

meetings & events

at the National Arts Centre



1 rue Elgin, Ottawa ON. K1P 5W1 - 613.232.5713

ASSIETTÉES – DÎNER À LA CARTE | Minimum de 20 convives

Composez-vous un menu bien à votre goût! Minimum de quatre services, dont au moins un plat principal. Vous voulez offrir un choix de deux plats principaux ? Ajoutez 6 \$ par personne. Les dîners à la carte comprennent pain frais, beurre, sel de mer kasher, café Seattle's Best, café décaféiné, thés et tisanes.

Soupes

Coprins et pommes de terre Yukon Gold avec riz sauvage soufflé (sg)	10
Courge musquée rôtie et poire avec crème fraîche à la cannelle (sg)	10
Tomates en grappe, parmesan et poivron rouge rôti avec croûtons briochés	10
Chou-fleur rôti avec croustillant au Bleu bédictin et ciboulette ciselée (sg)	12
Asperges et poireaux du printemps avec flan au homard et huile d'olive au basilic (sg)	14

Salades

Salade de tomates ancestrales et bocconcini, vieux balsamique, huile d'olive première pression à froid, poivre concassé et flocons de sel de mer (sg)	12
Jeunes laitues variées, avec pousses de pois, radis, asperges et rubans de carottes de couleurs variées, vinaigrette à la mélisse et au basilic (sg+spl)	12
César CNA, romaine, roquette et radicchio, pancetta croustillante, grana padano et croûtons briochés	12
Salade de melon d'eau et tomates avec oignon rouge mariné, radis et feta croustillant, sirop de balsamique et huile d'olive extra vierge (sg)	12
Salade de patates douces grillées et de betteraves avec pomme grenade, pacanes caramélisées, gastrique de fromage de chèvre et canneberge, et huile d'olive au basilic (sg)	13
Verdure de laitues rouge, frisée et mâche avec artichauts grillés, omble chevalier fumé à chaud et vinaigrette à l'échalote et érable	14

meetings & events

at the National Arts Centre



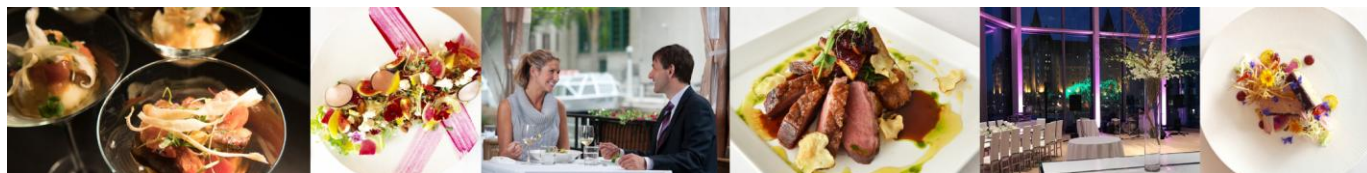
1 rue Elgin, Ottawa ON. K1P 5W1 - 613.232.5713

ASSIETTÉES – DÎNER À LA CARTE | Minimum de 20 convives ... suite

Entrées	14
Terrine de légumes grillés avec croustillant de fromage de chèvre, confiture de tomates et houmous à la patate douce (sg)	15
Poitrine de canard fumé du lac Brome et de pommes de terre Fingerlings, avec bacon fumé deux fois et relish de pêche du Niagara (sg+spl)	15
Gravlax mariné à la betterave avec fenouil ciselé, oignon rouge mariné et salade de concombre, kale croustillant, crème de raifort et gastrique de betterave (sg)	15
Gnocci de pommes de terre avec beurre noisette, sauge frite et courge musquée à l'érable	16
Ravioli aux champignons sauvages avec légumes poêlés, confit de canard des fermes Mariposa et bouillon aux shitake (spl)	18
Pétoncles des mers canadiennes poêlés avec vermicelle de riz croustillant (sg+spl)	
Plats principaux	
<i>Tous les plats principaux sont servis avec légumes de saison</i>	29
Poitrine de poulet de Sargent Farms en croûte de romarin et sel de mer, confiture d'oignons rouges, hachis de pomme de terre et chorizo, sauce moutarde Kozlik's (sg+spl)	34
Ballotine de poulet rôti glacé à l'abricot avec duxelles de champignons et poireaux, purée de courge musquée, écrasé de pommes de terre nouvelles au parmesan et jus de cuisson au thym (sg)	32
Suprême de poulet rôti avec sauge et fromage oka, risotto de riz sauvage à l'orge et sauce chasseur (sg)	32
Confit de canard de la Ferme Mariposa avec rösti de pommes de terre Yukon Gold, fromage de chèvre à pâte molle et jus de griottes	

meetings & events

at the National Arts Centre



1 rue Elgin, Ottawa ON. K1P 5W1 - 613.232.5713

ASSIETTÉES – DÎNER À LA CARTE | Minimum de 20 convives ... suite

Saumon de l'Atlantique poêlé avec gremolata d'agrumes, couscous perlé, bette à carde braisée et crème de fenouil au chardonnay

30

34

Ombre chevalier poêlé avec riz basmati et lentilles, carottes rôties et sauce soubise au gingembre (sg+spl)

35

Truite arc-en-ciel de la C.-B. avec bacon fumé deux fois et pommes de terre nouvelles rôties à l'aneth, sauce au beurre et aux câpres (sg)

36

Longe de veau farcie à la tapenade, au prosciutto et aux olives noires, polenta de fromage de chèvre et jus d'oignons caramélisés

40

Carré d'agneau canadien, pouding au pain à l'échalote et au romarin, purée de chou-fleur rôti et jus de groseille

42

Filet de bœuf AAA de l'Alberta, confiture de tomates grillées, purée de courge rôtie, pavé de vieux cheddar et fondue de champignons sauvages (sg)

38

Contrefilet de bœuf AAA de l'Alberta rôti aux grains de moutarde et au romarin, pommes de terre fouettées au raifort, sauce bordelaise au cabernet sauvignon (sg)

42

Bouts de côte de l'Alberta braisés au whisky canadien et à la cassonade, purée de pommes de terre au beurre noisette, choux de Bruxelles grillés et bacon fumé deux fois

46

Filet de bœuf Black Angus de l'Alberta black Angus rôti au poivre et crevette pochée au beurre citronné, flan aux oignons caramélisés et aux pommes de terre, jus de champignon portabello (sg)

32

Longe de porc de l'Ontario rôtie avec pommes rôties au balsamique, patates douces grillées, canneberge du Haut-Canada et jus au thym (sg+spl)

45

Longe de cerf de l'Ontario en croûte de gingembre, pommes de terre fondantes, légumes racines rôtis, moutarde kozliks en grains et jus de sureau (sg+spl)

meetings & events

at the National Arts Centre



1 rue Elgin, Ottawa ON. K1P 5W1 - 613.232.5713

ASSIETTÉES – DINER À LA CARTE | Minimum de 20 convives... suite

Sélection végétarienne

(veuillez choisir une des options suivantes en remplacement d'un plat principal)

Manicotti aux épinards et à la ricotta, épinards et légumes méditerranéens grillés, jus aux tomates rôties

Panisse végane aux pois chiches, tartinade d'artichauts, coprins, jeunes pois et coulis de poivrons grillés (sg+spl)

Tian de légumes grillés, étagé de légumes grillés infusés aux herbes, ail et vinaigre balsamique fin, bruite d'huile d'olive extra vierge, essence de poivrons rouges rôtis (sg+spl)

Desserts

Mousse aux chocolats blanc, noir et au lait avec crème anglaise au Grand Marnier	12
Tiramisu à la mousse de mascarpone avec sauce au café au lait	12
Tarte au citron Meyer CNA, baies de saison et meringue grillée à la torche	12
Crème brûlée aux bleuets et à l'érable avec brandy snap	12
Dôme de mousse à la pomme Granny Smith, gâteau aux épices au gingembre, granola de quinoa et sauce whisky caramel	13
Quatre-quarts au citron, framboises marinées, mousse aux fraises avec crème de sirop de bouleau	13
Barre au chocolat et au caramel, ganache au chocolat noir, feuillantine et biscuit aux noix avec fondant au caramel	13
Gâteau au fromage à la vanille, salsa aux framboises et à la menthe et sauce au chocolat noir	13
Tarte aux pacanes et à l'érable avec compote de griottes	13
Duo de flan au chocolat noir et de panna cotta à la noix de coco, croustillant au gingembre et coulis au fruit de la passion	14
Plateau de fromages du pays servi avec compote de figues, pacanes rôties et tranches de baguette française	15