

Menu du temps des fêtes

2022



Centre **Shaw**)

Le Chef Patrick Turcot

Natif de Québec, Patrick Turcot est un chef de cuisine dont l'expérience a été acquise au cours d'une illustre carrière dans de nombreux hôtels prestigieux partout en Amérique du Nord. Adolescent, il s'est découvert une passion pour la bonne cuisine et a réalisé son rêve en recevant son diplôme de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec.

carrière

Le chef Turcot a démarré sa carrière en rejoignant la brigade de cuisiniers du Fairmont Château Lake Louise, en revenant travailler au légendaire Château Frontenac et en faisant partager son expérience culinaire aux étudiants du Cégep Limoilou à Québec. Après une période de travail en tant que chef de cuisine du Fairmont Hôtel Macdonald à Edmonton, puis au Fairmont Jasper Park Lodge, également en Alberta, le chef Turcot a été nommé chef de cuisine du Fairmont Scottsdale en Arizona. Là, il a découvert de nouvelles sources d'inspiration dans le désert et a relevé le défi d'employer des saveurs et des produits régionaux différents. L'expérience qu'il y a acquise a posé les jalons de son grand succès en tant que chef du Fairmont Le Manoir Richelieu à la Malbaie (Québec). C'est là aussi qu'il est devenu un fervent ambassadeur du tourisme culinaire pour toute la région de Charlevoix.

distinctions

Tout au cours de sa carrière, le chef Turcot a reçu de nombreuses récompenses et louanges. Il a également participé à plusieurs productions télévisées.

philosophie

Il travaille en étroite collaboration avec des producteurs locaux, mais sa cuisine s'inspire également de techniques et de principes français classiques et est imprégnée d'influences actuelles souvent issues du voyage.



Obtenir nos produits auprès de producteurs locaux est très important pour nous

Le Centre Shaw vise l'excellence culinaire. Notre engagement à cet égard se traduit d'ingrédients frais, saisonniers, régionaux, biologiques et durables et se prolonge dans la préparation, la présentation ainsi que le service des plats. Nos menus soigneusement planifiés et nos mets exquis sont une réponse aux attentes d'une clientèle qui recherche de plus en plus des saveurs variées à travers une cuisine internationale recourant à des produits locaux. Nous tenons également à lui offrir une nourriture saine qu'elle désire tout en suivant des pratiques commerciales durables et responsables.

Nous déployons tous les efforts possibles pour nous approvisionner auprès des fournisseurs locaux. Matin, midi et soir, notre brigade de cuisiniers talentueux fait preuve d'inspiration et met sa grande habileté à profit pour créer des mets aussi agréables à regarder qu'à déguster. Ne vous étonnez donc pas si, en découvrant le Lieu de rencontre du CanadaMC, vous restez... bouche bée.



Forfait souper- buffet festif

Le souper est accompagné de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

Hors d'Oeuvres passés

(3 pièces par invité)

80.00 \$/invité

Froids

Tataki de bœuf de la Ferme l'Artisan Blue Mountain au thé du Labrador avec gelée de cèdre **SG SPL**

Taco au radis melon d'eau avec humus aux épinards **V VG SG SPL**

Chauds

Tofu frit en croûte de canneberges **V V+ SPL SG**

Arancini à la dinde fumée **SG**

Buffet souper

Crème de chou-fleur rôti au four avec graines de grenade et de tournesol **V SG**

Salade de chou frisé arc-en-ciel avec artichauts rôtis et vinaigrette émulsionnée au gingembre et à l'orange sanguine **V V+ SPL SG**

Salade de céleri et de fenouil avec oignon rouge, persil, dattes, feta émietée et vinaigrette au citron et aux graines de moutarde **V SG**

Saumon fumé à chaud sur planche de cèdre, sirop d'orange aux canneberges et marmelade d'oignons **SPL SG**

Planche de charcuterie de Seed to Sausage **SPL SG**

Rouleau de poitrine de dinde sous vide farcie avec cuisse confite à l'huile d'olive accompagné de farce aux marrons et aux canneberges, sauce classique **SPL**

Station animée - bavette de bœuf de la Ferme l'Artisan Blue Mountain façon wellington avec prosciutto Pingue, duxelles de champignons et demi-glace à la moutarde de Mme McGarrigle **SG**

Cassoulet à la courge et aux haricots blancs avec dumpling tandoori à base de pois chiches **V V+ DF GF**

Carottes multicolores et choux de bruxelles rôtis avec beurre à la lavande **V SG**

Purée de patates douces au miel et à l'ail **V SG**

Desserts

Bûche de Noël au chocolat BY55 Noir N°1 **V**

Macaron du Père Noël **V**

« Cake Pop » de Noël au chocolat blanc **V**

« Cupcake » à la citrouille et à la crème de lait **V**

Croustade aux pommes, canneberges et zeste d'orange **V V+ SPL SG**

Le sucre et les épices rendent les fêtes de fin d'année si agréables !

V Végétarien **VG** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 50, des frais de main d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Forfait souper festif à l'assiette

Le souper est accompagné de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

Hors d'Oeuvres passés

(3 pièces par invité)

80.00 \$/invité

Froids

Tataki de bœuf de la Ferme l'Artisan Blue Mountain au thé du Labrador avec gelée de cèdre **SPL SG**

Taco au radis melon d'eau avec humus aux épinards **V V+ SPL SG**

Chauds

Tofu frit en croûte de canneberges **V V+ SPL SG**

Arancini à la dinde fumée **SG**

Souper 3 services

Crème d'oignons caramélisés et de châtaignes avec pain brioché aux canneberges **V**

Rouleau de poitrine de dinde sous vide farcie avec cuisse confite à l'huile d'olive accompagné de farce aux marrons et aux canneberges, sauce classique et légumes racines braisés à l'huile d'olive **SPL**

Financier aux pistaches avec mascarpone zephyr fouetté et cerises sures pochées **V**

Option de substitution

Petit pain végétal épicé à la cannelle, farce aux châtaignes et aux canneberges, sauce crémeuse de betterave jaune et légumes racines braisés à l'huile d'olive **V V+ SPL SG**

Mangez, buvez et soyez heureux !

V Végétarien **VG** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.



Souper festif à l'assiette en 3 services

Le souper est accompagné de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

Entrées

Crème d'oignons caramélisés et de châtaignes avec pain brioché aux canneberges **V**

Brocoli et betterave jaune rôtis, salade de couscous avec crème de tahini à la grenade **V V+ SPL**

Courge poivrée rôtie à l'érable, épeautre et salade de chou frisé arc-en-ciel avec carottes grillées, vinaigrette au cidre de pomme **V V+ SPL**

Champignons fumés *Le Coprin*, crème soubise et magret de canard fumé glacé au sirop de bouleau **SPL SG**

Plats principaux

Rouleau de poitrine de dinde sous vide farcie avec cuisse confite à l'huile d'olive accompagné de farce aux marrons et aux canneberges, sauce classique et légumes racines braisés à l'huile d'olive **SPL**

74.⁰⁰\$

Petit pain végétal épicé à la cannelle, farce aux châtaignes et aux canneberges, sauce crémeuse de betterave jaune et légumes racines braisés à l'huile d'olive **V V+ SPL**

72.⁰⁰\$

Chou-fleur saupoudré de champignons sauvages, lentilles beluga biologiques braisées à l'érable, pesto d'oignons verts et légumes du marché **V V+ SPL SG**

72.⁰⁰\$

Suprême de poulet en croûte de champignons et canneberges séchées avec fromage la *Tête à Papineau* avec purée de pommes de terre au basilic, asperges grillées, tomates romaines séchées au four et jus de cuisson **SG**

74.⁰⁰\$

Macreuse de bœuf de la *Ferme l'Artisan Blue Mountain* façon wellington en croûte de champignons *Le Coprin* au romarin, légumes du marché et sauce demi-glace à la réduction de porto **GF**

80.⁰⁰\$

Desserts

Financier aux pistaches avec mascarpone zephyr fouetté et cerises sures pochées **V**

Mini bûche de Noël au chocolat *BY55 Noir N°1* avec quenelle de dulce de leche et coulis de canneberge **V**

Lorsqu'un menu à choix est proposé, le prix du plat principal le plus élevé s'applique (maximum de 3 choix de plats principaux).

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main d'œuvre de 200 \$ plus la TVH s'appliqueront.

V Végétarien **VG** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Une alimentation équilibrée, c'est avoir un biscuit de Noël dans chaque main



Carte des boissons

BAR (FACTURATION AU COMPTE GLOBAL)

Bière canadienne – Molson Canadian, Coors Light		8.50 \$
Bière importée – Heineken, Dos Equis Lager		9.00 \$
Bière artisanale locale – 473 ml		10.25 \$
Eau pétillante alcoolisée		9.00 \$
Vin en vedette – 5oz		9.75 \$
Spiritueux		9.00 \$
Spiritueux de luxe		11.00 \$
Liqueurs		10.00 \$
Cocktails		10.50 \$
Cocktail signature et de luxe		12.00 \$
Cocktails sans alcool		5.25 \$
Boissons sans alcool –	Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits Minute Maid®, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Eska®	4.50 \$

COCKTAIL DU TEMPS DES FÊTES

Père Noël Smash – Rye, cannelle, jus de canneberge et sirop simple au romarin	10.50 \$
---	----------

BAR PAYANT

- Disponible sur demande avec un minimum de ventes nettes.
- Les prix seront affichés au bar lors de l'événement.
- Les bars sont sans argent liquide. Les méthodes de paiement acceptées sont : Apple Pay, Google Pay, "tap and go", Visa, MasterCard, American Express, Discover, Union Pay, JCB et Interac.

Les tarifs des bars facturés au compte global sont sujets à la TVH de 13 % et au frais d'administration de 18 %.
Si la consommation nette est inférieure à 500,00 \$/bar, des frais de main-d'œuvre de 250,00 \$/bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.

Il est temps de se mettre dans l'esprit des fêtes. Gin Vodka ... Whiskey...



Sous Chef Exécutive [Jennifer Sands](#)

Chef Exécutif [Patrick Turcot](#)

Carte des vins

 Biologique
  Certifié durable
  Biodynamique
 V+ Vegan

VINS BLANCS

CANADA

V+ 	Pelee Island Sauvignon Blanc VQA	Île Pelée, Ontario	45 \$
V+ 	Lighthouse Riesling VQA	Île Pelée, Ontario	47 \$
	Henry of Pelham Pinot Grigio VQA	Niagara, Ontario	54 \$
V+ 	Vinedressers Chardonnay VQA	South Islands, Ontario	59 \$

INTERNATIONAL

	Folonari Pinot Grigio	Vénétie, Italie	46 \$
V+ 	Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva Organic	Vallée Centrale, Chili	52 \$
	M. Chapoutier Belleruche Côtes du Rhône Blanc	Vallée du Rhône, France	58 \$
	Three Thieves Chardonnay	Californie, États-Unis	55 \$
	Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc	Marlborough, Nouvelle-Zélande	63 \$

VINS ROUGES

CANADA

V+ 	Pelee Island Cabernet Franc / Sauvignon VQA	Île Pelée, Ontario	45 \$
V+ 	Pelee Island Shiraz	Île Pelée, Ontario	47 \$
	Henry of Pelham Baco Noir	Niagara, Ontario	54 \$
V+ 	Vinedressers Meritage VQA	South Islands, Ontario	65 \$

INTERNATIONAL

	Folonari Valpolicella	Vénétie, Italie	46 \$
	M. Chapoutier Belleruche Rouge Cote Du Rhone	Vallée du Rhône, France	58 \$
V+ 	Las Mulas Cabernet Sauvignon Reserve Organic	Vallée Centrale, Chili	52 \$
	Three Thieves Cabernet Sauvignon	Californie, États-Unis	55 \$
	Villa Maria Private Bin Pinot Noir VQA	Marlborough, Nouvelle-Zélande	66 \$

VINS MOUSSEUX ET VINS DE GLACE

V+ 	Pelee Secco VQA	Île Pelée, Ontario	49 \$
	Villa Conchi Cava Brut Selección	Côte méditerranéenne, Espagne	59 \$
	Santa Margherita Brut Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Vénétie, Italie	69 \$

Si la consommation nette est inférieure à 500,00 \$ pour le vin servi au cabaret, des frais de main-d'œuvre de 250,00 \$/bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.

Tant qu'on aura du vin, le Temps de Fêtes se passera bien !

Renseignements généraux

Planification des repas et des boissons

Vous pouvez choisir parmi le vaste éventail de repas et de boissons présentés dans nos menus. Nous serons également heureux d'adapter certains mets à vos besoins ou d'élaborer un menu sur mesure qui comblera vos goûts et vos besoins.

Un lien vers notre Guide opérationnel peut être trouvé ici.

Voici les durées standards pour le service de repas:

Petit déjeuner : 2 heures Dîner : 2 heures Réception et souper : 3 heures

Si la durée des repas dépasse ces délais, des frais de main-d'œuvre supplémentaires pourraient s'appliquer.

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux dispositions des règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario ainsi que de la politique relative aux boissons alcoolisées du Centre Shaw.

Vos choix de menu doivent être confirmés par écrit 45 jours avant la date de l'événement.

Dans un délai maximal de 35 jours après la réception de vos choix de menus, le responsable de votre événement au Centre Shaw vous fera parvenir une confirmation écrite ainsi que les bons de commande.

Afin de veiller au bon déroulement des activités, vous devez nous confirmer le nombre définitif de convives 7 ou 10 jours ouvrables avant la date de l'événement (conformément au calendrier ci-dessous) :

- Événements de moins de 1 000 convives - 7 jours ouvrables avant l'événement
- Événements de 1 000 convives et plus - 10 jours ouvrables avant l'événement

Une fois le nombre définitif de convives confirmé, il ne vous sera plus possible de réduire ce nombre. Le Centre Shaw préparera 3 % de repas supplémentaires, jusqu'à un maximum de 50 repas, et mettra tout en œuvre pour accepter une éventuelle augmentation du nombre de convives après la confirmation définitive. Toute augmentation du nombre de convives dépassant 10 % du nombre définitif confirmé fera l'objet d'un supplément tarifaire de 10 %.

Une liste des allergies et des restrictions alimentaires doit être reçue pour toutes les fonctions du petit-déjeuner, du dîner et du souper (selon l'horaire suivant) :

- La liste préliminaire quatorze (14) jours ouvrables avant l'événement
- La liste finale quatre (4) jours ouvrables avant l'événement

Tous les autres repas requis sur place, au moment de la fonction, qui dépassent le nombre sur la liste finale seront facturés au prix régulier du menu (plus les frais administratifs et la TVH).

Prix des repas et des boissons

Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13% ainsi qu'à des frais administratifs de 18%. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22% des frais administratifs sont retenus par la société et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service à l'intention des employés et ne sont pas distribués aux employés de service et (ii) 78% des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.

Les prix inclus dans ce menu ne sont garantis que pour une période de 90 jours.

Un supplément tarifaire peut être exigé dans le cas de petits groupes.

Les événements incluant des services de restauration et se déroulant un jour férié canadien feront l'objet d'un supplément tarifaire.

Jour de l'An - 1er janvier

Fête de la famille - Troisième lundi de février

Vendredi saint - Vendredi précédant le dimanche de Pâques

Lundi de Pâques - Lundi suivant le dimanche de Pâques

Fête de la Reine - Lundi précédant le 25 mai

Fête du Canada - 1er juillet

Congé civique - Premier lundi d'août

Fête du Travail - Premier lundi de septembre

Action de grâce - Deuxième lundi d'octobre

Jour du Souvenir - 11 novembre

Noël - 25 décembre

Le lendemain de Noël - 26 décembre

Renseignements généraux

Politique de paiement pour événement avec services de restauration

À la signature..... Dépôt de 1 000 \$ plus TVH de 13 %

14 jours avant l'événement Coût estimé des aliments et boissons

Service de restauration standardisé

Des tables rondes pour huit à dix convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la verrerie et des couverts de porcelaine sont utilisées pour la restauration assise.

Pour assurer la qualité et la salubrité des aliments, les stations alimentaires peuvent demeurer à l'extérieur pendant un maximum de deux heures.

S'il y a plus de convives que le nombre garanti, un supplément tarifaire correspondant au nombre de personnes s'appliquera. Des frais peuvent s'appliquer pour tout délai prolongé en raison du programme. Un supplément peut s'appliquer pour les menus sur mesure.

ÉCHÉANCIER À RESPECTER POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

À la signature	Dépôt de 1 000,00 \$
45 jours	Le client doit fournir les renseignements sur les aliments, boissons et spécifications de l'événement
35 jours	Bon de commande envoyé par le Centre Shaw avec confirmation des spécifications de l'événement
14 jours	Coût estimé des aliments et boissons
7-10 jours ouvrables	Confirmation définitive du nombre de convives

“Les gens qui aiment manger sont toujours les meilleures personnes” - Julia Child