

réunions et banquets

au Centre national des Arts



BUFFETS PETIT-DÉJEUNER CONTINENTAL | Minimum de 10 convives

BERNARDI

Sélection de mini-danoises, de croissants au beurre et de muffins

Beurre et confitures

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

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

20 \$ par personne

PUCCINI

Salade de fruits frais

Sélection de yogourts aux fruits en portions individuelles

Sélection de mini-danoises, de croissants au beurre et de muffins

Beurre et confitures

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

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

22 \$ par personne

VIVALDI

Boissons fouettées aux fruits frais et au yogourt grec

Tranches de melon et d'ananas

Gruau avec raisins de Smyrne et cassonade

Muesli maison grillé au miel avec canneberges séchées et pacanes confites à l'érable

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

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

26 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



BUFFETS PETIT-DÉJEUNER CHAUD | Minimum de 25 convives

Disponible en assiettées (minimum de 50 convives, 4 \$ de plus par personne)

BEETHOVEN

Œufs brouillés frais de la ferme

Saucisses et bacon fumé à l'érable

Tomates cuites au four, huile d'olive extra vierge, sel de mer et fines herbes

Galettes de pommes de terre croustillantes avec oignons sautés

Sélection de mini-danoises, de croissants au beurre et de muffins

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

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

26 \$ par personne

BACH

Œufs fermiers brouillés avec vieux cheddar blanc

Crêpes imbibées de beurre d'érable avec garniture de bleuets

Saucisses et bacon fumé à l'érable

Fèves au lard avec mélasse et jambon de salaison sucrée

Pommes de terre Yukon Gold rissolées aux oignons caramélisés

Sélection de pains avec grille-pain, beurre et confitures

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

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

29 \$ par personne

STRAUSS (déjeuner santé)

Gruau avec raisins de Smyrne et cassonade

Blancs d'œufs fouettés et frittata aux légumes de saison

Tomates cuites au four, huile d'olive extra vierge, sel de mer et fines herbes

Boissons fouettées aux fruits frais et au yogourt grec

Tranches de melon et d'ananas

Muesli maison grillé au miel avec canneberges séchées et pacanes confites à l'érable

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

Sélection de pains avec grille-pain, beurre et confitures

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

30 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



BRUNCH | Minimum de 50 convives

LE ZUKERMAN

Froid

Salade de roquette, de laitue romaine et de jeunes épinards

Choix de garnitures et de vinaigrettes

Salade de quinoa avec bleuets et canneberges séchés, vinaigrette à l'orange

Betteraves miniatures rouges et jaunes rôties, oignon Vidalia, vinaigrette au champagne et à l'aneth

Salade de haricots épicée, tranches de radis, vinaigrette d'huile d'olive à la lime et au sambal

Germon poêlé (issu de la pêche durable), antipasti de légumes grillés

Saumon fumé, salade de fenouil et de chou nappa, vinaigrette de cidre de poire

Salade de tomates, concombres anglais, pois chiches, vinaigrette de xérès au basilic

Sushi

Sélection de maki : végétarien, saumon, thon, avec wasabi, sauce tamari et gingembre mariné

Soupe

Poireaux et pommes de terre truffés, petits pains frais et beurre baratté

Chaud

Côte de bœuf de l'Alberta en croûte de raifort, jus de cuisson au vin rouge

Œufs bénédicte façon canadienne, bacon de dos, muffin anglais, sauce hollandaise

Crêpes au babeurre, sirop d'érable du Québec

Bacon à l'érable et au poivre noir, saucisses de porc

Poulet chasseur, champignons sauvages, tomates, demi-glace

Ravioli aux épinards et à la ricotta, purée de tomates italiennes braisées, basilic frais

Filet de truite poêlée, fenouil et crème d'échalotes

Purée de pommes de terre à l'ail rôti

Légumes du marché By

Couronnement

Pâtisseries françaises, mousses et macarons miniatures

Sélection de gâteaux et de tartelettes

Salade de fruits, danoises, croissants, muffins

Plateau de fromages de la région avec fruits, pacanes rôties et baguette

Jus d'orange et de pamplemousse fraîchement pressés

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

52 \$ par personne

Section omelette sur commande (brunch)

Supplément de 6 \$ par convive

Champignons de culture, poivrons, tomates, fromage, oignons verts

Jambon Forêt-Noire, saumon fumé