

réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 rue Elgin, 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 **44 \$** la douzaine

Froid

Crudités

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

Plateau de fromages canadiens

4 fromages du Canada, compote de pêches de Niagara, 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 chili, julienne de laitue, échalotes frites à la poêle

ou

Nouilles de Shanghai

Avec légumes sautés au wok, coriandre hachée, sauce hoisin et sauce sriracha

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

Desserts

Sélection de pâtisseries françaises et de tartelettes miniatures

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

62\$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS (suite)

MOZART

Canapés

5 par personne à **44 \$** la douzaine

Froid

Plateau de fromages canadiens

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

Sushis

Sélection de makis – y compris végétariens, au saumon et au thon – avec wasabi, gingembre mariné et sauce soya

Plateau de charcuteries

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

Chaud

Mini-burgers de bœuf Angus au fromage

Avec cheddar vieilli, laitue, tomates, oignon rouge et mayonnaise épicée

Bouchées de poulet croustillantes

Avec chili, agrumes et coriandre

Station de coupe (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

Sandwichs au fromage fondant

Avec bacon fumé à l'érable et tomates de Leamington

Fromage suisse et Monterey Jack

Desserts

Sélection de macarons et morceaux de brownie fait maison

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

68 \$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

FORFAITS RÉCEPTION TOUT COMPRIS (suite)

HANDEL

Canapés

5 par personne à **46 \$** la douzaine

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 et baguette

Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse

Avec câpres, rémoulade à l'oignon rouge et croustilles de bagel

Chaud

Bar à poutine

Frites fraîchement coupées, fromage frais en grains, sauce brune

Garniture : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

Station de coupe (choisir deux options)

Crevettes flambées au whisky

Avec tomates hachées, fines herbes et flocons de piment fort

ou

Bifteck de contre-filet 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

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

Couronnement

Mini-crèmes brûlées ; sucettes de gâteau ; macarons ; mini tiramisu

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

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

76 \$ par personne

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

9\$ par personne

Trempettes

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

12\$ par personne

Bruschetta

Sur baguette grillée

9\$ par personne

Mini-burgers de bœuf Angus et fromage

Avec cheddar vieilli, laitue, tomates, oignon rouge et mayonnaise épicée

14\$ par personne

Bouchées de poulet croustillantes

Avec chilis, agrumes et coriandre

12\$ par personne

Croustilles de tortillas maison

Avec salsa mexicaine en gros morceaux

6 \$ par personne

Bar à poutine

Frites fraîchement coupées, fromage frais en grains, sauce brune

Garniture : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

15\$ par personne

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

FORFAIT CANAPÉS | Minimum de 20 convives

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

Canapés froids

Galette aux champignons des collines de la Gatineau, avec ricotta au miel et aux truffes, pesto au tournesol

Tomates patrimoniales, féta et basilic frais, réduction de vinaigre balsamique

Gravlax de saumon à la betterave, crème fraîche au raifort, à l'aneth et à l'échalote

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 vieilli St-Albert et porc effiloché

Samoussas aux légumes, raïta à la menthe

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

24 \$ par personne (cinq canapés), convient pour une réception d'une heure

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

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

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

CANAPÉS À LA CARTE

Minimum de 3 douzaines par sélection

Canapés froids

Tomates patrimoniales, féta et basilic frais, réduction de vinaigre balsamique

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

Galette aux champignons des collines de la Gatineau, avec ricotta au miel et aux truffes, pesto au tournesol

Tartines à l'avocat avec oignon rouge mariné et radis

Rouleaux californiens, mayonnaise au wasabi

Céviché de morue de l'île Fogo avec citron vert, chili et coriandre

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

44 \$ la douzaine

Mini-brochettes d'agneau du printemps aux pacanes caramélisées et à la moutarde à l'ancienne

Crevettes grillées au miso, glace au gingembre et au citron vert

Gravlox de saumon à la betterave, crème fraîche au raifort, à l'aneth et à l'échalote

Canard fumé du lac Brome, échalotes rôties et compote de cerises aigres

Poke au thon avec riz collant, avocat, graines de sésame et vinaigrette au yuzu

Tataki d'onglet de bœuf au chimichurri et aioli

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

Longe de venaison au poivre poêlée et confiture de bleuets du lac Saint-Jean sur pain banique

46 \$ la douzaine

Canapés chauds

Samoussas aux légumes, raita 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

Boulettes de chorizo et de macaroni au fromage, sauce épicée aux tomates

Choux-fleurs croustillants façon Kung Pao, sauce douce au chili

44 \$ la douzaine

Mini-brochettes de saumon flambé à l'érable 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, aioli au citron et aux câpres

Boulettes de bœuf Black Angus de l'Alberta, glace BBQ au bourbon

Sandwich au fromage fondant avec cheddar vieilli St-Albert et porc effiloché

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

Poulet frit à la mode du Sud sur cornet gaufré, relish au maïs

46 \$ la douzaine

Un supplément de 6 \$ la douzaine sera exigé si la commande est inférieure au minimum.

RÉCEPTION À LA CARTE (suite)

Deux portions par personne

Pizzas artisanales

Légumes grillés et féta, sauce au pesto

Pepperoni et champignons sauvages, sauce épicée aux tomates

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

17 \$ par personne

Plateau de charcuteries

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

21 \$ par personne

Plateau de fromages canadiens

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

22 \$ par personne (3 oz/personne)

Sushis

Sélection de makis – y compris végétariens, au saumon et au thon – avec wasabi, gingembre mariné et sauce soya

12 \$ par personne (3 morceaux/personne)

Plateau de crevettes du Canada (servi froid)

Avec sauce cocktail au raifort et au whisky

14 \$ par personne (2 morceaux/personne)

Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse

Avec câpres, rémoulade à l'oignon rouge et croustilles de bagel

16 \$ par personne

Mélange du CNA

42 \$ par bol (pour 20 personnes)

réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 rue Elgin, 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 (au choix)

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

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

16 \$ par personne (pour deux tacos)

Nouilles de Shanghai

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

18 \$ 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

15 \$ par personne

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

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

19 \$ par personne

Crevettes flambées au whisky

Avec tomates hachées, fines herbes et flocons de piment fort

16 \$ par personne (pour deux crevettes)

Sandwichs au fromage fondant

Avec bacon fumé à l'érable et tomates de Leamington

Fromage suisse et Monterey Jack

15 \$ par personne (pour deux morceaux)

Pâtes de la rue Preston

Pennes ou tortellinis au fromage

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

réunions et banquets

au Centre national des Arts



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

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

Un choix de pâtes et de sauce : **12 \$ par personne**

Deux choix de pâtes et de sauce : **16 \$ par personne**