

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 Elgin St. Ottawa ON K1P 5W1 - 613.232.5713

FORAITS 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 types de canapés froids (service ambulant), 3 types de canapés 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 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

Couronnement

Sélection de pâtisseries françaises et de tartelettes miniatures

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

55 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



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 types de canapés froids (service ambulante), 5 types de canapés chauds (service statique)

Froid

Plateau de fromages canadiens

4 fromages fins 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

Couronnement

Sélection de macarons et morceaux de brownie fait maison

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

62 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



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 types de canapés froids (service ambulante), 5 types de canapés 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 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-coupes de tiramisu

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

69 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 Elgin St. Ottawa ON K1P 5W1 - 613.232.5713

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

Trempettes

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

9 \$ par personne

Bruschetta

Sur baguette grillée

7 \$ par personne

Mini-burgers de bœuf Angus et fromage

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

10 \$ par personne

Bouchées de poulet croustillantes

Avec chilis, agrumes et coriandre

10 \$ par personne

Croustilles de tortillas maison

Avec salsa mexicaine en gros morceaux

3,50 \$ par personne

Bar à poutine

Frites fraîchement coupées, fromage frais en grains, sauce brune

Garniture : oignons verts, piments forts marinés, tomates hachées

12 \$ par personne

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 Elgin St. 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

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

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 Petit déjeuner français
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

40 \$ la douzaine

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 Elgin St. Ottawa ON K1P 5W1 - 613.232.5713

CANAPÉS À LA CARTE (suite)

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
Gravlax 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

42 \$ 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

40 \$ 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
Poulet frit à la mode du Sud sur cornet gaufré, relish au maïs

42 \$ la douzaine

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

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



1 Elgin St. Ottawa ON K1P 5W1 - 613.232.5713

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

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

14 \$ par personne

Plateau de charcuteries

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

15 \$ par personne

Plateau de fromages canadiens

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

16 \$ par personne (3 oz/personne)

Sushis

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

10 \$ par personne (3 morceaux/personne)

Plateau de crevettes du Canada (servi froid)

Avec sauce cocktail au raifort et au whisky

10 \$ par personne (2 morceaux/personne)

Saumon fumé de la Nouvelle-Écosse

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

12 \$ par personne

Mélange de grignotines du CNA

36 \$ par bol (pour 20 personnes)

Réunions et banquets

au Centre national des Arts



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 (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

10 \$ 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

15 \$ 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

12 \$ par personne

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

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

15 \$ par personne

Crevettes flambées au whisky

Avec tomates hachées, fines herbes et flocons de piment fort

12 \$ par personne (pour deux crevettes)

Sandwichs au fromage fondant

Avec bacon fumé à l'érable et tomates de Leamington

Fromage suisse et Monterey Jack

11 \$ 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

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 : **10 \$ par personne**

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