron

Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

Avec/with **Prosecco 75\$** ou/or **Champagne 95\$**
(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

20 décembre 2025 au 4 janvier 2026
December 20th 2025 to January 4th 2026





L'heure du thé sans gluten
Magie des Fêtes
Holiday Magic, Gluten Free Tea Time

Apéro

Surprise du chef
Chef's « surprise »

Sandwiches & canapés

Dinde roulée à la canneberge et aux fruits secs
Rolled turkey with cranberries and dried fruits

Sandwich aux deux saumons et fromage à la crème à l'aneth
Two-salmon sandwich with dill cream cheese

Trompe-l'œil à la truffe noire et oignon perlé
Black truffle trompe-l'œil with pearl onion

Raviole de betterave, chèvre, bleuets et menthe
Beet ravioli with goat cheese, blueberry, and mint

Verrine de pétoncle et salpicon de céleri à la vanille
Scallop verrine with vanilla-scented celery salpicon

Scones

Fenouil et orange
Fennel seeds and orange

Confiture maison, crème mascarpone au mélilot
Homemade jam, sweet clover mascarpone cream

Douceurs
Sweet treats

Coquille de chocolat au lait de poule façon Paparmane
Paparmane-style Eggnog chocolate shell

Gâteau rouge velours
Red velvet cake

Verrine chocolat blanc, clémentine et jasmin
White chocolate, clementine, and jasmine verrine

Macaron
Macaron



Servi avec une théière de notre sélection maison
Served with a teapot from our house selection

Avec/with **Prosecco 75\$** ou/or **Champagne 95\$**
(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)

20 décembre 2025 au 4 janvier 2026
December 20th 2025 to January 4th 2026