

réunions et banquets

au Centre national des Arts



ASSIETTÉES | Minimum de 15 convives

Le prix des assiettées comprend 3 services (entrée, plat principal et couronnement), petits pains frais avec beurre, café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes.

Vous voulez offrir plus d'un choix de plat principal? Ajoutez un supplément de 4 \$ par personne.

ENTRÉES

Velouté de champignons locaux, riz sauvage soufflé

Bisque de chou-fleur caramélisé au fromage bleu

Courge musquée rôtie, purée de pomme

Salade César du CNA avec parmesan râpé et julienne de pancetta croustillante

Jeunes pousses de roquette, d'épinards et de laitue frisée, tranches de poire d'Anjou, pacanes rôties, vinaigrette de xérès à l'érable

Salade à la grecque avec poivrons, tomates, concombres, féta Clarmell émietté, vinaigrette à l'origan et à l'ail

Salade de laitue beurre et de chicorée rouge, cœurs d'artichauts, olives, vinaigrette aux tomates séchées et aux fines herbes

PLATS PRINCIPAUX

Des légumes saisonniers du marché sont servis en accompagnement de tous les plats principaux.

Filet de saumon sauvage de la C.-B., salsa tiède de tomates italiennes et de graines de coriandre, galette de risotto au fenouil et à l'estragon 39 \$

Poulet en croûte de noix de coco, crème légère au cari Madras, riz parfumé à la cardamome 38 \$

Bifteck de contre-filet de bœuf de l'Alberta, purée de pommes de terre au raifort, jus de cabernet 42 \$

Poêlée de suprême de poulet ragoût de champignons sauvages et cultivés, polenta au cheddar blanc et au basilic 40 \$

Longe de porc à la cubaine, glace au rhum brun et au gingembre, sauté de pommes de terre fingerling et de bacon 38 \$

Poêlée de poisson blanc de l'Ontario, tombée de légumes avec ail frais, topinambours confits et olives 42 \$

Cannelloni farcis d'épinards et de ricotta, sauce aux tomates broyées et à l'ail rôti, gratin au parmesan avec feuilles de basilic croustillantes 37 \$

Sauté de légumes et de tofu mariné, nouilles façon Shanghai, bouillon de champignons et de gingembre, chou nappa râpé 37 \$

Couronnement

Tartelette aromatisée au chocolat, crème anglaise parfumée au Grand Marnier

Cubes de gâteau au fromage, salsa aux fraises et au basilic, trempette de caramel à la fleur de sel

Crème brûlée infusée de sirop d'érable du Québec et de gousse de vanille

Dés de melon et d'ananas frais garnis de petits fruits saisonniers

Gâteau-mousse étagé au chocolat blanc, noir et au lait, compote de baies sauvages

Pudding tapioca crémeux à la noix de coco, gelée au fruit de la passion

réunions et banquets

au Centre national des Arts



LUNCHS D'AFFAIRES | Minimum de 15 convives

Les lunchs d'affaires comprennent café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes.

WAGNER

Froid

Mélange de laitues, carottes râpées, tranches de radis, vinaigrette ranch

Salade de pommes de terre tiède façon allemande, oignons verts, vinaigrette aux graines de moutarde

Salade de concombres aux oignons des Bermudes, sauce au yogourt parfumée au citron et à l'aneth

Salade de plumes, tomates séchées, olives, sauce pesto

Soupe du jour

Sandwichs (libre-service)

Nos sandwichs sont servis sur une sélection de pains frais préparés la journée même.

Jambon Forêt-Noire et cheddar blanc, mayonnaise de Dijon

Poitrine de dinde fumée, Havarti, relish acidulée aux canneberges

Roulés à la salade de thon, aïoli aux poivrons rouges, laitue beurre

Tomates, mozzarella, jeunes pousses de roquette, pesto au basilic

Pointe de poitrine de bœuf fumée, fromage suisse, mayonnaise au raifort

Couronnement

Sélection de carrés au chocolat et de nanaïmos

Tartes au beurre miniatures

Fruits entiers, y compris pommes, oranges, poires et bananes

33 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



LUNCHS D'AFFAIRES ... suite

Les lunchs d'affaires comprennent café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes.

PETERSON

Froid

Jeunes pousses d'épinards et de roquette, vinaigrette de Dijon au champagne
Courge et légumes-racines rôtis, vinaigrette à l'érable et au chipotle
Salade de tomates, de pois chiches et de concombres, vinaigrette citronnée à l'origan
Légumes marinés, ail rôti, huile d'olive extra vierge, estragon ciselé

Soupe du jour

Sandwichs (créatifs)

Nos sandwichs sont servis sur une sélection de pains frais préparés la journée même.

Bout de côte de bœuf de première qualité braisé, roulés de cheddar fumé,
sauce BBQ acidulée aux pêches

Poulet rôti, poivrons grillés

Longe de porc de l'Ontario épicée à la cajun, tranches de poires, brie

Légumes grillés, provolone, pesto de roquette

Roulés de laitue au houmos, tapenade, tomates marinées, concombres, féta émietté

Couronnement

Dés de melon et d'ananas frais garnis de petits fruits

Carrés au citron et au chocolat

Sélection de tartelettes miniatures

35 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



LUNCHS CHAUDS (BUFFETS) | Minimum de 25 convives

Les lunchs chauds comprennent petits pains frais, beurre, café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes.

VERDI

Froid

Salade César du CNA, parmesan râpé, julienne de pancetta croustillante

Salade caprese, tranches de tomates de serre de Leamington, mozzarella di bufala du Québec, basilic ciselé, sel de mer sicilien, poivre noir concassé, huile première pression

Salade toscane aux haricots, aubergine épicée et champignons marinés, ail rôti, huile d'olive extra vierge

Soupe

Minestrone avec pâtes langues d'oiseau

Chaud

Cannelloni farcis d'épinards et de ricotta dans une sauce légère aux tomates et au basilic

Rigatoni avec bout de côte de bœuf à la bolognaise

Poulet rôti parfumé au citron, à l'ail et aux herbes fines, servi avec os

Légumes grillés à la flamme

Couronnement

Tiramisu saupoudré de cacao, boudoirs imbibés d'expresso, mascarpone fouetté

Riz au lait chaud, cannelle, crème fraîche de la ferme, raisins de Smyrne

Dés de melon et d'ananas frais garnis de petits fruits

39 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



LUNCHS CHAUDS (BUFFETS) ... suite

Les lunchs chauds comprennent petits pains frais, beurre, café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes.

PINNOCK

Froid

Salade de concombres et d'oignons blancs tranchés, vinaigre de vin blanc à l'estragon

Mélange de laitues, tomates cerise coupées, sauce crémeuse Déesse verte

Salade de chou-fleur au cari, tranches d'amandes grillées, fruits séchés

Soupe

Céleri et fromage de Stilton

Chaud

Rôti de bœuf à l'anglaise dans son jus

Sole cuite, sauce au beurre et au vin blanc parfumée à l'estragon, pois verts

Pommes de terre de l'Î.-P.-É. rôties aux fines herbes

Légumes du marché By

Couronnement

Gâteau de pain perdu tiède à la vanille et aux pépites de chocolat, à-côté de crème anglaise infusée de thé Earl Grey

Bagatelle aux petits fruits, crème fraîche de la ferme

Dés de melon et d'ananas frais garnis de petits fruits

42 \$ par personne