

TRÉSORS DU TERROIR

LOCAL TREASURES



MARCHÉ

Artisans

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

Délices locaux • Cadeaux et gourmandises • Festins à partager
Local delicacies • Gifts and treats • Feasts to be shared

MARCHÉ

Artisans

Le goût des Fêtes, à emporter

Que ce soit pour perpétuer vos traditions ou pour en créer de nouvelles, laissez-vous séduire par notre menu gastronomique, élaboré par nos chefs pour enchanter vos moments les plus précieux. Simplifiez vos préparatifs et impressionnez vos convives avec des plats d'exception, transformant votre table festive en un véritable festin.

Bonnes célébrations!

Festive Delights, To Go

Whether you want to keep your traditions alive or create new ones, indulge in our gourmet menu, created by our chefs to enchant your most precious moments. Simplify your preparations and impress your guests with exceptional dishes, transforming your festive table into a true feast.

Happy Holidays!

Horaire des Fêtes

Holiday Hours

1^{er} au 23 décembre • December 1st to 23rd

8 h à 18 h — 8 a.m. to 6 p.m.

24 décembre au 1^{er} janvier • December 24th to January 1st

8 h à 16 h — 8 a.m. to 4 p.m.

Commandez 48 h à l'avance en magasin ou en ligne.

Horaire sujet à changement sans préavis.

Order 48 hours in advance, in-store or online.

Schedule subject to change without notice

P

Vous récupérez votre commande en voiture?

Picking Up Your Order by Car?

À l'entrée de l'hôtel Fairmont Le Reine Elizabeth sur la rue Mansfield, nous avons réservé deux places de stationnement pendant 15 minutes spécialement pour vous, pour faciliter la collecte de vos achats festifs.

At the entrance of Fairmont The Queen Elizabeth hotel on Mansfield Street, two parking spaces will be reserved for 15 minutes for pickups during this holiday season.

Chef Mathieu Couture

Chef du Marché Artisans

Chef of Marché Artisans



Depuis l'été 2023, le Marché Artisans célèbre la gastronomie locale sous la direction de Chef Mathieu Couture.

Since summer 2023, Marché Artisans has been celebrating local gastronomy under the direction of Chef Mathieu Couture.

L'art de la charcuterie • The Art of Charcuterie

Inspiré par les saveurs authentiques et les ingrédients de saison, Mathieu a su imposer sa signature culinaire en sublimant chaque plat avec une touche de créativité. Véritable maître en charcuterie, il excelle particulièrement dans la création de Pâtés-Croûtes, une spécialité qui lui a valu une place de finaliste au Championnat du Monde de Pâté-Croûte de Lyon en 2023, ainsi que le prestigieux prix de la Confrérie en 2024.

Inspired by authentic flavors and seasonal ingredients, Mathieu has been able to impose his culinary signature by enhancing each dish with a touch of creativity. A true master of charcuterie, he particularly excels in the creation of Pâtés-Croûtes, a specialty that earned him a place as a finalist at the World Pâté-Croûte Championship in Lyon in 2023, as well as the prestigious Confrérie prize in 2024.

Chef Jean-Marc Guillot

Meilleur Ouvrier de France

Champion du Monde de la Pâtisserie

Chef exécutif pâtissier au Fairmont Le Reine Elizabeth

World Pastry Champion

Executive Pastry Chef at Fairmont The Queen Elizabeth



Chef Jean-Marc Guillot est l'artisan talentueux qui se cache derrière chacun de nos desserts. Avec une passion inégalée pour la pâtisserie, il transforme chaque ingrédient en une création sucrée qui séduit les sens et incarne la finesse et l'excellence de notre cuisine.

Chef Jean-Marc Guillot is the talented artisan behind every one of our desserts. With an unrivalled passion for pastry-making, he transforms every ingredient into a sweet creation that seduces the senses and embodies the finesse and excellence of our cuisine.

Coffret Artisans

2 PERSONNES • 2 PEOPLE

Une tradition qui se réinvente à chaque année

A tradition that reinvents itself every year



Velouté de courge et pomme de terre douce parsemé 
de dés de courge confits et d'une huile à la sauge

Creamy squash and sweet potato soup with diced candied squash and sage oil

Bœuf Wellington et sa sauce périgourdine  

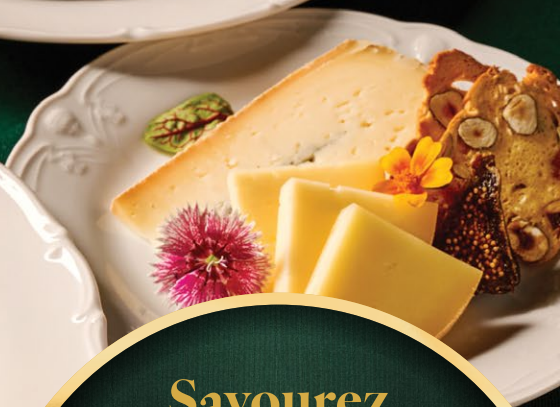
Beef Wellington and Perigord Sauce

Gratin dauphinois  

Gratin dauphinois



198\$



Savourez chaque instant

Le Marché Artisans vous invite
à découvrir une cuisine à la fois
conviviale et résolument festive!

Savour Every Moment

Marché Artisans invites you to discover
a cuisine that's both convivial
and utterly festive!

Huîtres Rockefeller (6)

Rockefeller Oysters (6)

Étagé de légumes racines

Layered Root Vegetables

Duo de fromages du Québec : Le Douanier de la fromagerie Fritz Kaiser 
et le Frère Chasseur de la fromagerie au Au Gré des Champs,
servis avec chutney de fruits et condiments acidulés

Duo of Quebec cheeses: Le Douanier from Fritz Kaiser and Le Frère Chasseur
from Au Gré des Champs, served with chutney and tangy condiments

La Boule de Noël de Chef Jean-Marc Guillot :

Biscuit amande, confit de mandarine, mousse vanille, sablé  

Chef Jean-Marc Guillot's Christmas ball:

Almond cookie, mandarin confit, vanilla mousse, shortbread

À la carte

Pâté à la viande style 🌾

Saguenay- Lac-St-Jean

Saguenay-Lac-St-Jean style meat pie

29\$

Pâté au poulet de l'Artisans 🌾

Artisans Chicken Pie

27\$

Tourte végétarienne au millet 🌱 24\$

Vegetarian Millet Tourtière

Velouté de courge et pomme de terre douce (1 L) 🌱 16\$

Squash and sweet potato soup (1 L)

Ballotine de dinde farcie 54\$

de marrons et canneberges

avec jus de volaille (Pour 2 personnes)

Turkey Ballotine Stuffed with Chestnuts

and Cranberries, with Poultry Jus

(For 2 people)

Huîtres Rockefeller (12) 🏠 48\$

Rockefeller Oysters (12)

Ragoût traditionnel de boulettes 42\$

de viande et de cochon (1 kg)

Traditional meat and pig stew (1 kg)





Bœuf Wellington et sa sauce périgourdine (Pour 2 personnes)  **84\$**
Beef Wellington and Perigord Sauce
(For 2 people)

Pavé de flétan (2), marinade festive aux canneberges et sauce veloutée de poisson **56\$**
Halibut steak (2), festive cranberry marinade and velvety fish sauce

Saumon fumé de la Gaspésie avec fromage à la crème à l'aneth et condiments acidulés  **39\$**
Smoked salmon from Gaspesie with dill cream cheese and tangy condiments

Gratin dauphinois   **19\$**
Gratin Dauphinois
2 PORTIONS • 2 SERVINGS

Étagé de légumes racines  **17\$**
Layered Root Vegetables
2 PORTIONS • 2 SERVINGS

Assortiment de 3 fromages québécois, chutney de fruits, craquelins et condiments    **38\$**
Assortment of 3 Quebec cheeses, fruit chutney, crackers and condiments

Charcuteries



Présentation suggérée
Suggested presentation

Ensemble de 5 charcuteries maison accompagné de chutney, baguette de pain et condiments marinés.

Assortment of 5 cold cuts with chutney, baguette and pickled condiments.

  59\$

Terrine de foie gras aux épices des Fêtes et gelée de pommes tardives

Foie gras terrine with holiday spices and late apple jelly

24\$/100g

Jambon persillé
Ham and Parsley terrine

11\$/100g

Pâté-croûte de l'Artisans du Chef Mathieu Couture

Artisans Pâté-croûte by Chef Mathieu Couture

  15\$/100g

Mousse de foie de volaille au poivre des dunes et gelée de porto

Chicken liver mousse with dune pepper and port jelly

 12\$/150g

Magret de canard fumé façon pastrami
Duck breast smoked pastrami style

11\$/100g

Pourquoi servir un plateau à vos convives?

Donnez du cachet à vos apéritifs et soirées avec un plateau gourmand. Un véritable tableau culinaire qui ravira les yeux et les papilles de vos invités. Adaptable à toutes les occasions, le plateau offre une présentation originale et personnalisée. De plus, sa préparation à l'avance vous laisse tout le loisir de profiter pleinement de vos convives.

Why Serve A Platter To Your Guests?

Add some character to your aperitifs and dinners with a gourmet platter. A real culinary masterpiece that will delight the eyes and taste buds of your guests. Adaptable to all occasions, the platter offers an original and personalized presentation. In addition, its preparation in advance gives you plenty of time to fully enjoy your guests.



Présentation suggérée
Suggested presentation

Plateau d'amuse-bouches comprenant 4 mousses de foie gras en tartelette, 4 tatakis de thon aux deux sésames et 4 pastramis de canard fumé avec poire pochée.

Appetizer platter including 4 foie gras mousse tarts, 4 tuna tataki with black and white sesame seeds and 4 smoked duck pastramis with poached pear.



48\$

Glaces salées

Savoury Ice Creams

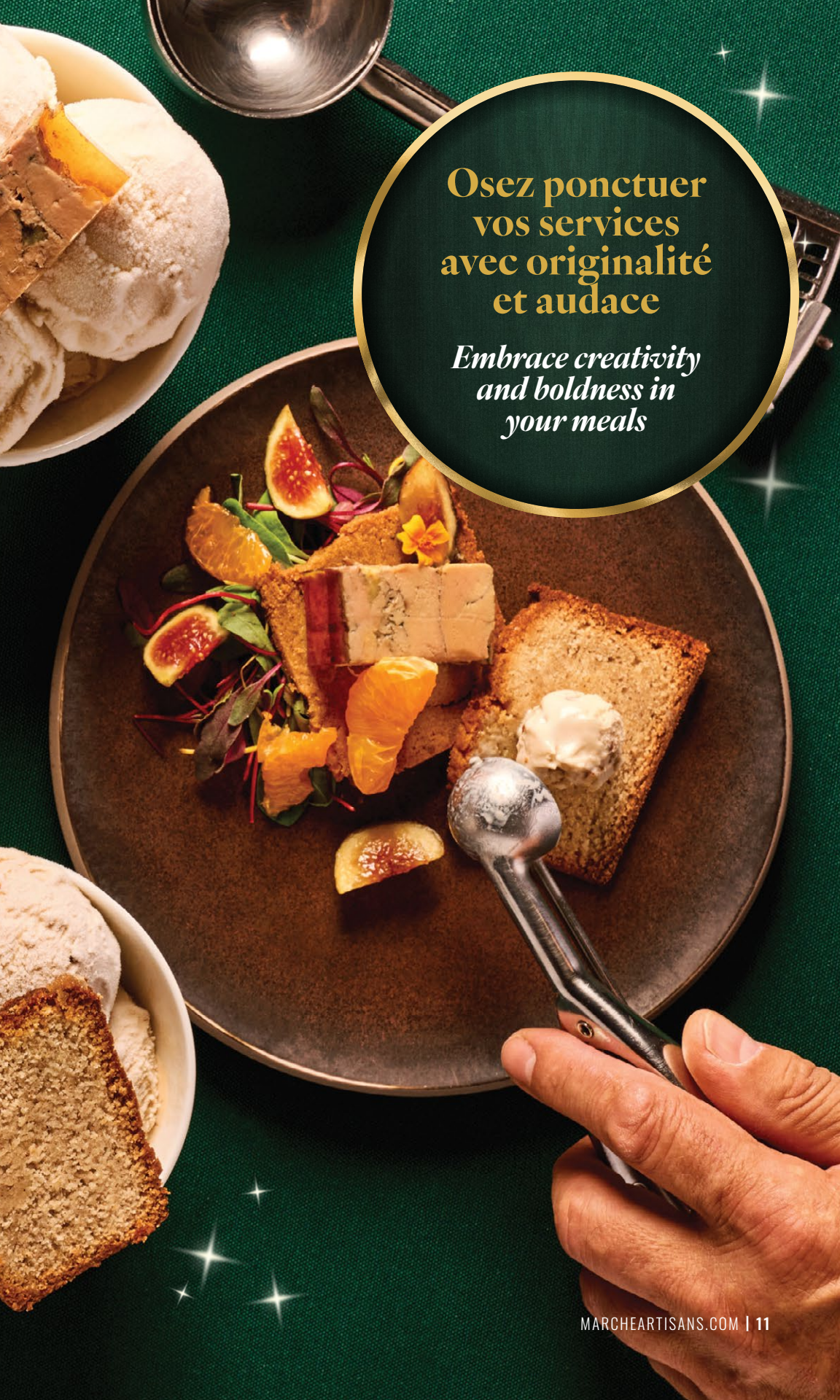


Créations uniques de
Unique creations by

Chef Jean-Marc Guillot

Meilleur Ouvrier de France

	130 ml	500 ml
Foie gras <i>Foie gras</i>	9\$	18\$
Homard <i>Lobster</i>	9\$	18\$
Pain d'épices <i>Gingerbread</i>	6\$	12\$



Osez ponctuer
vos services
avec originalité
et audace

*Embrace creativity
and boldness in
your meals*

Offres sucrées

Sweet Offers



Pain d'épices
Gingerbread

450 gr
450 gr

28\$

Arbre à macarons
Macarons Tree

Saveurs variées
Various flavours

90\$



Des desserts classiques
aux gourmandises revisitées,
chacune de nos créations sucrées
a été soigneusement préparée
pour ravir vos papilles.

*From classic desserts to revisited
delicacies, each of our sweet
creations has been carefully prepared
to delight your taste buds.*

Nos chocolats maison *Our Homemade Chocolate*

Sapin de Noël
Christmas tree

36\$

Boule de Noël
Christmas ball

19\$

Ensemble de
nos 16 chocolats signature
Set of our 16 signature chocolates

46\$

Crème glacée et sorbet maison *Homemade Sorbet and Ice Cream*

500 ml
500 ml

9.50\$

130 ml
130 ml

4.85\$

Nos bûches signature Our Signature Logs

68\$

TAILLE UNIQUE 8 PERSONNES • ONE-SIZE 8 PEOPLE

Kaos

Kaos

Biscuit au chocolat noir, feuilletine croustillante, mousse au chocolat Kaos, confit de framboises à la citronnelle.

Dark chocolate cookie, crispy feuilletine, Kaos chocolate mousse, Raspberry confit with lemongrass.



Embruns

Embruns

Biscuit au chocolat au lait signature Embruns aux épices boréales, mousse au caramel fleur de sel, crémeux Embruns et griottes.

Embruns signature milk chocolate cookie with boreal spices, salted caramel mousse, Embruns crémeux and Morello cherries.



Tarte au citron meringuée

Lemon Meringue Pie

Biscuit citron et noisette, crémeux au yuzu, crème légère au citron, meringue aux zestes de lime et gelée de lime, sablé breton.

Lemon and hazelnut cookie, yuzu crémeux, light lemon cream, lime zest and lime jelly meringue, shortbread.





Marron, canneberge et cassis

Chestnut, Cranberry and Blackcurrant

Biscuit aux marrons, crème légère
aux marrons, biscuit au sirop de
cassis (Cassis Monna & Filles, Île
d'Orléans) et confit de canneberges.

*Chestnut cookie, light chestnut cream,
blackcurrant syrup cookie (Cassis Monna & Filles,
Île d'Orléans) and cranberry confit.*

Omelette norvégienne *Baked Alaska-Style Log*

Crème glacée au Grand Marnier,
biscuit à l'orange et marmelade
d'orange.

*Grand Marnier and candied fruit ice cream,
orange cookie and orange marmalade.*



Poires et poiré de glace *Pear and Ice Pear Cider*

Biscuit aux poires, poires confites,
crème légère au mélilot, gelée
de poire des Vergers Écologiques
Philion.

*Pear cookie, caramelized pears, light sweet
clover cream, pear cider jelly from Vergers
Écologiques Philion.*



Charlotte aux mandarines *Mandarin Charlotte*

Biscuit à la cuillère, crème légère à la
vanille, confit de mandarine et gelée
de mandarine, mandarine au sirop.

*Ladyfingers, light vanilla cream, mandarin
confit and jelly, mandarin in syrup.*



Galette des Rois

6-8 PERSONNES • 6-8 PEOPLE

Disponible congelée

Available frozen



Nos saveurs

Traditionnelle

Pralinée

Originaire de France, la galette des rois s'impose désormais comme un incontournable de la nouvelle année au Québec. La tradition veut que celui ou celle qui découvre la fève cachée dans sa part soit couronné Roi ou Reine d'un jour. Savourez ce classique, décliné en deux saveurs irrésistibles, où chaque bouchée est un pas de plus vers la couronne !



56\$

Originally from France, the galette des rois has now become a must-have for the New Year in Quebec. Tradition dictates that whoever finds the bean hidden in his or her slice is crowned King or Queen for the day. Enjoy this classic in two irresistible flavours, where every bite is a step closer to the crown!

Our Flavours

Traditional
Praline



58\$

Royaume brioché

Couronne de brioche aux fruits confits et fleur d'oranger.

Brioche crown with candied fruit and orange blossom.

Le Royaume brioché, tout comme la galette des rois, célèbre l'Épiphanie avec une fève cachée, prête à couronner un Roi ou une Reine d'un jour.

Mais là où la galette séduit avec ses couches feuilletées et sa frangipane fondante, le Royaume brioché se distingue par sa légèreté. Sa couronne moelleuse, parfumée à la fleur d'oranger et décorée de fruits confits, est un véritable nuage de douceur, prête à enchanter petits et grands.

The Royaume brioché, like the galette des rois, celebrates Epiphany with a hidden bean, ready to crown a King or Queen for a day.

But where the galette seduces with its flaky layers and melting frangipane, the Royaume brioché stands out for its lightness. Its fluffy crown, scented with orange blossom and decorated with candied fruit, is a veritable cloud of sweetness, ready to enchant young and old alike.

Bugnes

Les bugnes, ces délicieux petits beignets dorés parfumés à la fleur d'oranger, ont traversé les siècles pour ravir les gourmands. Nées à l'époque romaine et adoptées par la ville de Lyon, elles étaient autrefois préparées pour le Mardi Gras, symbolisant la fin des excès avant le Carême.

Aujourd'hui, les bugnes continuent d'enchanter les papilles, mêlant histoire et douceur en une bouchée.

Bugnes, these delicious little golden beignets infused with orange blossom, have delighted gourmets for centuries. Born in Roman times and adopted by the city of Lyon, they were once prepared for Mardi Gras, symbolizing the end of excess before Lent.

Today, bugnes continue to enchant the taste buds, combining history and sweetness in a single bite.



6,50\$

100g

[illegible]

Cette année, offrez à vos proches un morceau du Québec!
Entre gourmandises artisanales et créations uniques, notre boutique regorge
d'idées pour des cadeaux empreints d'authenticité.

This year, give your loved ones a piece of Quebec! From handcrafted treats to unique creations, our boutique is brimming with ideas for authentic gifts.

Coffret Signature

Signature Gift Set

100\$

Rayon de miel Liaison (160 g)

Honey from Liaison (160 g)

Épice sucrée de chez
La Pincée (100 g)

Sweet spice from La Pincée (100 g)

Gelée d'ail noir de la Terre du 9 (120 g)

Black garlic jelly from La Terre du 9 (120 g)

Huile à la truffe des Appalaches
de chez Les Truffettes (100 ml)

Appalachian truffle oil from Les Truffettes (100 ml)

Confit d'oignon de chez
Les Minettes (270 ml)

Onion confit from Les Minettes (270 ml)

Confiture framboise, canneberge et
sapin de chez Jérémie Postel (212 ml)

*Raspberry, cranberry and fir jam from
Jérémie Postel (212 ml)*

Sirop d'érable Ambré Biologique
du Marché Artisans en collaboration
avec Virgin Mady (200 ml)

*Organic Amber Maple Syrup from Marché
Artisans in collaboration with Virgin Mady (200 ml)*



Certains produits peuvent être sujets à changement.
Some items may be subject to change.

**Vous cherchez un cadeau vraiment unique
et attentionné pour les fêtes ?**

Looking for a truly unique and thoughtful gift for the holidays?

Nos coffrets-cadeaux, soigneusement assemblés avec nos produits les plus populaires, feront certainement des jaloux lors de votre échange de cadeaux!

*Our gift sets, carefully assembled with our most popular products,
are sure to be the envy of your gift exchange!*

Coffret Prestige

Prestige Gift Set

150\$



Certains produits peuvent être sujets à changement.
Some items may be subject to change.

Épices Bloc du boucher
de chez Kanel (90 g)
Butcher's block spices from Kanel (90 g)

Rillettes d'oie de chez
La ferme Quebec - Oies (90 g)
Goose rillettes from La ferme Quebec - Oies (90 g)

Sirop d'érable Ambré Biologique
du Marché Artisans en collaboration
avec Virgin Mady (200 ml)
*Organic Amber Maple Syrup from Marché
Artisans in collaboration with Virgin Mady (200 ml)*

Fleurs d'ail marinées
de La Terre du 9 (250 ml)
*Marinated Garlic Scapes from La Terre du 9
(250 ml)*

Cidre de glace Friga de chez
Vergers Écologiques Phillion (200 ml)
*Friga ice cider from Vergers Écologiques Phillion
(200 ml)*

Craquelins artisanaux de chez
Les Minettes (115 g)
Crackers from Les Minettes (115 g)

Huile d'olive verte
de chez La Belle Excuse (500 ml)
Green olive oil from La Belle Excuse (500 ml)

Nos paniers cadeaux personnalisés sont remplis des meilleurs produits locaux, sélectionnés juste pour vous. Que vous recherchiez des friandises sucrées, des collations gastronomiques ou des objets artisanaux, nous créerons un panier personnalisé qui reflète les goûts de votre destinataire et célèbre l'esprit des fêtes.

Our custom gift baskets are filled with the finest local products, hand-selected just for you. Whether you're searching for sweet treats, gourmet snacks, or artisanal crafts, we'll create a personalized basket that reflects your recipient's tastes and celebrates the spirit of the season.

Calendrier de dégustation des Fêtes

NOV. 30 NOV.

Bûches de Noël du

Christmas logs from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 1 DÉC.

Bûches de Noël du

Christmas logs from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 2 DÉC.

Produits gourmands de

Gourmet products from

LES MINETTES

DÉC. 3 DÉC.

Découverte du coffret Artisans

Discovery of the Artisans meal kit

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 8 DÉC.

Charcuteries du

Charcuterie from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 9 DÉC.

Miel de

Honey from

LIAISON

Fromages du

Cheeses from

AUX TERROIRS

DÉC. 10 DÉC.

Boissons de

Drinks from

MAISON THÉIER

DÉC. 11 DÉC.

Miels et confitures de

Honeys and Jams from

JÉRÉMIE POSTEL

DÉC. 16 DÉC.

Produits gourmands de

Gourmet products from

LA TERRE DU 9

DÉC. 17 DÉC.

Produits de

Products from

HARRINGTON
EAU TONIQUE

DÉC. 18 DÉC.

Épices de

Spices from

LA PINCÉE

DÉC. 19 DÉC.

Glaces salées du

Savoury ice creams from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 24 DÉC.

Chocolat chaud

Hot chocolate

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 25 DÉC.

Brunch de Noël

Christmas Brunch

DÉC. 26 DÉC.

Rabais du boxing day

Boxing Day Discounts

DÉC. 27 DÉC.

Galettes des rois du

Kings cake from

MARCHÉ ARTISANS

Découvrir et partager, c'est là
l'essence même du Marché Artisans.

Prenez part à nos nombreuses dégustations lors du mois de décembre
et rencontrez les artisans derrière les produits que nous aimons tant.

HORAIRE ET PROGRAMMATION SONT SUJETS À CHANGEMENT SANS PRÉAVIS.

To discover and to share is what Marché Artisans is all about.

*Take part in our many tastings throughout December
and meet the artisans behind these products that we love so much.*

SCHEDULE AND PROGRAM ARE SUBJECT TO CHANGE WITHOUT NOTICE.

Holiday Tasting Calendar

DÉC. 4 DEC.

Produits saveur de truffe

Truffle flavored products

LES TRUFETTES

DÉC. 5 DEC.

Bûches de Noël du

Christmas logs from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 6 DEC.

Bûches de Noël du

Christmas logs from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 7 DEC.

Chocolats maison du

Chocolates from

FAIRMONT
LE REINE ELIZABETH

DÉC. 12 DEC.

Charcuteries du

Charcuterie from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 13 DEC.

Chocolat chaud

Hot chocolate

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 14 DEC.

Boissons de

Drinks from

MAISON THÉIER

DÉC. 15 DEC.

Bûches de Noël du

Christmas logs from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 20 DEC.

Visite du Père Noël

Dégustation
Chocolat chaud

Visit from
Santa Claus

Tasting
Hot chocolate

DÉC. 21 DEC.

Glaces salées du

Savory ice creams from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 22 DEC.

Bugnes du

Bugnes from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 23 DEC.

Charcuteries du

Charcuterie from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 28 DEC.

Fromages et charcuteries

Cheeses & charcuteries

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 29 DEC.

Pâtisseries du

Desserts from

MARCHÉ ARTISANS

DÉC. 30 DEC.

Chocolats Signature du

Signature chocolates from

FAIRMONT
LE REINE ELIZABETH

DÉC. 31 DEC.

Bonne année

Happy
New Year

JUSQU'AU 10 DÉCEMBRE, ON VOUS OFFRE
10% de rabais sur les précommandes en magasin uniquement.

UNTIL DECEMBER 10TH, WE'RE OFFERING

10% off in-store pre-orders only.

Le cadeau idéal

The Ideal Gift



Cartes cadeaux disponibles en magasin ou en ligne.
Gift cards available in store or online.

Fairmont

KRĚMA

NACARAT

ROSÉLYS

MARCHÉ
Artisans

900, boul. René-Lévesque Ouest, Montréal, QC H3B 4A5
514 954-2882 — Info@marcheartisans.com

marcheartisans.com