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

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 **6 $ 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.

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 bénédictin 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 féta, sirop de vinaigre balsamique et huile d'olive extra vierge **(sg)**

Salade de patates douces et de betteraves avec arilles de grenade, 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'érable et aux échalotes

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

MENU DU SOIR– plats à la carte (suite)

Entrées (supplément de 8 $)

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 canneberges **(sg)**

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

Raviolis aux champignons sauvages et verdures poêlées, confit de canard de la Ferme Mariposa, bouillon aux shitakés **(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, hachis de pommes de terre et chorizo, sauce à la moutarde Kozlik **(sg; spl) | 77 $**

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, jus de cuisson au thym **(sg) | 80 $**

Suprême de poulet rôti avec sauge et fromage oka, risotto au riz sauvage et à l'orge, sauce chasseur **(sg) | 78 $**

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 **| 81 $**

Saumon de l'Atlantique poêlé avec gremolata aux agrumes, couscous perlé et bette à carde braisée, sauce crémeuse au fenouil et au chardonnay **| 77 $**

Omble chevalier nordique poêlé avec lentilles et riz basmati, carottes rôties, sauce soubise au gingembre **(sg; spl) | 80 $**

Morue de l'île Fogo, pommes de terre de l'I.-P.-É crémeuses, purée de poireaux et tombée de verdures de la région **(sg) | 74 $**

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

MENU DU SOIR – plats à la carte (suite)

Longe de veau enveloppée de tapenade aux olives noires et au prosciutto, polenta au fromage de chèvre, sauce aux oignons caramélisés **| 82 $**

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 **| 89 $**

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) | 92 $**

Contrefilet 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) | 89 $**

Plat-de-côte de bœuf 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 **| 91 $**

Filet de bœuf Black Angus de l'Alberta rôti au poivre et crevettes pochées au beurre citronné, flan aux oignons caramélisés et aux pommes de terre, sauce aux champignons portabello **(sg) | 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) | 79 $**

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) | 93 $**

Plats principaux végétariens

Veuillez choisi r 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 **| 75 $**

Panisse végane aux pois chiches, tartinade à l'artichaut, champignons Le Coprin, jeunes pois et coulis de poivrons grillés **(sg; spl) | 75 $**

Tian de légumes : légumes grillés disposés en étages avec herbes, ail, vinaigre balsamique fin et huile d'olive extra vierge, coulis de poivrons rouges rôtis **(sg; spl) | 72 $**

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

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'érable 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

Barre au chocolat et au caramel, ganache au chocolat noir, feuilletine et biscuit aux noix avec fondant au caramel

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

Tarte aux pacanes et à l'érable, 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.

FORSYTH

Buffet froid

Salade de verdures mélangées et de légumes du jardin, vinaigrette et sauce crémeuse
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 crémeuse 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'érable; gâteau au chocolat sans farine; crème brulée (portions individuelles); et fruits frais.

79 $ par personne

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 crémeuse
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 crémeuse de pennes au pesto avec champignons rôtis et aubergine marinée épicée
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 ; et fruits frais

83 $ par personne