

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

DÎNERS D’AFFAIRES | Minimum de 15 convives

Les dîners d'affaires comprennent du café Seattle's Best fraîchement infusé, du café décaféiné et du 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.

WAGNER

Buffet froid

Mélange de jeunes pousses, rubans de légumes colorés et vinaigrette crémeuse au citron et au basilic

Salade de patates nouvelles avec haricots verts, tomates cerises et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de pâtes méditerranéenne avec oignon rouge, concombre, olives noires et fromage fêta émietté

Marmite de soupe du jour

Créez votre propre sandwich

Nos sandwichs sont servis avec une variété de pains cuits le matin même

Plateaux de jambon forêt-noire, poitrine de dinde rôtie, rôti de bœuf au poivre, salami de Gênes

Salade de thon blanc Ocean Wise

Houmous aux haricots noirs

Laitue, tomates de vigne tranchées et cornichons

Tranches de fromage cheddar vieilli, suisse et Gouda fumé

Desserts

Plateau de brownies et barres Nanaimo

Mini tartelettes au beurre

Fruits entiers : pommes, oranges, poires et bananes

44 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

DÎNERS D’AFFAIRES (suite)

PETERSON

Buffet froid

Jeunes épinards et roquette, vinaigrette champagne et Dijon
Courgettes rôties et légumes racines, vinaigrette érable et chipotle
Salade de tomates, pois chiches et concombres, vinaigrette citron et origan
Légumes marinés, ail rôti, huile d’olive extra-vierge, estragon haché

Marmite de soupe du jour

Sandwichs (création « artistique »)

Nos sandwichs sont servis sur une variété de pains cuits le matin même

Club à la dinde fumée avec bacon fumé et mayonnaise Dijon
Rôti de bœuf BBQ avec cornichons et cheddar vieilli Saint-Albert
Saumon fumé de la côte est avec câpres et oignon rouge
Salade aux œufs paysanne avec avocat et ciboulette
Légumes rôtis au vinaigre balsamique et tofu avec oignons caramélisés

Desserts

Salade de fruits frais avec menthe et baies
Crèmes brûlées individuelles
Carrés de gâteau « Opéra » au café et aux amandes

49 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

DÎNERS D’AFFAIRES (suite)

DAVIS

Buffet froid

Salade de chou rouge, carottes et chou frisé, canneberges séchées et graines de citrouille, vinaigrette aux graines de pavot

Salade romaine hachée avec fromage féta émietté et vinaigrette au citron et à l’origan

Salade de quinoa et légumes rôtis au vinaigre balsamique

Croustilles cuites à la marmite avec trempette à la crème sure et à l’aneth

Sandwichs chauds cuits sur la plaque (création « artistique »)

Cheddar vieilli et bacon fumé

Mini-burger de bœuf avec laitue, oignon et mayonnaise aux tomates

Quesadilla roulée au poulet chipotle, poivrons rôtis et fromage Monterey jack

Bruschetta de tomates de vigne avec fromage Grand Padano sur baguette croustillante

Frittata de crevettes nordiques, poivrons et épinards (SG)

Desserts

Salade de fruits frais avec menthe et baies

Tartelettes à la meringue au citron

Petits gâteaux CNA au chocolat et à la vanille

56 \$ par personne

ASSIETTES DU MIDI | Minimum de 15 convives

Les prix du menu du dîner comprennent trois services (une entrée, un plat principal et un dessert), des petits pains frais du jour et beurre, du café Seattle’s Best, du café décaféiné et un choix de thés/tisanes. Vous voulez offrir un choix de deux plats principaux ? Ajoutez **9 \$** par personne.

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.

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

ASSIETTES DU MIDI | Minimum de 15 convives (suite)

ENTRÉES

Velouté de champignons locaux avec riz sauvage soufflé

Bisque au chou-fleur caramélisé et fromage bleu

Purée à la courge musquée rôtie et aux pommes

Salade César CNA avec copeaux de Parmesan et julienne de pancetta croustillante

Jeunes pousses de roquette, d'épinards et de laitue frisée, poires Anjou tranchées, pacanes grillées, vinaigrette à l'érable et au xérès

Salade de style grec, avec poivrons, tomates, concombres, émietté de feta, vinaigrette à l'origan et à l'ail

Salade de laitue et de radicchio avec cœurs d'artichauts, olives, tomates séchées et vinaigrette aux herbes fraîches

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats principaux sont servis avec légumes de saison

Filet de saumon sauvage de la Colombie-Britannique, salsa tiède de tomates Roma et graines de coriandre, galette de risotto au fenouil et à l'estragon | **60 \$**

Poulet en croûte à la noix de coco, crème légère au curry Madras, riz vapeur parfumé à la cardamome | **56 \$**

Contrefilet de bœuf de l'Alberta, purée de pommes de terre au raifort, jus de cabernet | **62 \$**

Suprême au poulet poêlé, ragoût de champignons sauvages et domestiques, polenta au basilic et cheddar blanc | **56 \$**

Longe de porc aux épices cubaines, glace au rhum brun et gingembre, sauté de bacon et pommes de terre rattes | **53 \$**

Corégone d'Ontario poêlé, tombée de légumes à l'ail frais, topinambours confits et olives | **57 \$**

Cannellonis aux épinards et au fromage ricotta, sauce aux tomates écrasées et à l'ail rôti, gratin de Parmigiano Reggiano et feuille de basilic croustillante | **45 \$**

Sauté de légumes et tofu mariné, nouilles Shanghai, bouillon aux champignons et au gingembre, lanières de chou chinois | **45 \$**

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

ASSIETTES DU MIDI (suite)

DESSERTS

Crème brûlée infusée au sirop d'érable du Québec et à la gousse de vanille

Sabayon aux fraises avec quatre-quarts au citron

Pavlova à la truffe au chocolat et aux pacanes avec caramel salé

Tartelette aux pacanes et caramel écossais avec croûte sablée

Blondie avec morceaux de poire et de caramel anglais avec mousse à la poire et au caramel

Gâteau streusel pomme fromage avec biscuit sablé

BUFFETS CHAUDS DU MIDI | Minimum de 25 convives

Choisissez trois salades

Mélange de laitue, radicchio et roquette, radis émincé, tomates cerises, vinaigrette de vin rouge

Salade grecque de légumes avec chiffonnade romaine et féta émietté, vinaigrette au citron et à l'origan

Salade de carottes rôties avec graines de citrouilles, coriandre et vinaigrette au yogourt

Taboulé au quinoa, avec tomates, persil et vinaigrette aux agrumes

Salade de melon, concombre et oignon rouge avec vinaigrette à la lime et au jalapeno

Salade de patates, avec cornichons, persil et échalotes, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

Salade de chou rouge, carottes et chou frisé, canneberges séchées et graines de citrouille, vinaigrette aux graines de pavot

Choisissez une soupe

Curry au poulet et à la noix de coco avec citronnelle

Bouillon miso avec champignons shiitakes et tofu

Tomates rôties, épinards et parmesan

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

BUFFETS CHAUDS DU MIDI (suite)

Plats principaux

Sauté de bœuf croustillant et de légumes avec sauce hoisin et chili

Longe de porc rôtie aux épices jerk avec salsa d'ananas

Poitrine de poulet rôtie au sel de mer et au romarin avec sauce aux petits oignons et champignons

Hauts de cuisse de dinde marinés au whiskey et à la sauce soya cuits sur le gril, avec chutney à la mangue

Truite arc-en-ciel poêlée avec relish aux câpres et aux tomates rôties

Morue au citron et au persil cuite au four avec bacon fumé deux fois et palourdes

Ragoût de patates douces, pois chiches et courge musquée à la marocaine

Croquette de fèves noires et maïs poêlée avec yogourt au citron et basilic

Chou-fleur au curry avec noix de cajou grillées

Deux choix de plats principaux : 58 \$ par personne

Trois choix de plats principaux : 65 \$ par personne

Dîners servis avec

Riz vapeur avec sel de mer et légumes frais sautés dans l'huile d'olive

Choisissez deux desserts

Salade de fruits frais et de baies avec menthe émincée

Tartelettes au beurre et aux pacanes

Tartelettes aux fruits et à la crème anglaise à la vanille

Crème brûlée aux bleuets et à l'érable

Carrés au citron et à la meringue avec noix de coco grillée

Assortiment de brownies et de carrés campagnards

Carrés de gâteau « Opéra » au café et aux amandes

Petits gâteaux CNA au chocolat et à la vanille