Saveurs Festives

FESTIVE FLAVOURS



MARCHÉ

Artisans

Délices locaux • Cadeaux et gourmandises • Festins à partager

Local delicacies • Gifts and treats • Feasts to be shared

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

900, boul. René-Lévesque Ouest, Montréal, QC H3B 4A5

514 954-2882 | Info@marcheartisans.com

MARCHEARTISANS.COM

MARCHÉ

Artisans

Saveurs festives, chez vous

Cette année, célébrez sans compromis. Laissez notre brigade culinaire sublimer vos réceptions avec un menu des Fêtes à emporter d'exception. Que vous revisitiez vos grands classiques ou que vous instauriez de nouvelles traditions, offrez à vos convives une expérience gastronomique mémorable, le tout dans le confort de votre foyer.

JOYEUSES FÊTES !

Festive Flavours, To Go

This year, celebrate without compromise. Let our culinary team elevate your gatherings with an exceptional festive takeout menu. Whether you are revisiting classic favorites or establishing new traditions, treat your guests to a memorable gourmet experience in the comfort of your own home.

HAPPY HOLIDAYS!

Horaire
Operating Hours

Tous les jours • **Daily**

7 h 30 à 18 h 30 — 7:30 a.m. to 6:30 p.m.

Horaire sujet à changement sans préavis.
Commandez 48 h à l'avance en magasin ou en ligne.

Schedule subject to change without notice.
Order 48 hours in advance, in-store or online.

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.

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.

Équipe du Marché Artisans

Rencontrez l'équipe chaleureuse et dévouée du Marché Artisans au Fairmont Le Reine Elizabeth. Toujours prêts à partager leur passion pour les produits locaux et gourmands, ces professionnels veillent à offrir une expérience authentique et inoubliable à tous nos invités et visiteurs.

Marché Artisans Team

Meet the warm and dedicated team of Marché Artisans at Fairmont The Queen Elizabeth. Always ready to share their passion for local and gourmet products, these professionals ensure an authentic and unforgettable experience for every guest.



Équipe de Pâtisserie

Découvrez également notre talentueuse brigade de pâtisserie. Ces artisans créatifs travaillent avec minutie pour confectionner les délicieuses douceurs et créations sucrées qui raviront les papilles de chaque visiteur de passage au Fairmont Le Reine Elizabeth.

Pastry Team

Discover our talented pastry brigade. These creative artisans work meticulously to craft the delightful sweets and sugary creations that will enchant the taste buds of every guest visiting Fairmont The Queen Elizabeth.



Coffret Artisans



198$

2 PERSONNES • *2 PEOPLE*

Une tradition qui se réinvente à chaque année
A tradition that reinvents itself every year

ENTRÉE | *STARTER*

Cocktail de crevettes (12 unités)
Shrimp cocktail (12 pcs)

Potage | ***Soup***
Potage poireaux et céleri-rave
Leek & celeriac soup

PLAT PRINCIPAL | *MAIN COURSE*

Ballotine de dinde
Turkey ballotine

OU | ***OR***

Bœuf Wellington (+20 $)
Beef Wellington (+$20)

ACCOMPAGNEMENTS | *SIDES*

Gratin dauphinois
Potato gratin

Étagé de légumes racines
Layered root vegetables

DESSERT

Bûchette de Noël
Mini Yule log

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!

Végétarien *Vegetarian* · Gluten *Gluten* · Produits laitiers *Dairy*



À la carte

Cocktail de crevettes (24 unités) 45$
Shrimp cocktail (24 pcs)

Saumon fumé de la Gaspésie (200 g) 41$
Gaspé smoked salmon (200 g)

Torchon de foie gras aux épices des fêtes 24$/100g
Holiday spice foie gras torchon

Terrine du terroir de gibier et épices boréales 14$/100g
Local game & boreal spice terrine

Tourtière du Saguenay 31$
Saguenay meat pie

Pâté au poulet 29$
Chicken pot pie

Tourtière végétarienne 26$
Vegetarian tourtière

Ragoût de boulettes (1 kg) 45$
Meatball stew (1 kg)

Ballotine de dinde (2 à 3 pers.) 57$
Turkey ballotine (2 to 3 people)

Végétarien *Vegetarian* · Gluten *Gluten* · Produits laitiers *Dairy* · Noix *Nuts*



Bœuf Wellington *(2 pers.)* 89$
Beef Wellington (2 people)

Pâté en croûte de l'Artisan - Cochon, volaille, trompettes et pistaches 15$ tranche/*slice*
Artisan's pâté en croûte - Pork, poultry, black chanterelles & pistachios

Rillettes de canard confit du Lac-Brome, gelée de camerise au sapin baumier 16$/150g
Brome Lake duck confit rillettes, haskap & balsam fir jelly

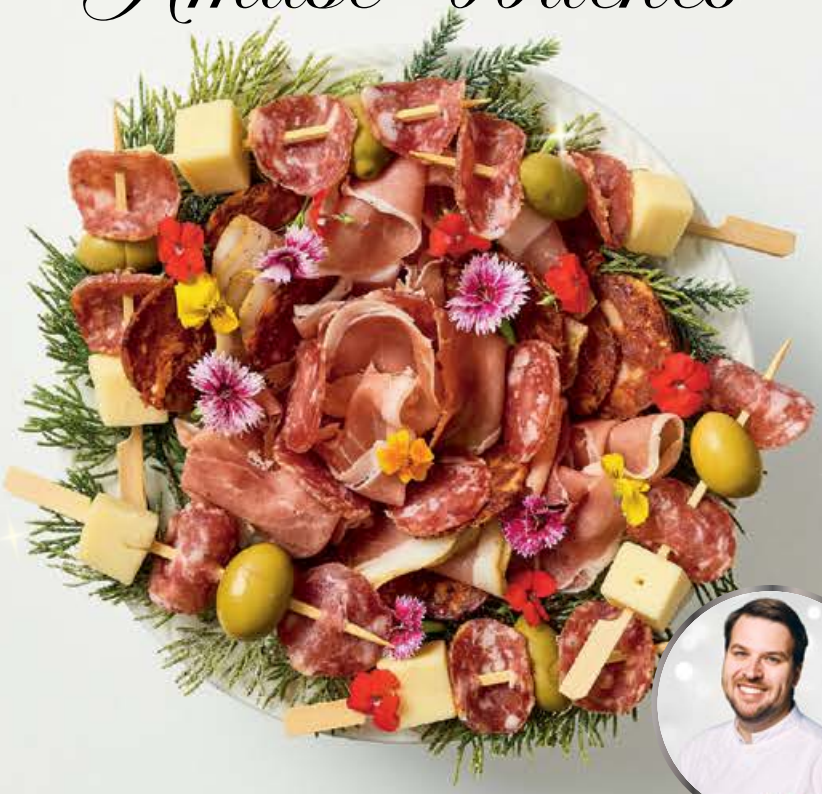
Gratin dauphinois 20$
Gratin Dauphinois
2 PORTIONS • *2 SERVINGS*

Étagé de légumes racines 18$
Layered Root Vegetables
2 PORTIONS • *2 SERVINGS*

Potage poireaux et céleri-rave (1 litre) 19$
Leek & celeriac soup (1 litre)

Mousse de foie de volaille au poivre des dunes et gelée de porto 12$/150g
Poultry liver mousse, dune pepper & port jelly

Amuse-bouches



La Couronne du Terroir (4 À 6 PERS.)
Prosciutto, Pieux et Charlot, fromages Douanier et Tomme de M. Séguin, olives et condiments acidulés.

The Crown of the Terroir (4 TO 6 PEOPLE)
Prosciutto, Pieux and Charlot, Douanier and Tomme de M. Séguin cheeses, olives and tangy condiments.

56$

Chef Mathieu Couture
Chef du Marché Artisans

CHEF MATHIEU COUTURE
CHEF OF MARCHÉ ARTISANS

L'art de la charcuterie

Depuis l'été 2023, le Marché Artisans célèbre la gastronomie locale sous la direction de Chef Mathieu Couture. Inspiré par les saveurs authentiques et les ingrédients de saison, Chef 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 en croûte, 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.

The Art of Charcuterie

Since summer 2023, Marché Artisans has been celebrating local gastronomy under the direction of Chef Mathieu Couture. Inspired by authentic flavours and seasonal ingredients, Chef 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 Pâté en croûte, 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.

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.



Plateau de mises en bouche festives (foie gras, thon, saumon)

Festive appetizer platter (foie gras, tuna, salmon)

52$

Gluten *Gluten*

Produits laitiers *Dairy*

Nos bûches Signature

OUR SIGNATURE LOGS

TAILLE UNIQUE POUR 8 PERSONNES
ONE-SIZE FOR 8 PEOPLE



Mont-Blanc ①

Mousse au marron, cœur de cassis, meringue et sablé breton.

Mont-Blanc

Chestnut mousse, blackcurrant center, meringue, and breton shortbread.

Bûche fraîcheur d'agrumes ②

Biscuit roulé, crémeux citron-yuzu, estragon et riz soufflé au yuzu.

Citrus Freshness

Roll cake, lemon-yuzu crémeux, tarragon, and yuzu puffed rice.

Gluten *Gluten* · Produits laitiers *Dairy* · Noix *Nuts*



Chocolat amer et petits fruits acidulés ③

Mousse au chocolat amer, cœur de framboise et canneberge, et biscuit roulé.

Bitter Chocolate & Tart Berries

Bitter chocolate mousse, raspberry and cranberry center, and roll cake.

Signature praliné et vanille ④

Mousse à la vanille, praliné noisette maison, biscuit noisette et caramel beurre salé.

Signature Praline & Vanilla

Vanilla mousse, house-made hazelnut praline, hazelnut sponge cake, and salted butter caramel.

Délices Sucrés
SWEET DELIGHTS



Petits bonhommes en pain d'épice
Little Gingerbread Men

Prix individuel *Price per cookie*	5,50$	Sachet de 5 biscuits *Bag of 5 pieces*	15,75$

Gluten *Gluten* Produits laitiers *Dairy*



Charlotte du Village de Noël
Christmas Village Charlotte

Biscuits cuillère, mousse au mascarpone et à la ricotta, confit de framboise, canneberge et hibiscus, et petits fruits rouges. 68$

Ladyfinger biscuits, mascarpone and ricotta mousse, raspberry, cranberry and hibiscus confit, and red berries.

Arbre à macarons
Macaron tree

40 macarons assortis 90$
40 assorted macarons

Galette des Rois

6-8 PERSONNES • *6-8 PEOPLE*

Disponible congelée
Available frozen



Nos saveurs

Traditionnelle	48$
Noisette et pommes caramélisées	54$

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 !



Saveur illustrée : Noisette et pommes caramélisées

Featured flavour: Hazelnut and caramelized apples

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	$48
Hazelnut and caramelized apples	$54

Gluten *Gluten* · Produits laitiers *Dairy* · Noix *Nuts*

Achetez local

SHOP LOCAL



Miels Liaison 23,95$
Miel brut et non pasteurisé.
Liaison Honeys
Raw and unpasteurized honey.

Cafés Brûlerie du Roy 21$ à 36$
Grains de café torréfiés.
Brûlerie du Roy Coffees
Roasted coffee beans.

La Biscuitery – Biscuits sablés enrobés de chocolat belge 30$
Biscuits sablés français et chocolat belge.
La Biscuitery – Belgian Chocolate-Coated Shortbread Cookies
French shortbread cookies and Belgian chocolate.

Toque et Tablier 31$
Gâteau aux fruits dans une boule de Noël. (100 g)
Toque et Tablier, *Fruitcake in a Christmas ornament. (100 g)*

L'art de surprendre, signé local

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.

The art of surprising, with a local signature

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.



Maison Théier – Cuvée Prestige, crémant de thé sans alcool 59 $

Maison Théier – Cuvée Prestige, Non-Alcoholic Sparkling Tea crémant

Les Canardises – Duo de foie gras & gelée de porto 39 $

Les Canardises – Foie Gras & Port Wine Jelly Duo

Viva Panettone 46,50 $
Panettone Signature (500 g)

***Viva Panettone** Signature Panettone (500 g)*

KANEL – Collection Minéral 70 $
Six sels purs avec pots en verre, couvercles en acacia et plateau assorti.

KANEL – Mineral Collection
Six pure salts with glass jars, acacia lids and matching tray.

Coups de cœur
DU MARCHÉ ARTISANS

Envie d'offrir un cadeau unique qui marquera les esprits pendant les Fêtes ?

Découvrez les coups de cœur du Marché Artisans. Notre sélection de produits chouchous et de trouvailles gourmandes fera assurément des envieux lors de votre prochain échange de cadeaux !



Alpagas des Appalaches

Petit ourson en fibre d'alpaga.

Alpagas des Appalaches
Alpaca Fiber Teddy Bear.

90 $



LUVO

Bougie parfumée arôme café et diffuseur à roseaux.

LUVO
Coffee-scented candle and reed diffuser.

39 $



Le Labo

Gel douche au parfum Santal 33 ou Rose 31.

Le Labo
Santal 33 or Rose 31 Shower Gel.

85 $

MARCHÉ ARTISANS' FAVORITES

Want to give a unique gift that truly stands out this holiday season?

Discover the Marché Artisans' favorites. Our curated selection of most-loved products and gourmet finds will undoubtedly be the envy of your next holiday gift exchange!



Safran Collection

Boucles d'oreilles Gia en argent sterling 925.

Safran Collection
925 sterling silver Gia earrings.

550 $



Le Labo

Crème à raser et crème pour le visage pour homme.

Le Labo
Shaving cream and face cream for men.

59 $ à 71 $

Une carte, une infinité de possibilités

ONE CARD, INFINITE POSSIBILITIES



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

Fairmont KREMA NACARAT ROSÉLYS MARCHÉ Artisans

AU FAIRMONT LE REINE ELIZABETH

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

MARCHEARTISANS.COM