

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

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

24 \$ 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

26 \$ 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

29 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

BUFFETS PETIT-DÉJEUNER CHAUD | Minimum de 25 convives

Disponible en assiettées (minimum de 50 convives, 6 \$ 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

32\$ 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

35\$ 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

37 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

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

Desserts

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

58 \$ 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