

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS | Minimum de 75 convives

S'il y a plus de 75 convives, la commande minimum doit correspondre à au moins 75 % du nombre garanti de convives. Les prix ne comprennent pas les frais obligatoires de 325 \$ par chef et par station, pour deux heures. Les stations sont disponibles pour deux heures. Des frais de 60 \$ par chef et par station s'appliqueront pour chaque heure supplémentaire. Les forfaits ne peuvent être modifiés.

CHOPIN

CANAPÉS

6 par personne

Canapés froids

Mousse aux champignons des collines de la Gatineau, ricotta au miel et à la truffe, pesto au tournesol (végétarien, sans gluten)

Mini brochette de tomates raisins de Calabre et de bocconcini au pesto (végétarien, sans gluten)

Crêpe roulée au saumon fumé de la côte est avec citron et fromage à la crème à l'aneth

Canapés chauds

Rouleau de printemps végétarien, sauce hoisin aux prunes (végétarien, sans produits laitiers)

Samosa aux légumes, raita à la menthe (végétarien)

Bâtonnets de panisse (pois chiches), chutney de tomates rôties (végétarien, sans produits laitiers)

BUFFET 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 fruits de saison, pacanes grillées à l'érable et baguette

STATION DE COUPE (choisir une option)

Tacos

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

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

ou

Sandwichs au fromage fondant

Bacon fumé à l'érable et tomates ancestrales

Cheddar vieilli et fromage suisse

DESSERTS

Mini pâtisseries françaises, petits gâteaux assortis, brownies végétaliens, fruits frais tranchés

Café et café décaféiné Seattle's Best fraîchement infusé et choix de thés et tisanes

83 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

FORAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS | Minimum de 75 convives . . . (suite)

MOZART

CANAPÉS

6 par personne

Canapés froids

Mousse aux champignons des collines de la Gatineau, ricotta au miel et à la truffe, pesto au tournesol (végétarien, sans gluten)

Mini brochettes de tomates raisins de Calabre et de bocconcini au pesto (végétarien, sans gluten)

Crêpes roulées au saumon fumé de la côte est avec citron et fromage à la crème à l'aneth

Canapés chauds

Rouleaux de printemps végétariens, sauce hoisin aux prunes (végétarien, sans produits laitiers)

Samosas aux légumes, raïta à la menthe (végétarien)

Bâtonnets de panisse (pois chiches), chutney de tomates rôties (végétarien, sans produits laitiers)

BUFFET 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 fruits de saison, pacanes grillées à l'érable et baguette

BUFFET CHAUD

Bouchées de poulet croustillantes

Avec piment chili, agrumes et coriandre

STATION DE CUISINE SUR PLACE (choisir une option)

Viande fumée à la montréalaise

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

ou

Nouilles asiatiques

Nouilles lo mein avec légumes sautés au wok, coriandre hachée, sauce hoisin et sauce sriracha

Choisir deux options : tofu mariné, poulet grillé, bœuf croustillant ou porc char siu

DESSERTS

Mini pâtisseries françaises, petits gâteaux assortis, brownies végétaliens, fruits frais tranchés

Café et café décaféiné Seattle's Best fraîchement infusé et choix de thés et tisanes

92 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

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

HAENDEL

CANAPÉS

6 par personne

Canapés froids

Crevettes grillées au miso, glace au gingembre et à la lime (sans gluten, sans produits laitiers)

Mousse aux champignons des collines de la Gatineau, ricotta au miel et à la truffe, pesto au tournesol (végétarien, sans gluten)

Ceviche de morue de l'île Fogo avec lime, piment chili et coriandre (sans gluten, sans produits laitiers)

Canapés chauds

Dumplings de bœuf wagyu croustillant et légumes avec sauce douce au piment chili (sans produits laitiers)

Mini brochettes de saumon flambé à l'érable avec graines de sésame grillées (sans gluten, sans produits laitiers)

Bâtonnets de panisse (pois chiches), chutney de tomates rôties (végétalien, sans produits laitiers)

BUFFET FROID

Plateau de charcuteries

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

Plateau de fromages canadiens

4 fromages fins du Canada, compote de fruits de saison, pacanes grillées à l'érable et baguette

BUFFET CHAUD

Bar à poutine

Frites fraîchement coupées, fromages en grains frais, sauce brune

Garniture : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

STATION DE CUISINE SUR PLACE (choisir deux options)

Crevettes flambées au whisky

Avec tomates hachées, fines herbes et flocons de piment chili

ou

Bifteck de contrefilet de bœuf de l'Alberta rôti lentement

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

ou

Pâtes de la rue Preston

Pennes ou tortellinis au fromage

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

Garnitures : champignons locaux, piment chili, poivrons rouges rôtis, olives Kalamata, parmesan et fines herbes, poulet grillé et chorizo émietté

DESSERTS

Mini pâtisseries françaises et petits gâteaux assortis, brownies végétaliens, fruits frais tranchés

Café et café décaféiné Seattle's Best fraîchement infusé et choix de thés et tisanes

102 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

FORFAIT CANAPÉS | Minimum de 20 convives

Impossible de choisir? Laissez le chef vous proposer ses coups de cœur.

S'il y a plus de 20 convives, la commande minimum doit correspondre à au moins 75 % du nombre garanti de convives.

Canapés froids

Mousse aux champignons des collines de la Gatineau, ricotta au miel et à la truffe, pesto au tournesol (végétarien, sans gluten)

Mini brochettes de tomates raisins de Calabre et de bocconcini au pesto (végétarien, sans gluten)

Crêpes roulées au saumon fumé de la côte est avec citron et fromage à la crème à l'aneth

Canapés chauds

Rouleaux de printemps végétariens, sauce hoisin aux prunes (végétarien, sans produits laitiers)

Samosas aux légumes, raita à la menthe (végétarien)

Bâtonnets de panisse (pois chiches), chutney de tomates rôties (végétalien, sans produits laitiers)

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

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

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

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

CANAPÉS À LA CARTE

S'il y a plus de 20 convives, la commande minimum doit correspondre à au moins 75 % du nombre garanti de convives. Commande minimum de 3 douzaines par sélection

Canapés froids

Mini brochettes de tomates raisins de Calabre et de bocconcini au pesto (végétarien, sans gluten)

Mousse de fromage de chèvre avec confit de bacon et scones au citron et à la ciboulette

Mousse aux champignons des collines de la Gatineau, ricotta au miel et à la truffe, pesto au tournesol (végétarien, sans gluten)

Tartines à l'avocat avec oignon rouge mariné et radis Petit déjeuner français (végétalien, sans produits laitiers)

Ceviche de morue de l'île Fogo avec lime, piment chili et coriandre (sans gluten, sans produits laitiers)

Tartelettes à la salade de poulet au cari thaï, graines de sésame noir et coriandre

52 \$ la douzaine

Mini brochettes d'agneau du printemps aux pacanes caramélisées et à la moutarde à l'ancienne (sans produits laitiers)

Crevettes grillées au miso, glace au gingembre et à la lime (sans gluten, sans produits laitiers)

Crêpes roulées au saumon fumé de la côte est avec citron et fromage à la crème à l'aneth

Canard fumé du lac Brome, échalotes rôties et compote de griottes (sans produits laitiers)

Poke au saku de thon avec riz collant, avocat, graines de sésame et mayonnaise à la sriracha

Bouchées de steak de l'Alberta à l'ail rôti, pain au levain grillé, aioli à la truffe

Salade de homard du Canada à l'aneth sur crostini brioché

Longe de venaison au poivre poêlée et confiture de bleuets du lac Saint-Jean sur pain banique (sans produits laitiers)

Croquettes de polenta au fromage de chèvre de l'Ontario, compote de betteraves rôties (végétarien, sans gluten)

56 \$ la douzaine

Canapés chauds

Boules de risotto farcies au parmesan, sauce aux tomates rôties et basilic (végétarien)

Samosas aux légumes, raïta à la menthe (végétarien)

Bâtonnets de panisse (pois chiches), chutney de tomates rôties (végétalien, sans produits laitiers)

Chaussons de pâte filo aux épinards et au feta, yogourt au citron et à l'ail (végétarien)

Rouleaux de printemps végétariens, sauce hoisin aux prunes (végétarien, sans produits laitiers)

Boulettes de macaroni au fromage, sauce épicée aux tomates (végétarien)

Choux-fleurs croustillants façon Kung Pao, sauce douce au piment chili (végétalien, sans produits laitiers)

52 \$ la douzaine

Mini brochettes de saumon flambé à l'érable avec graines de sésame grillées (sans gluten, sans produits laitiers)

Pétoncles enrobés de bacon fumé au bois de pommier, glace à l'érable et au piment ancho (sans gluten, sans produits laitiers)

Croquettes de crabe de l'Atlantique, aioli au citron et aux câpres

Mini brochettes de filet de bœuf de l'Alberta poêlé au romarin, relish de tomates grillées et d'échalote (sans gluten)

Poulet frit à la mode du Sud sur bouchée de gaufre, aioli à l'érable

Dumplings de bœuf wagyu croustillant et légumes avec sauce douce au piment chili (sans produits laitiers)

56 \$ la douzaine

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

RÉCEPTION À LA CARTE | Minimum de 20 convives

S'il y a plus de 20 convives, la commande minimum doit correspondre à au moins 75 % du nombre garanti de convives.

Crudités

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

12 \$ par personne

Trempettes

Houmous; trempette aux artichauts rôtis et au feta; tapenade de poivrons rouges rôtis et olives vertes; pain pita et tranches de baguette

18 \$ par personne

Bruschetta à la tomate

Avec parmesan et baguette grillée

12 \$ par personne

Mini burgers de bœuf Angus et fromage

Cheddar vieilli, mayonnaise épicée, oignon rouge mariné

22 \$ par personne (2 morceaux par personne)

Bouchées de poulet croustillantes

Avec piment chili, agrumes et coriandre

18 par personne (2 oz par personne)

Croustilles de maïs maison

Salsa mexicaine avec gros morceaux

12 \$ par personne

Bar à poutine

Frites fraîchement coupées, fromage en grains frais, sauce brune

Garniture : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

18 \$ par personne

Pizzas artisanales

Légumes grillés et feta, sauce au pesto

Pepperoni et champignons sauvages, sauce épicée aux tomates

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

19 \$ par personne (2 morceaux par personne)

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

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

Plateau de charcuteries

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

25 \$ par personne (2 oz par personne)

Plateau de fromages canadiens

4 fromages fins du Canada, compote de fruits de saison, pacanes grillées à l'érable et baguette

22 \$ par personne (2 oz par personne)

Sushis (minimum 6 douzaines)

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

68 \$ par douzaine

Plateau de crevettes du Canada (servi froid)

Avec sauce cocktail au raifort et au whisky

18 \$ par personne (2 morceaux par personne)

Plateau de saumon fumé de la Nouvelle-Écosse

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

20 \$ par personne (2 oz par personne)

GRIGNOTINES SALÉES

Mélange de grignotines du CNA (pour 20 personnes)

60 \$ par bol

Panier de croustilles cuites à la marmite (pour 20 personnes)

80 \$ par bol

Maïs soufflé au beurre style cinéma

60 \$ par bol

Mini bretzels salés

60 \$ par bol

DOUCEURS

Table de desserts Mini pâtisseries françaises et petits gâteaux assortis, brownies végétaliens, fruits frais tranchés

16 \$ par personne (2 morceaux par personne)

Fruits frais tranchés

10 \$ par personne

Assortiment de biscuits frais sortis du four

Bouchées de brownie au chocolat **ou** brownies végétaliens

Assortiment de tartelettes au beurre

Mini beignets fourrés aux noisettes **ou** aux framboises

Mini crèmes brûlées **ou** verrines de tiramisu

Macarons français

Gâteaux-sucettes – chocolat noir et sel de mer et chocolat blanc et lavande

52 \$ par douzaine; minimum de 3 douzaines par sélection

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1, rue Elgin Ottawa (Ontario). K1P 5W1 - 613.232.5713

STATIONS DE CUISINE SUR PLACE | Minimum de 40 convives

S'il y a plus de 40 convives, la commande minimum doit correspondre à au moins 75 % du nombre garanti de convives. Les prix ne comprennent pas les frais obligatoires de 325 \$ par chef et par station, pour deux heures. Les stations sont disponibles pour deux heures. Des frais de 60 \$ par chef et par station s'appliqueront pour chaque heure supplémentaire. Les forfaits ne peuvent être modifiés.

Tacos

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

26 \$ par personne (2 tacos par personne)

Nouilles asiatiques

Nouilles lo mein avec légumes sautés au wok, coriandre hachée, sauce hoisin et sauce sriracha
Choisir deux options : tofu mariné, poulet grillé, bœuf croustillant ou porc char siu

22 \$ par personne (2 oz par personne)

Viande fumée à la montréalaise

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

22 \$ par personne (2 oz par personne)

Bifteck de contrefilet de bœuf de l'Alberta rôti lentement

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

940 \$ pour 40 personnes

Crevettes flambées au whisky

Avec tomates hachées, fines herbes et flocons de piment chili

20 \$ par personne (2 morceaux par personne)

Sandwichs au fromage fondant

Bacon fumé à l'érable et tomates ancestrales

Cheddar vieilli et fromage suisse

20 \$ par personne (2 morceaux par personne)

Pâtes de la rue Preston

Pennes et tortellinis au fromage

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

Garnitures : champignons locaux, piment chili, poivrons rouges rôtis, olives de Kalamata, parmesan et fines herbes, poulet grillé et chorizo émietté

24 \$ par personne