Délices d'hiver

18 novembre au 18 décembre

Laissez-vous envelopper par la douceur de l'hiver
et découvrez notre menu **Délices d'hiver**, imaginé par notre chef copropriétaire Yoann Bouyer.
Des créations gourmandes inspirées et traditionnelles,
des épices réconfortantes et des petits plaisirs qui rendent l'hiver si merveilleux.

L'Heure du thé inclut un thé de votre choix parmi notre sélection maison.
C'est l'occasion de découvrir **Casse-Noisette**, notre infusion vedette de l'hiver.
Un rooibos aux arômes de pâte d'amandes, d'une merveilleuse profondeur.

Pour une touche de magie supplémentaire, laissez-vous tenter par **l'Heure du thé Royale**,
qui inclut une bouteille de champagne (200 ml) ou deux verres de Maison Théier.

Chaque plateau est servi individuellement, en versions **Classique, Végétarienne ou Végane**.

Une option **sans gluten** est également offerte, mais ne convient pas
aux personnes atteintes de la maladie cœliaque ou présentant une allergie sévère,
en raison des risques de contamination croisée.

Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire.
Malgré nos précautions, notre cuisine manipule plusieurs allergènes
et nous ne pouvons garantir l'absence de traces.

L'hiver est encore plus doux chez Paparmane.

Anouk Trottier
Directrice, copropriétaire

Yoann Bouyer
Chef exécutif, copropriétaire

Winter Delights

Available from November 18 to December 18

Let yourself be wrapped in the warmth and comfort of winter as you discover
our **Winter Delights** menu, thoughtfully created by our chef and co-owner, Yoann Bouyer.
A delightful selection of sweet and savoury creations inspired by cherished traditions,
comforting spices, and the little pleasures that make winter so magical.

Your Afternoon Tea experience includes your choice of tea from our house selection.
It's the perfect opportunity to discover **The Nutcracker**, our featured winter infusion.
A wonderfully rich and aromatic rooibos with delicate notes of marzipan.

For an extra touch of magic, indulge in our **Royal Afternoon Tea**,
complete with a 200 ml bottle of champagne or two glasses of Maison Théier.

Each Afternoon Tea tower is served individually and is available in **Classic, Vegetarian, or Vegan** versions.

A **gluten-free option** is also available.
However, due to the risk of cross-contamination,
it is not suitable for guests with celiac disease or severe allergies.

Please inform us of any food allergies.
Despite our precautions, our kitchen handles various allergens,
and we cannot guarantee the complete absence of traces.

Winter is even sweeter at Paparmane.

Anouk Trottier
Manager, co-owner

Yoann Bouyer
Executive chef, co-owner



L'heure du thé Classique
Classic Tea Time

Sandwichs & canapés

Sandwich à la dinde façon Coronation
Coronation Turkey Sandwich

Petit pain au canard confit, marmelade de bacon, canneberges
Duck Confit Bun with Bacon Jam and Cranberries

Vol-au-vent façon tourtière, ketchup aux fruits
Meat Pie–Inspired Puff Pastry with Fruit Ketchup

Tartelette aux champignons sauvages gratinée
Wild Mushroom Tartlet au Gratin

Blini au fromage de chèvre et à la truite arc-en-ciel
Goat Cheese & Rainbow Trout Blini

Scones

Nature, puis canneberges et amandes
Plain, and Cranberry and Almond

Marmelade d'orange amère et dattes, crème mascarpone au mélilot
Bitter Orange & Date Marmalade, Mascarpone Cream with Sweet Clover

Douceurs
Sweet treats

Macaron rouge velours
Red Velvet Macaron

Gâteau pain d'épices, crème beurre noisette, miel et agrumes
Gingerbread Cake with Brown Butter Cream, Honey & Citrus

Tartelette aux framboises et aux pistaches
Raspberry & Pistachio Tartlet

Coquille façon forêt-noire
Black Forest Chocolate Shell

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

57$ ou/or Royal 89$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)



L'heure du thé Végétarienne
Vegetarian Tea Time

Sandwichs & canapés

Sandwich aux pois chiches rôtis, façon Coronation
Coronation Roasted Chickpea Sandwich

Petit pain au tofu effiloché, marmelade coco-canneberge
Pulled Tofu Bun with Coco-Cranberry Marmalade

Vol-au-vent façon tourtière au végépâté, ketchup aux fruits
Vegepâté Puff Pastry with Fruit Ketchup

Tartelette aux champignons sauvages gratinée
Wild Mushroom Tartlet au Gratin

Blini au fromage de chèvre et à la carotte fumée
Goat Cheese & Smoked Carrot Blini

Scones

Nature, puis canneberges et amandes
Plain, and Cranberry and Almond

Marmelade d'orange amère et dattes, crème mascarpone au mélilot
Bitter Orange & Date Marmalade, Mascarpone Cream with Sweet Clover

Douceurs
Sweet treats

Macaron rouge velours
Red Velvet Macaron

Gâteau pain d'épices, crème beurre noisette, miel et agrumes
Gingerbread Cake with Brown Butter Cream, Honey & Citrus

Tartelette aux framboises et aux pistaches
Raspberry & Pistachio Tartlet

Coquille façon forêt-noire
Black Forest Chocolate Shell

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

57$ ou/or Royal 89$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)



L'heure du thé Végane
Vegan Tea Time

Sandwichs & canapés

Sandwich aux pois chiches rôtis, façon Coronation
Coronation Roasted Chickpea Sandwich

Petit pain au tofu effiloché, marmelade coco-canneberge
Pulled Tofu Bun with Coco-Cranberry Marmalade

Crostini façon tourtière au végépâté, ketchup aux fruits
Vegepâté Crostini with Fruit Ketchup

Tartelette aux champignons sauvages gratinée
Wild Mushroom Tartlet au Gratin

Verrine de feta végane à la carotte fumée
Vegan Feta and Smoked Carrot Verrine

Scones

Scones du moment
Scones of the moment

Marmelade d'orange amère et dattes, crème de cajou au mélilot
Bitter Orange & Date Marmalade, Cashew Cream with Sweet Clover

Douceurs
Sweet treats

Macaron du moment
Macaron of the moment

Gâteau pain d'épices, crème végane à l'érable, agrumes
Gingerbread Cake with Maple Cream, Citrus

Tartelette aux framboises et aux pistaches
Raspberry & Pistachio Tartlet

Coquille façon forêt-noire
Black Forest Chocolate Shell

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

57$ ou/or Royal 89$

(p.p. taxes et service non inclus)
(p.p. taxes and service not included)