



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

## **FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS | Minimum de 75 convives**

Nos forfaits sur mesure sont conçus pour en mettre plein la vue tout en restant abordables. Le service de la nourriture dure 90 minutes. *Nota* : Les forfaits ne peuvent être modifiés.

### **CHOPIN**

#### **Canapés**

5 par personne à 40 \$ la douzaine;  
3 froids (service ambulante), 3 chauds (service statique)

#### **Froid**

##### **Crudités**

Plateau de légumes coupés à la main, trempette à la crème sure et à l'aneth

##### **Plateau de fromages canadiens**

4 fromages fins du Canada, compote de pêches de Niagara, pacanes grillées à l'érable, baguette

#### **Station de coupe (choisir une option)**

##### **Tacos**

Porc effiloché en sauce adobo accompagné de salsa verte, échalotes croquantes, ananas et coriandre  
Morue, rémoulade à la lime et au chili, julienne de laitue, échalotes frites à la poêle

ou

##### **Nouilles**

Nouilles de Shanghai, légumes sautés au wok, coriandre hachée, sauce hoisin et sauce sriracha  
Choisir deux options : tofu mariné, poulet grillé, bœuf croustillant ou porc BBQ

#### **Couronnement**

Sélection de pâtisseries françaises et de tartelettes miniatures  
Café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes

**55 \$ par personne**



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

## **FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS (suite) | Minimum de 75 convives**

### **MOZART**

#### **Canapés**

5 par personne à 40 \$ la douzaine;  
3 froids (service ambulante), 5 chauds (service statique)

#### **Froid**

##### **Plateau de fromages canadiens**

4 fromages fins du Canada, compote de pêches de Niagara, pacanes grillées à l'érable, baguette

##### **Sushi**

Sélection de makis, dont saumon, thon et végétarien, avec wasabi, gingembre mariné et sauce soya

##### **Plateau de charcuteries**

Assortiment de viandes froides, légumes marinés, condiments et tranches de baguette

#### **Chaud**

##### **Mini-burgers de bœuf Angus avec fromage**

Cheddar vieilli, mayonnaise épicée

##### **Bouchées de poulet croustillantes**

Chili, agrumes et coriandre

#### **Station de coupe (choisir une option)**

##### **Smoked meat montréalais**

Pointe de poitrine de bœuf à la montréalaise, pain de seigle, moutarde, cornichons à l'aneth kasher et choucroute au vin blanc

ou

##### **Sandwichs au fromage fondant**

Bacon fumé à l'érable et tomate de Leamington

Monterey jack et fromage suisse

#### **Couronnement**

Sélection de macarons, bagatelle

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

**62 \$ par personne**



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

## FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS (suite) | Minimum de 75 convives

### HAENDEL

#### Canapés

5 par personne à 42 \$ la douzaine;  
3 froids (service ambulante), 5 chauds (service statique)

#### Froid

##### Crudités

Plateau de légumes coupés à la main, trempette à la crème sure et à l'aneth

##### Plateau de fromages canadiens

4 fromages fins du Canada, compote de pêches de Niagara, pacanes grillées à l'érable, baguette

##### Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse

Câpres, rémoulade à l'oignon rouge, croustilles de bagel

#### Chaud

##### Bar à poutine

Frites fraîchement coupées, fromage en grains frais, sauce brune  
Garnitures : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

##### Station de coupe (choisir deux options)

##### Crevettes flambées au whisky

Tomates hachées, fines herbes et flocons de piment fort

ou

##### Bifteck de contre-filet de l'Alberta rôti lentement

Avec assortiment de moutardes, crème de raifort et petits pains chauds

ou

##### Pâtes de la rue Preston

Penne ou tortellinis au fromage

Sauce tomate et basilic ou sauce crémeuse à l'ail rôti

Garnitures : champignons sauvages, piments forts, poivrons rouges rôtis, olives de Kalamata, fromage parmesan, fines herbes, poulet fumé effiloché et chorizo émietté



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

## FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS (suite) | Minimum de 75 convives

### Couronnement

Mini-crèmes brûlées, sucettes de gâteau, macarons français, mini-coupes de tiramisu  
Café et café décaféiné Seattle's Best, thés et tisanes

69 \$ par personne

## FORFAIT CANAPÉS | Minimum de 20 convives

Idéal pour les indécis : laissez le chef vous proposer ses coups de cœur!

### Canapés froids

Melon et jambon serrano, *mole* aux graines de tournesol et au piment ancho  
Tomate patrimoniale et féta, avec basilic frais et réduction de vinaigre balsamique  
Tartare de saumon fumé de la Nouvelle-Écosse, avec câpres croustillants

### Canapés chauds

Rouleaux de printemps végétariens, sauce hoisin aux prunes  
Boulettes de bœuf Black Angus de l'Alberta, glace BBQ au bourbon  
Sandwich au fromage fondant, avec cheddar Saint-Albert vieilli et porc effiloché  
Samoussas aux légumes, raïta à la menthe  
Boules de risotto farcies au parmesan, sauce aux tomates rôties et basilic

20 \$ par personne (cinq canapés), convient pour un apéritif d'une heure

28 \$ par personne (huit canapés), convient pour une réception d'une heure et demie

34 \$ par personne (dix canapés), convient pour une réception de deux heures



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

## CANAPÉS À LA CARTE

Minimum de 3 douzaines par sélection

### Canapés froids

Bouchée de Bleu béneéictin, noix de Grenoble grillée et poire pochée au vin rouge  
Tomate patrimoniale et fromage féta, avec basilic frais et réduction de vinaigre balsamique  
Mini-brochette d'antipasti : salami de Gênes, bocconcini, basilic et artichaut  
Melon et prosciutto, *mole* aux graines de tournesol et au piment ancho  
Rouleaux californiens avec mayonnaise au wasabi

**40 \$ la douzaine**

Mini-brochette d'agneau du printemps aux pacanes caramélisées et à la moutarde à l'ancienne  
Crevette grillée au miso, glace au gingembre et au citron vert  
Tartare de saumon fumé de la Nouvelle-Écosse, avec câpres croustillants  
Canard fumé du lac Brome, avec échalotes rôties et compote de cerises aigres  
Crostini de thon poêlé, mayonnaise au cari  
Roulades de carpaccio de bœuf, aioli à la truffe, roquette  
Salade de homard du Canada à l'aneth sur pain brioché  
Longe de cerf au poivre et confiture de bleuets du lac Saint-Jean sur pain banique

**42 \$ la douzaine**

### Canapés chauds

Samoussas aux légumes, raïta à la menthe  
Bâtonnets de panisse (pois chiches), chutney de tomates rôties  
Empanadas au chorizo espagnol et à la coriandre  
Chaussons de pâte filo aux épinards et au féta, yogourt au citron et à l'ail  
Rouleaux de printemps végétariens, sauce hoisin aux prunes  
Boules de risotto farcies au parmesan, sauce aux tomates rôties et basilic  
Chou-fleur Kung Pao croustillant, sauce douce au chili

**40 \$ la douzaine**



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

## CANAPÉS À LA CARTE (suite)

Mini-brochette de saumon à l'érable cuit à la torche, avec graines de sésame grillées  
Pétoncles enrobés de bacon fumé au bois de pommier, glace à l'érable et au piment ancho  
Croquettes de crabe de l'Atlantique, avec aïoli au citron et aux câpres  
Boulettes de bœuf Black Angus de l'Alberta, glace BBQ au bourbon  
Sandwich au fromage fondant, avec cheddar St-Albert vieilli et porc effiloché  
Poulet frit à la mode du Sud dans un cornet gaufré, avec relish au maïs

**42 \$ la douzaine**

**Un supplément de 5 \$ la douzaine sera exigé si la commande est inférieure au minimum.**

## RÉCEPTION À LA CARTE | Minimum de 20 convives

Deux portions par personne

### Crudités

Plateau de légumes coupés à la main, trempette à la crème sure et à l'aneth

**7 \$ par personne**

### Trempette

Houmous, trempette aux artichauts rôtis et au féta, tapenade de poivrons rouges rôtis et olives vertes, pains pitas frais et tranches de baguette

**9 \$ par personne**

### Bruschetta

Sur baguette grillée

**7 \$ par personne**





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

## **RÉCEPTION À LA CARTE (suite) | Minimum de 20 convives**

Deux portions par personne

### **Mini-burgers de bœuf Angus avec fromage**

Cheddar vieilli, mayonnaise épicée

**10 \$ par personne**

### **Bouchées de poulet croustillantes**

Chilis, agrumes et coriandre

**10 \$ par personne**

### **Croustilles tortillas maison**

Salsa mexicaine avec gros morceaux

**3,50 \$ par personne**

### **Bar à poutine**

Frites fraîchement coupées, fromage en grains frais, sauce brune

Garnitures : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

**12 \$ par personne**

### **Pizzas artisanales**

Légumes grillés, féta, sauce pesto

Pepperoni, champignons sauvages, sauce épicée aux tomates

Saumon fumé, fromage à la crème, câpres, oignon rouge

**14 \$ par personne**

### **Plateau de charcuteries**

Assortiment de viandes froides, légumes marinés, condiments et tranches de baguette

**15 \$ par personne**

### **Plateau de fromages canadiens**

4 fromages fins du Canada, compote de pêches de Niagara, pacanes grillées à l'érable, baguette

**16 \$ par personne (3 oz/personne)**



**NATIONAL ARTS CENTRE**  
**CENTRE NATIONAL DES ARTS**

Canada is our stage. Le Canada en scène.



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

## **RÉCEPTION À LA CARTE (suite) | Minimum de 20 convives**

Deux portions par personne

### **Sushi**

Sélection de makis, dont saumon, thon et végétarien, avec wasabi, gingembre mariné et sauce soya

**10 \$ par personne (3 morceaux/personne)**

### **Plateau de crevettes du Canada (froid)**

Avec sauce cocktail au raifort et au whisky

**10 \$ par personne (2 morceaux/personne)**

### **Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse**

Câpres, rémoulade à l'oignon rouge, croustilles de bagel

**12 \$ par personne**

### **Mélange de grignotines du CNA**

**36 \$ par bol (pour 20 personnes)**





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

## DESSERTS à la carte

### **Bouchées**

Minimum de 3 douzaines par sélection

Mini-crèmes brûlées

Fraises trempées dans le chocolat (en saison)

Mini-gâteaux

Macarons français

Mini-tartelettes au sucre d'érable

Mini-bagatelles aux petits fruits et à la crème pâtissière vanillée

Mini-coupes de tiramisu

Sucettes de gâteau

Cuillérées de S'mores

Parfaits avec mousse au chocolat et café

Mini-pâtisseries françaises

Bouchées de gâteau au fromage trempées dans le chocolat

Brownies décadents aux haricots noirs

Mousse à la framboise et à la mangue dans de mini-cornets gaufrés

Beignets à la noisette et au sucre glace

**48 \$ la douzaine**

### **Plateau de fruits frais**

**6 \$ par personne**

### **Fondue au chocolat**

Fruits, petits fruits et quatre-quarts à la vanille

**8 \$ par personne**

### **Raquettes du CNA**

Pâtisseries chaudes à la cannelle et au sucre

Sauce au chocolat, crème fouettée à l'érable

**10 \$ par personne**



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

## **STATIONS DE COUPE | Minimum de 35 convives**

Tous les mets suivants sont préparés sur commande par un chef sur place.

### **Tacos (un, au choix)**

Porc effiloché en sauce adobo accompagné de salsa verte, échalotes croquantes, ananas et coriandre  
ou

Morue, rémoulade à la lime et au chili, julienne de laitue, échalotes frites à la poêle

**10 \$ par personne (deux tacos)**

### **Nouilles**

Nouilles de Shanghai, légumes sautés au wok, coriandre hachée, sauce hoisin et sauce sriracha  
Choisir deux options : tofu mariné, poulet grillé, bœuf croustillant ou porc BBQ

**14 \$ par personne**

### **Smoked meat montréalais**

Pointe de poitrine de bœuf à la montréalaise, pain de seigle, moutarde, cornichons à l'aneth kasher et choucroute au vin blanc

**12 \$ par personne**

### **Bifteck de contre-filet de l'Alberta rôti lentement**

Avec assortiment de moutardes, crème de raifort et petits pains chauds

**15 \$ par personne**

### **Crevettes flambées au whisky**

Tomates hachées, fines herbes et flocons de piment fort

**12 \$ par personne (deux crevettes)**

### **Sandwichs au fromage fondant**

Bacon fumé à l'érable et tomate de Leamington

Monterey jack et fromage suisse

**11 \$ par personne (deux morceaux)**



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

## STATIONS DE COUPE (suite) | Minimum de 35 convives

### Pâtes de la rue Preston

Penne ou tortellinis au fromage

Sauce tomate et basilic ou sauce crémeuse à l'ail rôti

Garnitures : champignons sauvages, piments forts, poivrons rouges rôtis, olives de Kalamata, fromage parmesan, fines herbes, poulet fumé effiloché et chorizo émietté

Un choix de pâtes et de sauce : **10 \$ par personne**

Deux choix de pâtes et de sauce : **14 \$ par personne**

\* Un fruit de main d'œuvre de 40 \$ par heure (min. 4 heures) s'appliquera pour tout stations de coupe