

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



l'embaras du choix

Nous vous remercions d'envisager de tenir vos noces au Centre national des Arts (CNA), où nous nous faisons un point d'honneur de vous offrir un service exceptionnel et personnalisé. Notre approche est simple : nous prenons le temps de vérifier chaque détail afin que cette journée toute particulière se déroule à la perfection.

Un coordonnateur des événements spéciaux attiré vous sera assigné et se chargera de satisfaire vos moindres besoins pour faire de votre célébration un succès retentissant.

Le CNA propose une sélection de salles de réception incomparables dont une saura assurément correspondre à vos attentes. Nous nous ferons un plaisir de déterminer la disponibilité des salles avec vous, d'organiser une visite privée de nos installations et de répondre à toutes vos questions.

Nous nous réjouissons à l'idée de vous accueillir au CNA et de commencer à organiser avec vous des noces absolument mémorables.

Vous pouvez nous joindre au 613 232-5713 ou à reunionsetbanquets@nac-cna.ca.

Les forfaits nuptiaux *Premier acte, Deuxième acte et Troisième acte* incluent ce qui suit :

- deux verres de vin maison par convive durant le repas;
- punch aux fruits festif Ω;
- un gâteau de noce, coupé et servi en buffet avec thé, café et tisane après le repas;
- une chambre pour les mariés à Lord Elgin avec bouteille de mousseux, truffes, et départ tardif (jusqu'à 14 heures) Ψ;
- tarifs préférentiels pour vos invités à Lord Elgin ◇;
- sélection de housses de chaise avec une bande de couleur, longues nappes (120 po) de luxe, 10 sources d'éclairage d'ambiance pour le repas. Choix de deux styles de maîtresses pour les tables d'hôtes. Tous fournis par WEDECOR
- lampions, numérotation des tables, salle pour le cocktail et tournées à l'occasion de ce dernier;
- estrade pour la table d'honneur, lutrin et chevalet pour le plan de table, micro et piste de danse Ω.

Ω En cas de représentation au CNA, les cocktails tenus en soirée auront lieu dans votre salle de banquet; maximum de cinq tournées.

Ψ Offre non monnayable et non transférable; la réservation de la chambre dépend des disponibilités de Lord Elgin et sera confirmée 60 jours avant la date de l'événement.

◇ Les tarifs préférentiels négociés par Lord Elgin seront garantis au versement de l'acompte pour l'événement tenu au CNA.

- Maximum de cinq tournées.

- La piste de danse du Pavillon mesure 16 pi sur 16 pi.

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



PREMIER ACTE

Veuillez sélectionner un plat ci-dessous pour chaque service :

PREMIER SERVICE

Verdures croustillantes | vinaigrette au pamplemousse et à l'origan | tomates cerises
concombres | olive noire

ou

Salade César | romaine | parmesan râpé | croûton de focaccia | vinaigrette citronnée à l'ail

DEUXIÈME SERVICE

Bisque de courge musquée rôtie et de pommes

ou

Soupe verte aux asperges | miel parfumé à l'estragon | riz sauvage soufflé

PLAT PRINCIPAL

Filet de saumon sauvage de la C.-B. | fenouil et jeunes épinards sautés | crème au champagne et
à l'aneth

ou

Côte de bœuf de l'Alberta | enrobage à la moutarde de Dijon et au poivre noir | jus de cuisson
au cabernet | cuisson à point

ou

Suprême de poulet à l'érable et au chili | julienne de légumes colorée

DESSERT

Pyramide de chocolat fourrée de crème brûlée | compote de petits fruits sauvages

ou

Barre choco-caramel | ganache de chocolat noir | feuillantine aux noix | fondant au caramel

ou

Charlotte aux framboises | coulis de « margarita » à la fraise

Petits pains variés et beurre

Café et café décaféiné Seattle's Best coffee, thés et tisanes

109 \$ par convive (141,65 \$, taxe et service compris) Ω

Ω Location de la salle en sus

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



DEUXIÈME ACTE

CANAPÉS (COCKTAIL D'UNE HEURE)

Canapés chauds et froids, selon l'inspiration du chef (trois par convive)
Veuillez sélectionner un plat ci-dessous pour chaque service.

PREMIER SERVICE

Mozzarella de bufflonne et tomates mûries sur pied | vieux balsamique | basilic frais
ou
Crevettes froides | marinade gingembre et chili | salade de pak-choï au sésame
ou
Verdures croustillantes | vinaigrette au pamplemousse et à l'origan | tomates cerises
concombres | olive noire

DEUXIÈME SERVICE

Velouté de champignons de la région | riz sauvage soufflé
ou
Bisque de chou-fleur caramélisé et de bleu
ou
Soupe minestrone avec pâtes langues d'oiseau et basilic ciselé

PLAT PRINCIPAL

Filet de doré jaune du lac des Bois | sauce au beurre, au citron et aux câpres
ou
Suprême de poulet à l'érable et au chili | julienne de légumes colorée
ou
Longe de porc de l'Ontario | légèrement fumée | Oka et pesto de sauge | jus de cuisson à l'ail rôti
ou
Contrefilet de bœuf de l'Alberta de première qualité | ragoût forestier au romarin | cuisson à point

DESSERT

Pyramide de chocolat fourrée de crème brûlée | compote de petits fruits sauvages
ou
Barre choco-caramel | ganache de chocolat noir | feuillantine aux noix | fondant au caramel
ou
Charlotte aux framboises | coulis de « margarita » à la fraise

Petits pains variés et beurre

Café et café décaféiné Seattle's Best coffee, thés et tisanes

119 \$ par convive (154,64 \$, taxe et service compris) Ω

Ω Location de la salle en sus

Ajoutez la table de fin de soirée OVATION à ce forfait pour 12 \$ par personne.

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



TROISIÈME ACTE

CANAPÉS (COCKTAIL D'UNE HEURE)

Canapés chauds et froids, selon l'inspiration du chef (quatre par convive)
Veuillez sélectionner un plat ci-dessous pour chaque service.

PREMIER SERVICE

Mozzarella de bufflonne | tomates mûries sur pied | vieux balsamique | basilic frais

ou

Crevettes froides | marinade gingembre et chili | salade de pak-choï au sésame

ou

Martini de gaspacho | tomates | poivrons | concombre | oignons rouges

ou

Verdures croustillantes | vinaigrette au pamplemousse et à l'origan | tomates cerises
concombres | olive noire

DEUXIÈME SERVICE

Saumon fumé du Nouveau-Brunswick

ou

Pétoncles saisis | purée de céleri-rave | vinaigrette au xérès citronnée

ou

Raviolis aux épinards et à la ricotta | purée tomate et basilic | pecorino râpé

GRANITÉ

Sorbet miellé à la menthe

PLAT PRINCIPAL

Filet de flétan | bouillon de moules infusé de thym | salsa artichauts et olives

ou

Cuisse de canard confite | glace au porto et aux bleuets du N.-B. | galette d'orge grillée

ou

Filet de bœuf de première qualité | relish aux tomates épicée | brie du Québec

ou

Carré d'agneau | croûte de sel de mer aux aromates | gratin de pommes de terre à la truffe blanche

DESSERT

Tatin tiède | crème glacée parfumée à la gousse de vanille | salsa aux petits fruits

ou

Barre choco-caramel | ganache de chocolat noir | feuillantine aux noix | fondant au caramel

ou

Gâteau au fromage et aux chocolats blanc et au lait | flaque de chocolat noir parfumé à l'expresso
oranges confites

Petits pains variés et beurre

Café et café décaféiné Seattle's Best coffee, thés et tisanes

TABLE DE FIN DE SOIRÉE

Une, au choix

« OVATION » ou « DERNIER ACTE »

135 \$ par convive (175,43 \$ taxe et service compris) Ω

Ω Location de la salle en sus

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



SÉLECTION VÉGÉTARIENNE | Plat principal (un seul par événement)

Bâtonnets de polenta à la sauge | confit de fenouil et de poivron rouge | gratin de brie | tombée de légumes

ou

Terrine de tofu aux légumes rôtis infusion d'ail et d'aromates | balsamique fin | filet d'huile d'olive vierge extra

ou

Galettes poêlées de pois chiches et de pommes de terre fenugrec, cumin et coriandre broyés légumes de saison | sauce aillée aux tomates séchées au soleil

POUR LE PETIT GOURMAND

PREMIER SERVICE

Salade César

ou

Crudités avec trempette ranch

PLAT PRINCIPAL

Rosbif | pommes de terre ou riz, selon l'inspiration du chef | légumes du marché

ou

Poitrine de poulet | pommes de terre ou riz, selon l'inspiration du chef | légumes du marché

ou

Pâtes à la sauce napolitaine garnies de copeaux de parmesan

TROISIÈME SERVICE

Carré au chocolat et sa sauce au caramel

ou

Crème glacée à la vanille accompagnée de fraises

ou

Biscuits aux pépites de chocolat (2)

Lait, lait au chocolat ou jus de fruit

25 \$ par enfant (32,49 \$, taxe et service compris)

Chaises hautes et rehausseurs offerts sur demande

Attention : sauf mention contraire sur le menu, les plats principaux sont accompagnés d'une mousseline de pommes de terre Yukon Gold ainsi que de légumes de saison frais du marché. D'autres accompagnements sont possibles; pour les connaître, veuillez vous adresser à votre coordonnateur.

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



PIMENTEZ VOS NOCES

FORFAIT CANAPÉS

Idéal pour les indécis : laissez le chef vous proposer ses coups de cœur!

CANAPÉS FROIDS

Melon et jambon serrano, mole aux graines de tournesol et aux piments ancho
Bocconcini frotté de pesto, tomates séchées, huile d'olive première pression
Tarte au saumon fumé et au fromage à la crème, piments de Cayenne, ciboulette

CANAPÉS CHAUDS

Rouleaux de printemps végétariens, sauce aux prunes et au chili
Mini pâté chinois
Mini-sandwichs au fromage fondant et à l'agneau
Samoussas aux légumes, chutney aux mangues
Arancini fourrés au parmesan et au risotto, sauce légère aux tomates et aux fines herbes

18 \$ par personne (cinq canapés), convient pour un apéritif d'une heure

26 \$ par personne (huit canapés), convient pour une réception d'une heure et demie

30 \$ par personne (dix canapés), convient pour une réception de deux heures

CANAPÉS À LA CARTE

Minimum de 3 douzaines par sélection

CANAPÉS FROIDS

Melon et jambon serrano, mole aux graines de tournesol et aux piments ancho
Bocconcini frotté au pesto, tomates séchées, huile d'olive première pression
Tartare de bœuf Angus, câpres croustillantes
Roulés de saumon fumé du Pelican Grill, yogourt à la persane
Croستini au thon poêlé et à la mayonnaise parfumée au cari
Salade de crabe et de concombres, pétales de tomate
Roulades de carpaccio de bœuf, aioli à la truffe, roquette
Tartare de thon épicé, gingembre mariné, graines de sésame rôties
Tarte au saumon fumé et au fromage à la crème, piments de Cayenne, ciboulette

38 \$ la douzaine

CANAPÉS CHAUDS

Chaussons au chorizo espagnol et à la coriandre
Croquettes de crabe croustillantes de l'Atlantique, rémoulade au piment d'Espelette
Mini pâté chinois
Chaussons aux épinards et au féta, yogourt au citron et à l'ail
Rouleaux de printemps végétariens à l'indonésienne, sauce aux prunes et au chili
Strudel sur ratatouille aux légumes, fromage de chèvre
Saumon fumé à chaud, sphères de féta, rémoulade à l'aneth
Arancini fourrés au parmesan et au risotto, sauce légère aux tomates et aux fines herbes
Mini-sandwichs au fromage fondant et à l'agneau

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



PIMENTEZ VOS NOCES... (suite)

Samoussas aux légumes, chutney aux mangues

Brochettes de poulet, sauce à l'érable et au chili

38 \$ la douzaine

Un supplément de 5 \$ la douzaine sera exigé si la commande est inférieure au minimum

DESSERT GOURMET

Minimum de 50 convives

Choisissez six options parmi les suivantes :

Mini-crèmes brûlées

Mini-gâteaux

Macarons français

Sélection de profiteroles

Tranches de fruits frais

Mini-tartelettes

Sélection de bonbons au chocolat

Mini-baguettes aux petits fruits et à la crème pâtissière vanillée

Coupes de mini-tiramisu

Nougatine dure du CNA à l'érable et aux noix

Sucettes de gâteau

Cuillérées de S'mores

20 \$ par personne (5 desserts)

RÉCEPTION À LA CARTE | Minimum de 20 convives

Deux portions par personne

CRUDITÉS

Légumes frais et croustillants, trempette aux fines herbes

6 \$ par personne

TREMPETTE

Trempette au hoummos, aux artichauts rôtis et au féta, tapenade aux poivrons rouges rôtis et aux olives vertes, pita frais, baguette

9 \$ par personne

BRUSCHETTA

Sur baguette grillée

6 \$ par personne

MINI-BURGERS AU BŒUF ANGUS AVEC FROMAGE

Cheddar vieilli, mayonnaise épicée

10 \$ par personne

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



PIMENTEZ VOS NOCES... (suite)

POULET COMPOSITION C-4

Saveurs exquises! (chili, coriandre, citron, croustillant)

8 \$ par personne

CROUSTILLES TORTILLAS MAISON

Salsa mexicaine avec gros morceaux

3,50 \$ par personne

POUTINE (libre-service)

9 \$ par personne

PIZZAS ARTISANALES

Légumes grillés, féta, sauce pesto

Pepperoni, champignons sauvages, sauce aux tomates épicée

Saumon fumé, fromage à la crème, câpre, oignon rouge

12 \$ par personne

STATION CHARCUTERIE

Sélection de viandes froides canadiennes et européennes, petits pains croustillants, tranches de fromage de premier choix, sélection de cornichons, d'olives et de condiments

15 \$ par personne

TRANCHES DE FRUITS FRAITS

Melons, ananas, petits fruits, trempette de yogourt au citron

8 \$ par personne

PLATEAU DE FROMAGES DU CNA

Quatre fromages artisanaux fins du Canada et du monde entier

Servis avec fruits, pacanes rôties à l'érable et baguette

16 \$ par personne

SUSHI

Sélection de maki, dont saumon, thon et végétarien, avec wasabi, gingembre mariné et sauce soya

10 \$ par personne

CREVETTES FROIDES

Servies avec sauce épicée au raifort et morceaux de lime

8 \$ par personne 2pc

SAUMON FUMÉ

Servi avec salade de fenouil à la poire, vinaigrette au champagne et à l'aneth

9 \$ par personne

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



PIMENTEZ VOS NOCES... (suite)

MÉLANGE DU CNA

36 \$ par bol (sert 20 personnes)

STATIONS DE COUPE | Minimum de 35 convives

Tous les mets suivants sont préparés à même la section par un chef

AGNEAU

Gigot d'agneau de l'Ontario frotté d'épices et braisé, découpé à la table, accompagné de couscous, d'amandes rôties et de sa réduction de jus de cuisson

7 \$ par personne

TACO (un, au choix)

Effiloché de porc en sauce adobo accompagné de salsa verde, échalotes croquantes, ananas et coriandre

ou

Doré jaune avec rémoulade à la lime et au chili, julienne de laitue et échalotes frites à la poêle

9 \$ par personne (2 tacos)

FLANC DE PORC SUCRÉ-SALÉ

Braisé dans une préparation de sauce soya, cassonade et gingembre, polenta crémeuse au fromage de chèvre

8 \$ par personne

SMOKED MEAT MONTRÉALAIS

Pointe de poitrine de bœuf à la montréalaise, pain de seigle, moutarde, cornichons à l'aneth kasher, choucroute au vin blanc

9 \$ par personne

BIFTECK DE CONTRE-FILET DE PREMIÈRE QUALITÉ

Servi avec assortiment de moutardes, crème de raifort et petits pains chauds

12 \$ par personne

CREVETTES SAUTILLANTES!

Sautées sur commande dans une préparation d'ail, de ciboulette, de chili et de beurre clarifié

12 \$ par personne (2 morceaux)

SANDWICH AU FROMAGE FONDANT

Bacon fumé à l'érable, tomates de Leamington

Monterey jack classique, fromage suisse

Bœuf de l'Alberta rôti, brie du Québec

11 \$ par personne (2 morceaux)

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



PIMENTEZ VOS NOCES... (suite)

PÂTES DE LA RUE PRESTON

Plumes ou tortellini au fromage

Sauce aux tomates et au basilic ou sauce crémeuse à l'ail rôti

Garnitures : champignons sauvages, chili, poivrons rouges rôtis, olives de Kalamata, fromage parmesan, fines herbes, effiloché de poulet fumé et saucisses au fenouil émietées

Un choix de pâtes et de sauce, **10 \$ par personne**

Deux choix de pâtes et de sauces, **14 \$ par personne**

TABLES DE FIN DE SOIRÉE | Minimum de 50 convives

OVATION

Viandes froides du Canada et d'Europe | petits pains croûtés | fromages tranchés marinades | olives et condiments

Café et café décaféiné Seattle's Best coffee, thés et tisanes

18 \$ par convive

DERNIER ACTE

Miniburgers au fromage | poutine | pizzas confectionnées à la main - 3 variétés *

* Légumes grillés et féta, sauce au pesto |* Pepperoni et champignons sauvages, sauce tomate épicée

* Saumon fumé et fromage à la crème avec câpres et oignons rouges

Café et café décaféiné Seattle's Best coffee, thés et tisanes

22 \$ par convive

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



FOIRE AUX QUESTIONS

Q. Qui s'occupera de tout ce qui concerne mes noces? Puis-je rencontrer cette personne?

Dès votre réservation, un coordonnateur des événements spéciaux attitré vous sera assigné et se chargera de toute la planification. Il communiquera avec vous pour prendre rendez-vous afin de tenir une réunion téléphonique ou en personne en vue d'entreprendre les préparatifs.

Q. Le Centre national des Arts accueille-t-il des cérémonies?

C'est avec plaisir que nous accueillerons votre cérémonie. Les locaux disponibles pour la tenue de votre cérémonie sont à discuter. Des frais de 5 \$ par chaise seront exigés pour la mise en place.

Nota : Toute cérémonie au CNA doit être accompagnée d'une réception.

Q. Quand dois-je soumettre le menu que j'aurai sélectionné?

Nous vous recommandons de soumettre votre sélection à votre coordonnateur au moins 60 jours avant la tenue de votre événement. Prenez note qu'un seul menu doit être offert à l'ensemble de vos invités, à l'exception de ceux qui ont des restrictions alimentaires ou qui sont végétariens. Toutefois, pour un supplément de 4 \$ par personne, vous pouvez leur permettre de choisir entre deux plats principaux, à condition que le nombre définitif de convives ayant opté pour chacun des deux plats nous soit communiqué d'avance.

Q. Offrez-vous des repas spéciaux?

Nous sommes heureux de vous proposer des menus particuliers pour vos convives végétariens ou ayant des restrictions alimentaires. Veuillez simplement aviser votre coordonnateur du nom de ces personnes au moins 72 heures ouvrables avant la tenue de votre événement.

Q. Puis-je embaucher n'importe quel DJ ou orchestra que je veux?

Quality Entertainment est le fournisseur officiel des services de DJ et de divertissement en direct du CNA. Les ressources de la compagnie incluent un large éventail d'animateurs et de musiciens qualifiés, de l'équipement à la fine pointe de la technologie et des services personnalisés. Une entente peut être conclue en communiquant directement avec Quality Entertainment. L'utilisation d'équipement de divertissement provenant d'une autre source nécessite l'autorisation du CNA et occasionnera des frais d'utilisation de 1 000 \$ par événement, par salle.

Q. Quels éléments sont exclus du forfait nuptial?

Le forfait ne comprend aucun des éléments suivants : toiles de fond, gâteau de noce, photographe et animation. Nous nous ferons toutefois un plaisir de vous soumettre la liste de nos fournisseurs recommandés.

Q. Que sont les redevances de la SOCAN?

Le paiement de redevances à la SOCAN, dont les prix figurent ci-dessous, vous autorise à faire jouer au cours de votre réception de la musique protégée par des droits d'auteur.

Capacité de la salle	Sans danse		Avec danse	
	SOCAN	Re:Sound	SOCAN	Re:Sound
101 – 300 personnes	29,56 \$	13,30 \$	59,17 \$	26,63 \$
301 – 500 personnes	61,69 \$	27,76 \$	123,38 \$	55,52 \$
Plus de 500 personnes	87,40 \$	39,33 \$	174,79 \$	78,66 \$

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



FOIRE AUX QUESTIONS... (suite)

Q. Quels pourcentages sont facturés au titre de la taxe et du service?

Les frais de service sont de 15 %; veuillez prendre note que les frais de nourriture, de boisson et de location de la salle sont soumis à la TVH de 13%.

Q. Facturez-vous des frais pour le service des boissons?

Chaque bar doit rapporter au moins 400 \$, sans quoi des frais de main-d'œuvre de 100 \$ seront imputés pour chacun d'entre eux. Toutes les boissons, qu'elles soient ou non alcoolisées, sont facturées dès leur service.

Q. Puis-je venir tout installer la veille de mon événement?

Nous ne pouvons vous garantir l'accès à la salle, sauf si vous la louez les deux soirs, sous réserve de sa disponibilité.

Q. À quel moment aurai-je accès à la salle le jour de mon événement?

La salle sera à votre disposition deux heures avant l'événement. À sa discrétion, le gestionnaire des réunions et banquets pourra vous autoriser à y accéder plus tôt, à condition que celle-ci soit libre.

Q. Y a-t-il des restrictions relativement aux fumigènes, aux générateurs de brouillard, aux flammes nues, aux paillettes décoratives, au riz ou aux pétales de rose?

Il est strictement interdit d'utiliser des fumigènes, des générateurs de brouillard, machines à bulles et des flammes nues, de décorer les tables de paillettes ainsi que de lancer du riz ou des pétales au CNA. Tout non-respect de ces restrictions entraînera une amende de 500 \$.

Q. Y a-t-il du stationnement au CNA?

Oui. Il est possible de se stationner dans le garage souterrain sécurisé et tempéré du CNA, accessible depuis nos installations. Pour la liste des prix, consultez le site Web cna-nac.ca.

Q. Le CNA fournit-il un contrat et une garantie écrits?

Oui. Vous devrez signer un contrat et effectuer un dépôt.

Q. Quand dois-je confirmer le nombre définitif de convives?

Au moins trois (3) jours ouvrables avant l'événement.

Q. Pour me prévaloir d'un forfait, dois-je accueillir un nombre minimal de convives?

Nos forfaits nuptiaux sont destinés aux groupes d'au moins 80 personnes; pour ceux de 40 à 79 invités, un supplément de 12 \$ par personne s'applique.

Q. Qu'arrivera-t-il si je dois annuler ma réservation?

Un acompte non remboursable de 1000 \$ est exigé dès la signature du contrat. Les clients sont tenus de payer 50 % du total projeté pour la nourriture et les boissons si l'annulation a lieu entre 7 jours et 3 mois avant la tenue de l'événement, et la totalité de cette somme estimée si l'annulation est faite moins de 7 jours avant la tenue de l'événement.

célébrez votre mariage

au Centre national des Arts



FOIRE AUX QUESTIONS... (suite)

Q. Quels sont les frais de location des salles?

Oui, les salles sont soumises à des frais de location. Ces frais varient selon la saison, et en fonction des revenus générés par la nourriture et les boissons. Pour plus de détails, adressez-vous à l'équipe du Service des réunions et banquets.

Q. Y a-t-il un revenu minimal requis par salle louée?

Oui, un minimum de revenus est requis. Les revenus minimums générés pour les ventes de nourriture et de boissons varient selon la saison. Pour plus de détails, adressez-vous à l'équipe du Service des réunions et banquets.

Salon

Le lustre chatoyant et le magnifique puits de lumière créent une ambiance chic particulièrement propice aux soupers privés ou aux réceptions d'avant-spectacle. Cette salle intime peut servir pour des noces de 120 personnes ou moins.

Salle Canada

Vous n'en croirez pas vos yeux quand vous gravirez les marches du grand escalier menant à la salle Canada. Avec ses panoramas époustouflants sur le canal Rideau, cette salle est l'endroit parfait pour les réunions d'affaires, les activités sociales et les réceptions de mariage.

Salle O'Born

Avec ses fenêtres pleine hauteur et ses vues époustouflantes des plus beaux sites historiques d'Ottawa, cette salle est sans contredit la plus convoitée du centre-ville. Elle éblouira vos invités et leur laissera des souvenirs impérissables.

Salle de la Lanterne

Une merveille technologique offrant art numérique à l'extérieur et acoustique et audiovisuel ultramodernes à l'intérieur. Son abondante lumière naturelle et ses vues spectaculaires du parlement et de la Tour de la Paix font de cette salle un choix fort populaire pour les activités d'affaires et les événements sociaux.

le café

Venir célébrer au café, le fameux restaurant du CNA : quelle idée géniale et originale! Réservez notre splendide salle à manger, qui peut accueillir jusqu'à 150 personnes en plus d'une piste de danse. Le coût de la nourriture et des boissons doit dépasser 10 000 \$, taxe en sus. Prenez note que *le café* n'est disponible que lorsqu'il n'y a aucun spectacle au CNA; pour éviter les conflits d'horaires de cet ordre, effectuez votre réservation au moins cinq mois à l'avance.