



LE CHÂTEAU FRONTENAC
T R A I T E U R

MENU TRAITEUR



MENU TRAITEUR

Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.

Une offre moderne et dynamique qui puise son inspiration dans un monde en continuel mouvement. Diverses techniques de service et de présentation sont combinées afin de vous offrir une expérience ouverte aux plaisirs des sens.

85\$

3 CANAPÉS SIGNATURE servis en salle
Consulter la section des canapés en [page 3](#).

1 STATION DE SOUPE
variété de pains et beurre

SALADES COMPOSÉES 2 choix
Consulter la section des salades en [page 6](#).

PLATEAU JARDINIER

MINI-SANDWICHES 2 choix
Consulter la section des sandwiches en [page 7](#).

1 STATION ANIMÉE PAR UN CHEF
Consulter la section des stations en [page 8](#).

1 DÉCOUPE EN SALLE
Consulter la section des découpes en [page 9](#).

**PLATEAU DE FROMAGES
ET CHARCUTERIES**
provenant du Cellier du Restaurant Champlain

SÉLECTION DE DESSERTS
SERVICE DE BOISSONS CHAUDES



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES CANAPÉS... L'ART DE RECEVOIR

3

Nos canapés sont préparés avec savoir-faire et créativité depuis près de 125 ans. Nos bouchées allient saveurs classiques et modernes pour rendre hommage au passé tout en définissant le présent et créer le futur de la gastronomie du Château.

CANAPÉS SIGNATURES

Une sélection de 3 canapés est incluse dans le MENU INFLUENCES.

3 canapés au choix du chef	10\$
6 canapés au choix du chef	17\$
9 canapés au choix du chef	26\$

CANAPÉS FROIDS

VERRINE DE CREVETTES NORDIQUES

citron vert, ciboulette et chips de wonton

FROMAGE DE CHÈVRE ET ASPERGES VERTES

en cornet de saucisson du terroir

BROCHETTE DE BILLES DE MOZZARELLA ET DE MELON

huile de citron et menthe fraîche

SAUMON FUMÉ

avec crème sûre à l'aneth sur croûton de pain



CANAPÉS CHAUDS

VOLAILLE MARINÉE AU PAPRIKA FUMÉ ET CITRON VERT

FONDUE AUX FROMAGES DE NOTRE CELLIER

IMPÉRIAUX DE LÉGUMES sauce gingembre et miel

GÂTEAU DE CRABE aïoli aux poivrons rouges grillés





MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....2

CANAPÉS.....3

SALADES.....6

MINI-SANDWICHES.....7

STATIONS ANIMÉES.....8

DÉCOUPES EN SALLE.....9

PLATEAUX À PARTAGER.....10

PÂTISSERIES.....11

MENUS À L'ASSIETTE.....12

NAPPE BLANCHE.....14

CHÂTEAU SUR MESURE.....19

CHÂTEAU SIGNATURE.....20

CARTE DES VINS.....21

BAR D'ICI.....24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES CANAPÉS... L'ART DE RECEVOIR

4

CANAPÉS PRESTIGES

3 canapés au choix du chef 11\$

6 canapés au choix du chef 21\$

9 canapés au choix du chef 32\$

CANAPÉS FROIDS

TOMATE ET FROMAGE BOCCONCINI

à la purée de basilic et à l'ail frais

SCONE DE FROMAGE HERCULE

tapenade d'olive et poivrons rotis

BROCHETTE GOURMANDE DE CHARLEVOIX

CAKE DE POIS CHICHES à la tomate confite

CRÈME BRÛLÉE AU FOIE GRAS ET AU SUCRE D'ÉRABLE

VERRINE D'HOUMOUS

betterave, toffu, tournesol

MINI-BAGEL DE SAUMON FUMÉ ET FROMAGE À LA CRÈME

aux fines herbes



CANAPÉS CHAUDS

RÖSTI ET FROMAGE CHEDDAR style poutine

TARTELETTE D'OIGNONS CONFITS GRATINÉE

aux fromages de notre terroir

QUICHE DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

aux arômes d'anis

TATIN AU FROMAGE DE CHÈVRE et champignons

CREVETTES PANKO mayonnaise asiatique aux agrumes

POLPETTE DE PORC au cari et à la lime



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....2

CANAPÉS.....3

SALADES.....6

MINI-SANDWICHES.....7

STATIONS ANIMÉES.....8

DÉCOUPES EN SALLE.....9

PLATEAUX À PARTAGER.....10

PÂTISSERIES.....11

MENUS À L'ASSIETTE.....12

NAPPE BLANCHE.....14

CHÂTEAU SUR MESURE.....19

CHÂTEAU SIGNATURE.....20

CARTE DES VINS.....21

BAR D'ICI.....24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES CANAPÉS... L'ART DE RECEVOIR

5

CANAPÉS ARCHITECTURAUX

3 canapés au choix du chef.....12\$

6 canapés au choix du chef.....22\$

9 canapés au choix du chef.....34\$

CANAPÉS FROIDS

CEVICHE DE PÉTONCLE pomme verte et lime

TARTARE DE BŒUF traditionnel

TARTARE DE SAUMON au citron confit

TATAKI DE THON concombre libanais, pesto de gingembre et noix de macadam

TERRINE DE FOIE GRAS gellée de cassis Mona & Filles

CANAPÉS CHAUDS

CÔTELETTE D'AGNEAU PROVENÇALE

avec pesto de tomate séchée

LASAGNE DE CANARD CONFIT glace de porto

GOUGÈRE FARCIE DE BŒUF BRAISÉ AU VIN ROUGE

GÂTEAU DE CRABE aioli au poivron rouge grillé

PÉTONCLE RÔTIE

mousseline de choux-fleur à l'huile de citron et œufs de mulot



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES **SALADES...** CONVIVIALES ET SANTÉS

6

Une sélection de 2 choix de salades est incluse dans le MENU INFLUENCES.

SALADE ORIENTALE

vermicelles de riz, shiitake, crevettes, sésame et légumes

SALADE DE CAROTTES

avec canneberges séchées, orange et cumin

CREVETTES NORDIQUES ET RIZ SAUVAGE À LA MANGUE

au gingembre et raifort

SALADE DE LÉGUMES MARINÉS

et fromage feta

SALADE DE QUINOA

fromage de chèvre émietté, concombre et balsamique blanc

SALADE D'ORZO ET DE PORC EFFILOCHÉ

coriandre et vinaigrette fumée



MENU TRAITEUR

Cliquez selon vos besoins pour naviger dans notre menu.

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

Sauf indication contraire, les prix sont par personne avant taxes et service.

LES **MINI-SANDWICHES**... VOUS EN PRENDREZ PLUS D'UN!

7

Des sandwiches faciles à déguster et remplis de saveurs préparés avec soin.

Une sélection de 2 choix est incluse dans le MENU INFLUENCES.

EN SUPPLÉMENT À UN AUTRE MENU..... 45\$ / dz

MINI-BURGER TRADITIONEL

MINI-BAGEL AU SAUMON FUMÉ À CHAUD

MINI-REUBEN viande fumée, emmental et choucroute

TARTINE DE FROMAGE À LA CRÈME ET SAUMON FUMÉ

TARTINE DE MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE et compotée d'oignon à l'érable

TARTINE DE RILLETTE À LA MOUTARDE et cornichon

TARTINE AUX CONCOMBRES

PETIT PAIN FARCI

à la salade d'œufs durs, de jambon, de thon ou de poulet



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES STATIONS ANIMÉES PAR UN CHEF CUISINIER

8

Une approche sur mesure. Voyez nos chefs à l'œuvre et proposez à chacun de vos convives un plat à son goût.

Une station animée est incluse dans le MENU INFLUENCES. | En supplément à un autre menu.

AKI POKÉ

BOUCHÉES PARADISIAQUES 10\$
Riz collant, crevettes, poulet au gingembre,
tartare de saumon, pois verts, fèves germées,
carottes marinées, chou, maïs, poivron, radis,
oignon vert, sauce soya, mirin et wasabi,
sésame grillé et graines de tournesol rôties

TARTARE

« À LA FRANÇAISE » 12\$
Échalote, câpres, choix de moutarde,
sélection de vinaigres fins, mayonnaise
maison, herbes du moment, paprika fumé,
cari maison et tabasco

POULE AU POT

SOUPE CHAUDE EN STATION 9\$
Blanc de volaille, bouillon de poule, pommes
de terre, riz sauvage, paysanne de chou, de
carottes et de poireau, petits pois, moelle
de veau à l'ail, raviole de ricotta et de
jeunes épinards

DIM SUM

INSPIRATION CHINOISE 12\$
Assortiment de dim sum, won ton,
papillote en papier de riz, crème royale
de crevettes, sauces et condiments

LES MINITIATURES

Ces chefs d'œuvres miniatures sont montés
devant vous à la minute par un de l'un de nos chefs cuisiniers.

ASSORTIMENT DE 3 MINIATURES PAR PERSONNES

en supplément à un autre menu 15\$

PÉTONCLE SAUTÉ

purée de céleri-rave à l'huile de noisette, huile de salicorne

FOIE GRAS

toast de pain d'épice, compotée de raisin frais au miel du Château

FILET DE BŒUF

béarnaise au siphon de Stéphane, pomme fondante et croustilles d'ail

TATAKI DE THON AU SÉSAME

caramel de soya, salade de papaye verte et arachides

CEVICHE DE POISSON ET DE CREVETTES

lime, échalote, purée d'avocat
et segment d'orange



MENU TRAITEUR

Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.

MENU INFLUENCES.....2

CANAPÉS.....3

SALADES.....6

MINI-SANDWICHES.....7

STATIONS ANIMÉES.....8

DÉCOUPES EN SALLE.....9

PLATEAUX À PARTAGER.....10

PÂTISSERIES.....11

MENUS À L'ASSIETTE.....12

NAPPE BLANCHE.....14

CHÂTEAU SUR MESURE.....19

CHÂTEAU SIGNATURE.....20

CARTE DES VINS.....21

BAR D'ICI.....24

Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.

Une approche sur mesure. Voyez nos chefs à l'œuvre et proposez à chacun de vos convives un plat à son goût.

Une découpe est incluse dans le MENU INFLUENCES. | En supplément à un autre menu. Minimum de 25 personnes.

LE GIGOT D'AGNEAU et son jus au romarin	10\$
JAMBON À L'OS rôti au sirop d'érable	10\$
LONGE DE BŒUF marinée et fumée au bois d'érable, pain de seigle et moutarde au miel.....	12\$
CARRÉ DE PORC DE LA BEAUCE laqué au miel de notre toit.....	15\$
CÔTE DE BŒUF cuite doucement sur une tranche de pain de grains entiers.....	16\$
FILET DE BŒUF sauce bordelaise et raifort.....	29\$
MENU INFLUENCES.....	+10\$



MENU TRAITEUR

Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.

MENU INFLUENCES.....2

CANAPÉS.....3

SALADES.....6

MINI-SANDWICHES.....7

STATIONS ANIMÉES.....8

DÉCOUPES EN SALLE.....9

PLATEAUX À PARTAGER.....10

PÂTISSERIES.....11

MENUS À L'ASSIETTE.....12

NAPPE BLANCHE.....14

CHÂTEAU SUR MESURE.....19

CHÂTEAU SIGNATURE.....20

CARTE DES VINS.....21

BAR D'ICI.....24

Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.

Une formule idéale en station pour ajouter à votre sélection de canapés
ou servie seule à table dans une approche conviviale.
Minimum de 25 personnes

FROMAGES DE NOTRE CELLIER du Restaurant Champlain.....	10\$
CHARCUTERIES D'ICI ET D'AILLEURS façon Bar 1608.....	10\$
SAUMON FUMÉ DE NOUVELLE-ÉCOSSE pain de seigle et garnitures classiques.....	13\$
SAUMON MARINÉ MAISON À L'ANETH tranché en salle.....	13\$
CREVETTES ROYALES sauce cocktail au brandy.....	10\$

AJOUTER UNE SCULPTURE DE GLACE
personnalisée à votre présentation.....400\$ chacune



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

Le savoir-faire, la créativité et la recherche d'innovation de notre Chef pâtissier tracent la voie à Québec.

Une sélection de pâtisseries miniatures est incluse dans le MENU INFLUENCES. | En supplément pour compléter un autre menu. Minimum de 25 personnes

LES MINIATURES REDÉFINIS

SIGNATURES FRONTENAC sélection du chef 9\$

ARCHITECTURAUX sélection du chef 12\$

SUR MESURE EN TABLE DE PARTAGE sélection du chef 5\$

POUR IMPRESSIONNER

LE CROQUEMBOUCHE

petits choux au caramel ou chocolaté 325\$ / unité

FONDUE AU CHOCOLAT OU À L'ÉRABLE

avec brochettes de fruits frais 10\$

Fontaine pour la fondue 750\$ / unité

ET POURQUOI PAS...

LES MACARONS DE JOËL 39\$ / dz

TRILOGIE DE VERRINES DU CHÂTEAU 60\$ / dz

MINI-CUPCAKES 36\$ / dz

CAKE POPS 29\$ / dz

ÉCLAIRS GÉANTS À L'ÉRABLE 36\$ / dz

BONBONS AU CHOCOLAT 24\$ / dz



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES MENUS À L'ASSIETTE... INCONTOURNABLES 12

LA FORMULE BISTRO • SANDWICHES

Un menu adapté autant pour le lunch que pour le souper. Inspiration saisonnière et producteurs locaux sont mis en valeur.

POUR BIEN DÉBUTER (1 choix)

SALADE DU CHEF

servie « en pot » accompagnée de crudités

RILLETTE DE CANARD

et confiture d'oignons caramélisés

SOUPE SAISONNIÈRE RÉCONFORTANTE

en station.....+4\$

POUR BIEN TERMINER (1 choix)

GÂTEAU AU CHOCOLAT

et caramel praliné

CHOU À L'ÉRABLE et GÂTEAU AUX CAROTTES

SERVICE DE BOISSONS CHAUDES



SANDWICHES SIGNATURE (1 choix).....38\$

BAGUETTE AU JAMBON ET BRIE DE PORTNEUF

CIABATTA AUX LÉGUMES MARINÉS et au fromage de chèvre frais

ROULÉ DE POULET MARINÉ AU CUMIN ET AU CITRON VERT

chiffonnade de laitue, crème sûre et salsa

BAGEL AU SAUMON FUMÉ fromage à la crème, oignons et câpres

PAIN AUX ŒUFS mayonnaise, bacon fumé et laitue croquante

SUPRÊME DE VOLAILLE oignons marinés à l'érable, mayonnaise citronnée

RÔTI DE BŒUF FROID rouille et artichauts marinés

SAUMON FUMÉ SUR PAIN DE SEIGLE garniture classique de câpres, citron et oignon rouge

BAGUETTE AU CONFIT DE CANARD cornichon et moutarde provençale+5\$

GUÉDILLE DE CREVETTES chiffonnade de laitue et mayonnaise citron+7\$

PAIN CIABATTA, TOMATE, MOZZARINA, PROSCIUTTO basilic et huile d'olive.....+5\$

MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LES MENUS À L'ASSIETTE... INCONTOURNABLES 13

LA FORMULE BISTRO • ON PREND LE TEMPS

Un menu adapté autant pour le lunch que pour le souper.
Inspiration saisonnière et producteurs locaux sont mis en valeur.

46\$

POUR BIEN DÉBUTER (1 choix)

SALADE DU CHEF

servie « en pot » accompagnée de crudités

RILLETTE DE CANARD

et confiture d'oignons caramélisés

SOUPE SAISONNIÈRE RÉCONFORTANTE

POUR BIEN TERMINER (1 choix)

MOUSSE AUX TROIS CHOCOLATS

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE

SERVICE DE BOISSONS CHAUDES

PLATS PRINCIPAUX (1 choix)

FILET DE SAUMON beurre blanc, purée citronnée et asperges

PAVÉ DE MORUE crème persil et fricassée de pommes de terre et de lardons

PICCATA DE DINDE AU FROMAGE 1608 fondue de tomate et raviole

COQ AU VIN lardons et oignons perlés, bouquetière de légumes

PARMENTIER DE PORC BRAISÉ maïs au beurre et ketchup aux fruits

BŒUF BRAISÉ « À LA BOURGUIGNONNE »
ragoût de champignons et légumes du moment

OSSO BUCCO DE PORC sauce moutarde, paillason de pommes de terre

MACARONI AU GRATIN sauce Mornay au fromage de nos campagnes,
cuisse de volaille confite, salade fraîcheur de haricots

FROMAGE (en option)

FROMAGES DE NOTRE CELLIER

du Restaurant Champlain, raisins et craquelins+8\$

MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LA NAPPE BLANCHE EST DE MISE! 14

Ancrée dans un patrimoine historique et portée par un monde en perpétuel mouvement, notre brigade culinaire propose une cuisine vivante et multiple, renouvelée au rythme des saisons et des tendances. Désir de nouveauté, exigence du meilleur, qualité du service : nous avons ce qu'il faut pour épater vos convives et créer des souvenirs mémorables.

3 SERVICES	potage chaud, plat de résistance et dessert.....	68\$
4 SERVICES	entrée froide ou entrée chaude, potage chaud, plat de résistance et dessert.....	78\$

ENTRÉES FROIDES

ASPERGES, TOMATES ET ARTICHAUTS MARINÉS

émulsion à la tomate séchée et copeaux de parmesan

SALADE DE BETTERAVES RÔTIES

fromage de chèvre, croûtons de pain aux noix, graines de tournesol, roquette et caramel de balsamique

TARTARE DE SAUMON DE LA BAIE DE FUNDY

au citron confit et au chorizo, chips de légumes multicolores et croûtons à la fleur de sel

TERRINE DE CANARD À L'ORANGE

croûtons de confit d'oignon, endives à l'émulsion de noix

CREVETTES DE SEPT-ÎLES

émulsion de mangues, tomate cerise, coriandre, lime, purée d'avocat et chips de tortillas au paprika fumé

MAKI DE PÉTONCLES AU MISO

poudre de nori, crevette au sésame et julienne de betteraves au mirin, émulsion de mangues

TARTE DE BRIE AUX FRUITS SÉCHÉS

jeunes pousses et vinaigrette au cidre de pomme

TATAKI DE THON FRAIS SAISI

poudre d'olive noire, haricots verts croquants et œuf de caille

TERRINE DE FOIE GRAS AU CIDRE DE GLACE

chutney aux pommes et aux épices, pain brioché +10\$



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LA NAPPE BLANCHE EST DE MISE! 15

3 SERVICES	potage chaud, plat de résistance et dessert.....	68\$	▲
4 SERVICES	entrée froide ou entrée chaude, potage chaud, plat de résistance et dessert.....	78\$	

ENTRÉES CHAUDES

SAUMON MARINÉ ET MAQUEREAU FUMÉ DU BAS-DU-FLEUVE

tombée d'épinards et poireau, émulsion de raifort

TALMOUSE DE CHAMPIGNONS SAUVAGES À L'ESTRAGON

crème de fleur d'ail au chardonnay

PARMENTIER DE CANARD CONFIT

kale frit et glace de veau

FLANC DE PORC CROUSTILLANT

mijoté de lentille aux lardons rôtis et salade d'enoki et asperges

JOUE DE VEAU

purée de courge et jus aux champignons du Québec +6\$

PÉTONCLE, HOMARD ET CREVETTES

purée de pois verts, sauce américaine à l'orange safranée..... +11\$

FOIE GRAS POÊLÉ

pain aux épices et aux pommes, réduction de cidre de glace Neige... +12\$



POTAGES CHAUDS

POTAGE DE CAROTTES ET DE PANAI

concassé d'amandes fumées

CRÈME DE CHAMPIGNONS

garniture de canard fumé et ciboulette

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE

crème fraîche au miel du Château et piment d'Espelette



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LA NAPPE BLANCHE EST DE MISE! 16

3 SERVICES	potage chaud, plat de résistance et dessert.....	68\$	▲
4 SERVICES	entrée froide ou entrée chaude, potage chaud, plat de résistance et dessert.....	78\$	

PLATS PRINCIPAUX

Servis avec légumes du marché et accompagnement approprié.

POISSONS ET CRUSTACÉS

CUBE DE FLÉTAN GRILLÉ salsa verte et tapenade

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

vinaigrette d'agrumes aux herbes fraîches

MORUE EN DEUX FAÇONS : RÔTIE ET BRANDADE

émulsion aux herbes salées du Bas-du-Fleuve

**RISOTTO CRÉMEUX DE HOMARD
ET DE PÉTONCLE RÔTI**

beurre blanc au safran et citron confit

VOLAILLE

SUPRÊME DE VOLAILLE

vinaigrette aux tomates confites, au basilic et
aux herbes fraîches

MAGRET DE CANARD

jus réduit au vinaigre balsamique

PRESSÉ DE VOLAILLE

aux champignons et au lard croustillant,
jus de veau à la morille



MENU TRAITEUR

Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.

MENU INFLUENCES.....2

CANAPÉS.....3

SALADES.....6

MINI-SANDWICHES.....7

STATIONS ANIMÉES.....8

DÉCOUPES EN SALLE.....9

PLATEAUX À PARTAGER.....10

PÂTISSERIES.....11

MENUS À L'ASSIETTE.....12

NAPPE BLANCHE.....14

CHÂTEAU SUR MESURE.....19

CHÂTEAU SIGNATURE.....20

CARTE DES VINS.....21

BAR D'ICI.....24

Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.

3 SERVICES	potage chaud, plat de résistance et dessert.....	68\$	▲
4 SERVICES	entrée froide ou entrée chaude, potage chaud, plat de résistance et dessert.....	78\$	

PLATS PRINCIPAUX (suite)
Servis avec légumes du marché et accompagnement approprié.

BŒUF

ENTRECÔTE DE BŒUF AAA GRILLÉE

beurre au citron confit et glace de veau

6 oz

9 oz..... +8\$

FILET MIGNON DE BŒUF RÔTI

sauce bordelaise

5 oz

7 oz..... +8\$

PAVÉ DE BŒUF BRAISÉ

légumes d'un pot-au-feu et jus de cuisson

LE CLASSIQUE DU CHÂTEAU

filet de bœuf « Wellington », sauce bordelaise..... +10\$

PORC

MÉDAILLON DE PORC

arancini de champignons et fromage 1608

CÔTE ET FLANC DE PORCELET DE LA FERME GASPOR

chutney d'argousier

VEAU

FILET DE VEAU ET FROMAGE 1608 FONDANT

glace au cidre de glace québécois

CÔTE DE VEAU DE LAIT

cuite à basse température et son jus réduit au foie gras..... +7\$

AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU PROVENÇAL

jus naturel aux herbes, gratin dauphinois et ratatouille

CERF

LONGE DE CERF cuite à basse température, sauce Grand-Veneur

à la gelée de cèdre, galette de pomme de terre au 1608,
légumes verts du marché..... +10\$

DUO TERRE ET MER

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ sauce bordelaise

ET GAMBAS RÔTIS avec citron confit..... +24\$

MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

LA NAPPE BLANCHE EST DE MISE! 18

3 SERVICES	potage chaud, plat de résistance et dessert.....	68\$	▲
4 SERVICES	entrée froide ou entrée chaude, potage chaud, plat de résistance et dessert.....	78\$	

DESSERTS

LES TARTES

TARTE AU SUCRE À LA CRÈME façon grand-mère

TARTE AU CHOCOLAT ET AUX NOISETTES

TARTE AUX POMMES DE L'ÎLE D'ORLÉANS
et fromage brie fondant

LES FRUITÉS

PANACHÉ DE FRUITS FRAIS feuille de menthe, soupçon de cassis

ENTREMET AUX FRUITS ROUGES
vanille et citron vert

LE CHOCOLAT

TERRINE CHOCOLATÉE AU CROQUANT DE NOISETTES
coulis de framboises poivré

MOELLEUX CHAUD AU CHOCOLAT NOIR
purée de fraises à la cardamome

RÉGLETTE CHOCOLAT ET CARAMEL DÉCADENT
pacanes rôties à l'érable

NOS SPÉCIALITÉS

CRÈME CARAMEL crème chantilly et biscuit sablé

SOUFFLÉ GLACÉ AU GRAND MARNIER
coulis d'orange amère et brisures de chocolat

DE NOS ÉRABLES

TERRINE DE L'ÉRABLIÈRE
sauce aux bleuets et chocolat noir

FONDANT À L'ÉRABLE
sauce anglaise et bleuets sauvages

LES COMBINÉS

TRIO de crème brûlée aux fruits, gâteau au fromage
et tartelette aux fraises..... +6\$

TROIS FOIS ÉRABLE fondant tiède à l'érable,
tatin aux pommes et érable, soufflé à l'érable +6\$

DÉCLINAISON DE CHOCOLAT chaud, froid et glacé..... +6\$



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

Rigoureusement sélectionnés pour leur goût et leur origine, les produits sélectionnés par notre brigade culinaire mettent en lumière, au rythme des saisons, des produits d'exception. Un menu inspiré par la richesse de notre terroir, vous offrant un choix prédéterminé à chaque service.

88\$

DÈS L'ARRIVÉE

AMUSE-BOUCHE au choix du chef

POUR BIEN DÉBUTER (1 choix)

**VELOUTÉ D'ASPERGES
DE L'ÎLE D'ORLÉANS**

poudre de champignons
et maïs soufflé à la truffe

CRÈME DE COURGE MUSQUÉE

crème fraîche au miel du Château
et piment d'Espelette

EN SECOND LIEU (1 choix)

TARTE DE BRIE AUX FRUITS SÉCHÉS

jeunes pousses et vinaigrette au cidre

**TARTARE DE SAUMON
DE LA BAIE DE FUNDY**

citron confit et au chorizo, chips de légumes
multicolores et croûtons à la fleur de sel

SOYONS SÉRIEUX (1 choix)

FILET MIGNON DE BŒUF GRILLÉ

jus de veau au caramel de cassis vinaigré

MAGRET DE CANARD

jus réduit au vinaigre balsamique

POUR BIEN TERMINER (1 choix)

LA RÉGLETTE DE CHOCOLAT

caramel décadent et pacanes rôties à l'érable

LE BORÉAL D'ARGOUSIER

chocolat blanc et chantilly au sapin baumier

SERVICE DE BOISSONS CHAUDES



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

CHÂTEAU SIGNATURE EN 6 TEMPS 20

Subtilement équilibré entre tradition et modernité, ce menu Signature vous invite à une authentique plongée dans nos racines et à découvrir l'excellence culinaire qui fait la réputation du Château depuis près de 125 ans. Un menu conçu pour épater les épicuriens du cocktail au dessert. Le choix de la résistance se fait à table... comme dans nos restaurants.

130\$

CANAPÉS

4 CANAPÉS PRESTIGES

PREMIER SERVICE

L'AMUSE-BOUCHE DU CHEF

DEUXIÈME SERVICE

GANACHE DE FOIE GRAS

chutney aux pommes et aux épices,
pain brioché

TROISIÈME SERVICE

LE PÉTONCLE POÊLÉ

mousseline de pois verts et
sauce américaine à l'orange safranée

QUATRIÈME SERVICE

CRÈME DE PANAI À L'ÉRABLE

fricassée de poireaux, canard confit,
huile de truffe aux herbes

CINQUIÈME SERVICE (choix à table)

FILET DE VEAU ET FROMAGE FONDANT 1608

purée de panais et légumes rôtis

FLÉTAN EN POT-AU-FEU

fumet de crustacé, petits légumes et moules
en coquille

PETITES RAVIOLES À LA TRUFFE

morilles et beurre blanc

SIXIÈME SERVICE

CROUSTILLANT DU PIÉMONT AU GIANDJA

chocolat crémeux d'origine Haïti, oranges
confites au Cognac

SERVICE DE BOISSONS CHAUDES



MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

VINS BLANCS

SAUVIGNON BLANC

DOMAINES DU HAUT BOURG

Loire, France | 64 \$

MISSION HILL ESTATE SERIES

Okanagan, C.-B., Canada | 69 \$

KIM CRAWFORD

Marlborough, Nouvelle-Zélande | 68 \$

PINOT GRIGIO | PINOT GRIS | PINOT BLANC

CAMPANILE (PINOT GRIGIO)

Friuli – Venezia Grave, Italie | 59 \$

MISSION HILL ESTATE SERIES (PINOT GRIS)

Okanagan, C.-B., Canada | 68 \$

RIESLING

INNISKILLIN Niagara, Ontario, Canada | 64 \$

CHARDONNAY

MISSION HILL ESTATE SERIES

Okanagan, C.-B., Canada | 84 \$

CHARDONNAY Columbia Crest, Washington, É.-U. | 58 \$

NATURAE, GÉRARD BERTRAND Pays d'Oc, France | 65 \$

BOURGOGNE BLANC, CUVÉE FAIRMONT LE CHÂTEAU FRONTENAC

Roux Père et Fils, Bourgogne, France | 88 \$

À DÉCOUVRIR

GRÜNER VELTLINER

Weszele, Kamptal, Autriche | 75 \$

LAURENT MIQUEL VENDANGES NOCTURNES (VIOGNIER)

Pays d'Oc, France | 63 \$

PARÈS BALTA, SELECCIO (PARELLADA, XAREL-LO, MACABEU)

Priorat, Espagne | 68 \$

GÉRARD BERTRAND (GRENACHE, VERMENTINO, CLAIRETTE)

Languedoc, France | 73 \$

CUVÉE SPÉCIALE

VANDALE-CLICHE, SEYVAL BLANC, CUVÉE HÉRITAGE

Domaine de l'Ange-Gardien,
Québec Canada | 59 \$

CÔTES-DU-RHÔNE, CUVÉE LE CHÂTEAU FRONTENAC | 51 \$

VIN ROSÉ

OR & AZUR, GÉRARD BERTRAND Languedoc, France | 73 \$

MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

VINS ROUGES

PINOT NOIR

CUVÉE CHÂTEAU FRONTENAC

Roux Père et Fils, Bourgogne, France | 88 \$

MEIOMI Californie, É.-U. | 84 \$

MISSION HILL ESTATE SERIES Okanagan, C.-B., Canada | 79 \$

MERLOT

CHÂTEAU STE MICHELLE

Columbia Valley, Washington, É.-U. | 69 \$

CABERNET SAUVIGNON

SELECCIO Parés Baltà, Penedès, Espagne | 79 \$

COLUMBIA CREST Columbia Valley, Washington, É.-U. | 62 \$

MISSION HILL ESTATE SERIES Okanagan, C.-B., Canada | 75 \$

BORDEAUX

CHÂTEAU LA COUDRAIE Bordeaux, France | 64 \$

GRENACHE | SYRAH | MOURVÈDRE | CARIGNAN

SYRAH, GÉRARD BERTRAND Pays d'Oc, France | 65 \$

OR & AZUR, GÉRARD BERTRAND Languedoc, France | 73 \$



ROUGES À DÉCOUVRIR

RED BLEND, STAMPEDE, 14 HANDS

Columbia Valley, Washington, É.-U. | 75 \$

MALBEC, CATENA Mendoza, Argentine | 65 \$

MERITAGE

Inniskillin, Péninsule du Niagara, Ontario, Canada | 73 \$

CAMINO (TEMPRANILLO) Ribera del Douero, Espagne | 81 \$

VALPOLICELLA CLASSICO Bolla, Vénétie, Italie | 55 \$

CASTIGLIONI Chianti, Toscane, Italie | 66 \$

RIPASSO, VALPOLICELLA VILLABELVEDERE

Vénétie, Italie | 79 \$

BAROLO Fontanafredda, Piémont, Italie | 96 \$

CUVÉE SPÉCIALE

RADISSON, MARQUETTE, CUVÉE HÉRITAGE

Domaine de l'Ange-Gardien, Québec Canada | 59 \$

CÔTES-DU-RHÔNE, CUVÉE LE CHÂTEAU FRONTENAC | 51 \$

MENU TRAITEUR

*Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.*

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

*Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.*

CHAMPAGNES, MOUSSEUX ET VINS DE DESSERT

CHAMPAGNES

MOËT & CHANDON, ROSÉ Épernay, France | 222 \$

TAITTINGER, CUVÉ 125° Reserve Brut, Reims, France | 155 \$

VEUVE CLICQUOT Yellow Label, Reims, France | 195 \$

MOUSSEUX

CODE ROUGE, BRUT ÉTERNEL

Blanc de blanc, Crémant de Limoux, Gérard Bertrand | 99 \$

PROSECCO, TERESA RIZZI Vénétie, Italie | 59 \$

CAVA, PARÉS BALTÀ BRUT NATURE Catalogne, Espagne | 73 \$

CHANDON BRUT CLASSIC Napa Valley, Californie, É.-U. | 82 \$

BULLE DE NEIGE

cidre mousseux, Québec, Canada | 54 \$

VINS DE DESSERT

CAVE SPRING

Indian Summer Riesling, Vendanges tardives (375 ml),
péninsule du Niagara, Ontario, Canada | 85 \$

NEIGE

cuvée Fairmont Le Château Frontenac,
idre de glace, Québec, Canada (750 ml) | 112 \$

INNISKILLIN

vin de glace, vidal, péninsule du Niagara, Ontario, Canada (375 ml) | 176 \$



MENU TRAITEUR

Cliquez selon vos
besoins pour naviger
dans notre menu.

MENU INFLUENCES.....	2
CANAPÉS.....	3
SALADES.....	6
MINI-SANDWICHES.....	7
STATIONS ANIMÉES.....	8
DÉCOUPES EN SALLE.....	9
PLATEAUX À PARTAGER.....	10
PÂTISSERIES.....	11
MENUS À L'ASSIETTE.....	12
NAPPE BLANCHE.....	14
CHÂTEAU SUR MESURE.....	19
CHÂTEAU SIGNATURE.....	20
CARTE DES VINS.....	21
BAR D'ICI.....	24

Sauf indication contraire,
les prix sont par personne
avant taxes et service.

Glace, verres et allongeurs fournis sans frais.

Veuillez noter que des frais de 50 \$ /h par bar, pour un minimum de 4 heures seront facturés si les recettes du bar sont inférieures à 400 \$

Découvrez les produits d'ici. Ces produits haut de gamme sauront vous faire visiter le Québec et son terroir dans un environnement festif!

SPIRITUEUX 9 \$ l'once

AMERMELADE Apéritif amer

BALZAC Absinthe

UNGAVA Gin Premium

QUARTZ Vodka Premium

CHIC CHOC Rhum Épicé

COUREUR DES BOIS

Whiskey au sirop d'érable

COUREUR DES BOIS

Crème de Whiskey au sirop d'érable

AVRIL Liqueur façon Amaretto

COCKTAILS SIGNATURE 15 \$ l'unité

AMER-SPRITZ Amermelade et Prosecco

BELLE FLEUR Vodka Quartz, liqueur de
sureau, eau ESKA pétillante, belle fleur

GIN TONIC ARTISANAL

Gin Ungava, Tonic du SAM, eau ESKA pétillante

CHIC COLA! Rhum Chic Choc et Chaga Cola

LE DÉCADENT

Vodka Quartz, Café Nespresso et Avril

BIÈRES DE LA MICROBRASSERIE ARCHIBALD

canette 473ml | 10 \$ l'unité

LA CHIPIE

Pale Ale Américaine 5%, Québec

LA MATANTE

Ale Blonde Américaine, 4.9%, Québec

LA JOUFFLUE

Wit Blanche Belge, 4.2%, Québec

VINS

Le Château Frontenac est fier d'être partenaire avec
Le Vignoble Domaine de l'Ange-Gardien. Avec objectif
de faire découvrir notre terroir local nous avons élaboré
deux Cuvées Héritage. Idéal pour l'apéro ou en accord
avec notre sélection de fromages et
charcuteries vieillis dans notre cellier.

**VIGNOBLE DOMAINE
DE L'ANGE-GARDIEN** | 59 \$

Cuvée Héritage Rouge, Parcelle 125, Québec
Cuvée Héritage Blanc, Parcelle 125, Québec

Le Château Frontenac regarde vers l'ouest canadien
et développe une série de cuvées spéciales avec le
producteur de réputation internationale Mission
Hill. Découvrez des vins authentiques élaborés
exclusivement pour nous.

MISSION HILL

Pinot Gris Estate Series,
Okanagan VQA, Canada | 68 \$
Sauvignon Blanc Estate Series,
Okanagan VQA, Canada | 69 \$
Chardonnay Estate Series,
Okanagan VQA, Canada | 84 \$
Cabernet-Merlot Estate Series,
Okanagan VQA, Canada | 81 \$
Pinot Noir Estate Series,
Okanagan VQA, Canada | 79 \$

Le Château Frontenac célèbre ses racines nordiques et
hivernales avec une cuvée exclusive de cidre de glace
signée par La Face Cachée de la Pomme.

LA FACE CACHÉE DE LA POMME

Neige, Cuvée Exclusive 125°, Québec
(375 ml) | 84 \$