

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

MENU DU SOIR – plats à la carte | Minimum de 20 convives

Composez-vous un menu à votre goût! Trois services minimum (au moins un plat principal). Si vous souhaitez offrir à vos convives un choix de deux plats principaux, ajoutez **9 \$ par personne**. Vous pouvez également proposer une entrée supplémentaire, soit une soupe, soit une salade (le montant du supplément dépend du plat choisi). Le repas du soir à la carte comprend pain frais, beurre, sel de mer kasher, café, café décaféiné, thé et tisanes.

À noter : Nous sommes heureux de fournir d'autres options de repas pour les personnes végétariennes ou ayant des restrictions en matière de produits laitiers ou de gluten. Les noms de ces invités doivent être fournis au moins cinq jours ouvrables avant le jour de votre événement. Des repas spéciaux pour des invités avec des allergies sévères peuvent être fournies moyennant un frais de **20 \$** par assiette, en surplus du coût du repas choisi pour le groupe.

Soupes et salades

Soupe aux champignons Le Coprin et pommes de terre Yukon Gold avec riz sauvage soufflé (**sg**)

Potage à la poire et à la courge musquée rôtie, crème fraîche à la cannelle (**sg**)

Soupe aux tomates en grappe, poivrons rouges rôtis, parmesan et croûtons briochés

Soupe au chou-fleur rôti, garniture au Bleu bénédicte et à la ciboulette ciselée (**sg**)

Salade de bocconcini et tomates patrimoniales, vinaigre balsamique vieilli, huile d'olive de première pression, poivre noir concassé et flocons de sel de mer (**sg**)

Mélange de jeunes laitues avec pousses de pois, radis, asperges, rubans de carottes de couleurs variées, vinaigrette à la citronnelle et au basilic (**sg; spl**)

Salade César du CNA : laitue romaine, roquette, radicchio, pancetta croustillante, fromage grana padano et croûtons briochés

Salade au melon d'eau et aux tomates avec radis et oignons rouges marinés, garniture de feta, sirop de vinaigre balsamique et huile d'olive extra vierge (**sg**)

Salade de patates douces et de betteraves avec framboises fraîches, pacanes caramélisées et fromage de chèvre, gastrique aux canneberges et à l'huile d'olive au basilic (**sg**)

Mélange de mâche, laitue frisée et feuille de chêne avec artichauts grillés et morceaux d'omble chevalier fumé à chaud, vinaigrette à l'éable et aux échalotes

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

MENU DU SOIR - plats à la carte | Minimum de 20 convives (suite)

Entrées (supplément de 11 \$)

Terrine de légumes grillés, garniture de fromage de chèvre, confit de tomates et houmous à la patate douce (**sg**)

Gravlax de saumon à la betterave avec salade de concombre, oignon rouge mariné et fenouil ciselé, chou vert frisé craquant, crème de raifort et gastrique aux betteraves (**sg**)

Gnocchis au beurre noisette, feuilles de sauge frites et courge musquée à l'éable

Raviolis aux champignons sauvages et verdures poêlées, confit de canard de la Ferme Mariposa, bouillon aux shiitakés (**spl**)

Pétoncles géants canadiens, ratatouille et vermicelles de riz croustillants (**sg; spl**)

Plats principaux

Tous les plats principaux sont accompagnés de légumes de saison

Poitrine de poulet des fermes Sargent en croûte de sel de mer et romarin, confit d'oignons rouges, purée de pommes de terre Yukon Gold au basilic, sauce à la moutarde Kozlik (**sg; spl**) | **83 \$**

Ballottine 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, jus de cuisson au thym (**sg**) | **86 \$**

Suprême de poulet rôti avec sauge et fromage Oka, risotto au riz sauvage et à l'orge, sauce chasseur (**sg**) | **84 \$**

Confit de canard de la Ferme Mariposa avec rösti de pommes de terre Yukon Gold, fromage de chèvre à pâte molle, jus de cuisson aux griottes | **87 \$**

Saumon de l'Atlantique poêlé avec gremolata aux agrumes, couscous perlé et bette à carde braisée, sauce crémeuse au fenouil et au chardonnay | **83 \$**

Omble chevalier nordique poêlé avec lentilles et riz basmati, carottes rôties, sauce soubise au gingembre (**sg; spl**) | **86 \$**

Morue de l'île Fogo, pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard crémeuses, purée de poireaux et tombée de verdure de la région (**sg**) | **80 \$**

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

MENU DU SOIR - plats à la carte | Minimum de 20 convives (suite)

Longe de veau enveloppée de tapenade aux olives noires et au prosciutto, polenta au fromage de chèvre, sauce aux oignons caramélisés | **88 \$**

Carré d'agneau canadien, pouding au pain à l'échalote et au romarin, purée de chou-fleur rôti, jus de cuisson aux groseilles rouges à grappes | **95 \$**

Filet de bœuf AAA de l'Alberta, confit de tomates grillées, purée de courge rôtie, pavé de cheddar vieilli et fondue de champignons sauvages (**sg**) | **97 \$**

Contre-filet de bœuf AAA de l'Alberta rôti au romarin et à la moutarde à l'ancienne, pommes de terre Yukon Gold fouettées au raifort, sauce bordelaise au cabernet-sauvignon (**sg**) | **95 \$**

Plat de côte de bœuf de l'Alberta braisé au whisky canadien et à la cassonade, purée de pommes de terre au beurre noisette, choux de Bruxelles grillés et bacon fumé deux fois | **97 \$**

Longe de porc de l'Ontario et pommes rôties au vinaigre balsamique, patates douces grillées, canneberge du Haut-Canada, jus de cuisson au thym (**sg; spl**) | **85 \$**

Longe de cerf de l'Ontario en croûte de gingembre, pommes de terre fondantes, légumes racines rôtis au sirop de bouleau, sauce à la moutarde Kozlik au rye triple sec et aux baies de sureau (**sg; spl**) | **99 \$**

Plats principaux végétarien et végétaliens

Veuillez choisir l'une des options suivantes pour remplacer un plat principal

Manicotti aux épinards et à la ricotta, épinards et légumes méditerranéens grillés, sauce aux tomates rôties | **80 \$**

Panisse végane aux pois chiches, tartinade à l'artichaut, champignons Le Coprin, jeunes pois et coulis de poivrons grillés (**sg; spl**) | **80 \$**

Tian de légumes grillés et tofu mariné disposés en étages avec herbes, ail, vinaigre balsamique fin et huile d'olive extra vierge, coulis de poivrons rouges rôtis (**sg; spl**) | **80 \$**

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

MENU DU SOIR – plats à la carte | Minimum de 20 convives (suite)

Desserts

Mousse aux chocolats blanc, noir et au lait, crème anglaise au Grand Marnier

Tiramisu à la mousse de mascarpone, sauce au café au lait

Tarte au citron Meyer du CNA avec meringue flambée et petits fruits de saison

Crème brûlée aux bleuets et à l'éryable avec croquant au brandy

Dôme de mousse à la pomme Granny Smith, gâteau aux épices au gingembre, granola de quinoa et caramel au whisky

Quatre-quarts au citron, fraises macérées, mousse aux fraises, crème de sirop de bouleau

Gâteau au chocolat sans farine avec sauce au caramel salé et meringue aux amandes grillées

Gâteau au fromage à la vanille, salsa aux fraises et à la menthe, sauce au chocolat noir

Tarte aux pacanes et à l'éryable, compote de griottes

Duo de flan au chocolat noir et de panna cotta à la noix de coco, garniture de croquant au gingembre, coulis aux fruits de la passion

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

BUFFET DU SOIR | Minimum de 75 convives

Le buffet du soir est servi avec petits pains frais du jour, beurre, café, café décaféiné et thé.

À noter : Nous sommes heureux de fournir d'autres options de repas pour les personnes végétariennes ou ayant des restrictions en matière de produits laitiers ou de gluten. Les noms de ces invités doivent être fournis au moins cinq jours ouvrables avant le jour de votre événement. Des repas spéciaux pour des invités avec des allergies sévères peuvent être fournies moyennant un frais de 20 \$ par assiette, en surplus du coût du repas choisi pour le groupe.

FORSYTH

Buffet froid

Salade de légumes mélangeés et de légumes du jardin, vinaigrette et sauce crèmeuse

Salade de haricots blancs à la toscane, aubergines épicées et champignons marinés, ail rôti et huile d'olive extra vierge

Salade de maïs grillé à la mode du Sud-Ouest avec quinoa et edamames

Salade de pommes de terre crèmeuse à l'aneth avec bacon fumé et cornichons

Buffet chaud

Choisissez trois options

Surlonge de bœuf de l'Alberta rôtie à la moutarde et aux herbes avec confit de poireaux et champignons

Le Coprin, jus de cuisson au vin rouge

Poitrine de poulet poêlée au citron, au thym et au sel de mer, sauce au yogourt et au basilic

Porc BBQ char siu (à la chinoise), compote épicée à la mangue et aux échalotes

Pavé de saumon de l'Atlantique poêlé, relish aux tomates et aux câpres

Raviolis aux champignons sauvages avec courge musquée rôtie et parmesan

Cari de choux-fleurs, pois chiches et pommes de terre

Avec pommes de terre ou riz et légumes de saison (sélection du chef)

Desserts

Gâteau aux carottes; tarte aux pacanes et à l'éryngie; gâteau au chocolat sans farine; crème brûlée (portions individuelles); et fruits frais.

89 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

BUFFET DU SOIR | Minimum de 75 convives (suite)

GOULD

Buffet froid

Radicchio, laitue romaine et roquette, jeunes pousses, légumes du jardin, vinaigrette et sauce crèmeuse
Salade de chou rouge, chou vert frisé et carottes avec canneberges séchées, graines de citrouille, vinaigrette aux graines de pavot

Salade méditerranéenne de pois chiches et de légumes grillés avec garniture au fromage de chèvre

Salade crèmeuse de pennes au pesto avec champignons rôtis et aubergine marinée épicee

Salade de tomates raisins, concombre et bouchées de bocconcini, vinaigrette balsamique au basilic, sel de mer et miel

Soupe du jour variant selon la saison

Buffet chaud

Choisissez trois options

Filet de bœuf Black Angus rôti au chimichurri, demi-glace aux pleurotes du panicaut

Poulet frais de l'Ontario élevé en liberté et saumuré au cidre, relish au bacon et aux pommes

Filet de morue de l'île Fogo avec poireaux grillés, sauce au beurre et au citron

Chaudrée de fruits de mer canadiens à la chinoise avec homard, saumon, palourdes et pétoncles

Gigot d'agneau de l'Ontario rôti au citron, à l'ail et au romarin, pistou à la menthe

Ragoût de pois chiches, pommes de terre et courge à la marocaine

Croquettes de maïs et de haricots noirs poêlés, yogourt au citron et au basilic

Servi avec pommes de terre grelots rôties aux herbes et riz pilaf et légumes de saison

Desserts

Gâteau Opéra; flans aux amandes et aux pommes caramélisées; morceaux de gâteau au fromage aux fraises; brownie végétalien aux haricots noirs; fruits frais

95 \$ par personne