



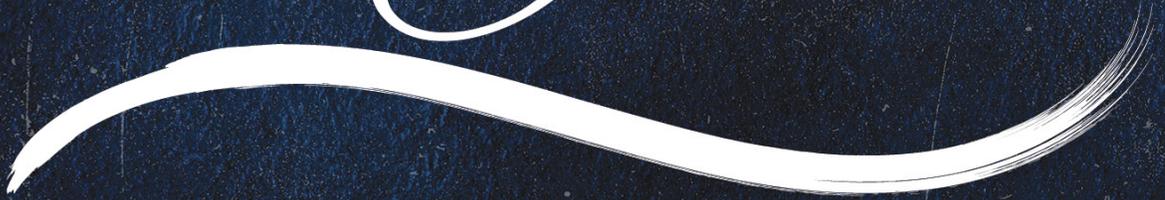
Centre **Shaw** Centre

MENU DU

Temps des Fêtes



2023





CHEF

Patrick
TURCOT

PHILOSOPHIE

En plus de travailler en étroite collaboration avec les producteurs locaux, la cuisine du chef Turcot s'inspire aussi des techniques et des principes français classiques, auxquels s'ajoutent des influences actuelles souvent découvertes lors de voyages. .

DISTINCTIONS

Tout au long de sa carrière, le Chef Turcot a reçu de nombreux prix et distinctions et a participé à diverses productions télévisées.

CARRIÈRE

Le chef Turcot a commencé sa carrière en rejoignant la brigade de cuisine du Fairmont Chateau Lake Louise, avant de revenir travailler au légendaire Fairmont Le Château Frontenac et de partager son expérience culinaire avec les étudiants du Cégep Limoilou à Québec. Après avoir été Chef Exécutif au Fairmont Hotel Macdonald à Edmonton et au Fairmont Jasper Park Lodge, tous deux en Alberta, le Chef Turcot a été nommé Chef Exécutif au Fairmont Scottsdale en Arizona, où il a trouvé de nouvelles sources d'inspiration dans le désert et a relevé le défi de travailler avec des saveurs et des produits régionaux variés. L'expérience qu'il y a acquise a jeté les bases de son succès en tant que Chef des cuisines au Fairmont Le Manoir Richelieu à La Malbaie, au Québec, où il est également devenu un ambassadeur passionné du tourisme culinaire dans la région de Charlevoix.



LES INGRÉDIENTS FRAIS LOCAUX SONT INDISPENSABLES

Nos menus soigneusement planifiés et nos mets délicieusement préparés reflètent les tendances mondiales en matière de restauration et vont de pair avec des ingrédients provenant de sources durables, ce qui répond aux goûts internationaux mais aussi aux besoins de pratiques culinaires écologiques. Nous nous efforçons de nous procurer un grand nombre de nos produits auprès de fournisseurs canadiens.

Notre dévouement comprend la sélection d'ingrédients saisonniers, locaux et biologiques et s'étend aussi à la préparation, au service et à la présentation. Notre brigade de passionnés culinaires crée des plats raffinés avec une attention particulière aux détails.

Préparez-vous à être époustoufflé au Centre Shaw !

FORFAIT SOUPER

BUFFET FESTIF

87\$ par invité

HORS D'ŒUVRE PASSÉS

(3 PIÈCES PAR INVITÉ)

FROID

Tartare de betteraves balsamiques avec beurre de graines de courge au basilic **V V+ SPL SG H**

Panna Cotta à la citrouille **V V+ SPL SG H**

CHAUD

Tourtière végétalienne en tartelettes **V V+ SPL H**

Arancini au brie et au jambon fumé de chez *Seed to Sausage* **SG**

BUFFET SOUPER

FROID

Salade de pâtes Rotini avec pesto de roquette au citron, tomates séchées, brocoli grillé, olives Kalamata hachées et maïs grillé **V V+ SPL SG H**

Salade de jeunes épinards avec mandarines, graines de tournesol, feta émiettée, oignon rouge mariné et vinaigrette au miel et à la grenade **V SG H**

Saumon fumé à la betterave avec compote d'orange et d'échalotes confites

SPL SG H

Charcuterie et fromage - Prosciutto *Pingue*, jambon capicola fumé, jambon de *Seed to Sausage* et Saucisson Sec, cheddar fumé au bois de pommier *Cows Creamery*, burrata *Bella Casara* marinée au balsamique et fromage de chèvre *Nosey de Upper Canada Cheese Company*, chutney aux pommes et aux framboises, assortiment de craquelins, de crostinis et de garnitures marinées

CHAUD

Bisque de poivrons rouges rôtis et de cidre de pomme avec aubergines frites et câpres croustillantes **V SG H**

Poitrine de dinde rôtie lentement et médaillon de cuisse confite, farce aux graines de citrouille et aux canneberges avec sauce riche classique **SPL H**

Contre-filet de bœuf de la ferme artisanale *Blue Mountain* enveloppé de prosciutto *Pingue* et de duxelles de champignons avec demi-glace aux herbes **SG**

Pain festif à base de plantes avec chutney de canneberges. Crème de betterave jaune **V V+ SPL SG H**

Pommes de terre rattes pillées avec de la crème sure et ciboulette hachée **V SG H**

Ratatouille de légumes racines avec fruits secs et quinoa **V V+ SPL SG H**

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

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

V Végétarien **V+** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten **H** Halal

DESSERTS

Tartelettes aux marrons façon "Mont-Blanc" avec gâteau éponge au cassis et à la vanille **V H**

Bonbons à la mandarine enrobés de chocolat *By55 Noir N°1* **V SG H**

Parfait aux poires avec compote de poires, mousse au Cabernet VQA et Diplomate à la vanille **V**

Boules de rhum à l'ananas **V**

Biscuits au gingembre et aux épices **V V+ SPL SG H**

Salade de melons infusés à l'érable et au balsamique blanc **V V+ SPL SG H**

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Pain plat avec effiloché de cuisse de dinde à la cacciatore, poivrons doux rôtis, champignons, sauce tomate, flocons de chili et cheddar fumé au bois de pommier **H** 12\$ par invité

Pâtés impériaux de *Golden Palace* et mini « Mac and Cheese » à la dinde 12\$ par invité

Sandwich aux œufs végétalien avec roquette **V V+ SPL H** 12\$ par invité
et sandwich au bœuf effiloché BBQ sur un sous-marin **SPL**

Servi café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.



FORFAIT SOUPER

MENU 3 SERVICES À L'ASSIETTE

HORS D'ŒUVRE PASSÉS

(3 PIÈCES PAR INVITÉ)

FROID

Tartare de betteraves balsamiques avec beurre de graines de courge au basilic **V V+ SPL SG H**

Panna Cotta à la citrouille **V V+ SPL SG H**

CHAUD

Tourtière végétalienne en tartelettes **V V+ SPL H**

Arancini au brie et au jambon fumé de chez *Seed to Sausage* **SG**

ENTRÉE

Bisque de poivrons rouges rôtis et de cidre de pomme **V SG H**
avec aubergines frites et câpres croustillantes

Pâté de foie de poulet
avec fruits secs, brioche grillée, cornichons hachés et moutarde à l'ancienne de *Mrs. McGarrigle*

Salade de jeunes épinards **V SG H**
avec mandarines, graines de tournesol, feta émiettée, oignon rouge mariné et vinaigrette au miel et à la grenade

Salade de légumes racines et de légumineuses **V SG H**
Lentilles rouges, crème de noix de coco, patates douces et courges rôties glacées à l'érable, quinoa croustillant, betteraves, roquette, purée de persil, huile de chili et vinaigrette aux carottes rôties et au cumin.

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Pain plat avec effiloché de cuisse de dinde à la cacciatore, poivrons doux rôtis, champignons, sauce tomate, flocons de chili et cheddar fumé au bois de pommier **H** 12\$ par invité

Pâtés impériaux de *Golden Palace* et mini « Mac and Cheese » à la dinde 12\$ par invité

Sandwich aux œufs végétalien avec roquette **V V+ SPL H** 12\$ par invité
et sandwich au bœuf effiloché BBQ sur un sous-marin **SPL**

Servi café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

PLAT PRINCIPAL

Dinde rôtie **SPL H**

Poitrine de dinde rôtie lentement et médaillon de cuisse confite, farce aux graines de citrouille et aux canneberges avec sauce riche classique 86,00\$

Contre-filet de bœuf façon Wellington **SG**

Contre-filet de bœuf de la *ferme artisanale Blue Mountain*, façon Wellington, avec prosciutto *Pingue*, duxelles de champignons et demi-glace aux herbes, purée de pommes de terre Yukon Gold et ratatouille de légumes-racines 94,00\$

Suprême de poulet **SG H**

Suprême de poulet mariné de la *ferme Nadeau* avec feuilleté au navet, gremolata de canneberges séchées et de noix, panais rôti, haricots verts avec sauce aux pommes Honeycrisp 84,00\$

OPTIONS ALTERNATIVES

Wellington au « bœuf végétal » **V V+ SPL SG H**

avec croûte d'herbes croustillantes, purée de pommes de terre Yukon et d'huile d'olive, ratatouille de légumes racines et sauce aux champignons rôtis

Jägerschnitzel Végétalien **V V+ SPL SG H**

Steak végétalien pané et croustillant avec sauce crémeuse aux champignons, pommes de terre rattes rôties et légumes de saison

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

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

DESSERT

Éclair au chocolat *By55 Lait No2* **VH**

Crèmeux au chocolat au lait, crèmeux aux fruits de la passion, crèmeux à la banane et sauce au caramel salé

Gâteau Opéra Festif **VH**

Gâteau Joconde aux pistaches, confit de cerises acidulées, mousseline à la vanille et choux meringués aux amandes

Gâteau aux pommes et au pain d'épices **V V+ SPL SG H**

Compote de pommes caramélisées, gâteau pain d'épices avec gel de cassis

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

V Végétarien **V+** Végane **SPL** Sans produit laitier **SG** Sans gluten **H** Halal

CARTE DES BOISSON

BAR

Bière canadienne - <i>Molson Canadian, Coors Light</i>	8,75\$
Bière importée - <i>Heineken, Sol</i>	9,25\$
Bière artisanale locale - <i>Broadhead Brewing Company</i> 473 ml	10,50\$
<i>Dunrobin Distilleries</i> Vodka et soda à la framboise et au thé noir 355 ml	9,25\$
Vin en vedette - 5 oz	10,25\$
Spiritueux	9,25\$
Spiritueux de luxe - <i>Dunrobin Distilleries</i>	11,25\$
Liqueurs	10,25\$
Cocktails	12,50\$
Cocktail signature et de luxe	14,50\$
Boisson sans alcool	4,75\$
<i>Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Montellier®</i>	

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 \$ / bar, des frais de main-d'œuvre de 250 \$ / bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.

COCKTAIL DU TEMPS DES FÊTES

Père Noël Smash - <i>Martini Rosso, Cocktail Tonique</i>	12,50\$
--	---------

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.*



CARTE DES VINS

● Biologique ● Certifié durable ● Biodynamique V+ Végane

BLANCS

CANADA

● **PELEE ISLAND SAUVIGNON BLANC** VQA
Île Pelée, Ontario 47,00\$

● **LIGHTHOUSE RIESLING** VQA
Île Pelée, Ontario 49,00\$

HENRY OF PELHAM PINOT GRIGIO VQA
Niagara, Ontario 56,00\$

V+ ● **VINEDRESSERS CHARDONNAY** VQA
South Islands, Ontario 61,00\$

ROUGE

CANADA

V+ ● **PELEE ISLAND CABERNET FRANC / SAUVIGNON** VQA
Île Pelée, Ontario 47,00\$

V+ ● **PELEE ISLAND SHIRAZ**
Île Pelée, Ontario 49,00\$

HENRY OF PELHAM BACO NOIR VQA
Niagara, Ontario 56,00\$

V+ ● **VINEDRESSERS MERITAGE** VQA
South Islands, Ontario 67,00\$



INTERNATIONAL

FOLONARI PINOT GRIGIO
Vénétie, Italie 48,00\$

V+ ● **LAS MULAS SAUVIGNON BLANC RESERVA ORGANIC**
Vallée Centrale, Chili 54,00\$

● **THREE THIEVES CHARDONNAY**
Californie, États-Unis 57,00\$

● **M. CHAPOUTIER BELLERUCHE GRENACHE BLANC**
Côtes du Rhône, France 60,00\$

BREAD & BUTTER SAUVIGNON BLANC
Californie, États-Unis 65,00\$

INTERNATIONAL

FOLONARI VALPOLICELLA
Vénétie, Italie 48,00\$

V+ ● **LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA ORGANIC**
Vallée Centrale, Chili 54,00\$

THREE THIEVES CABERNET SAUVIGNON
Californie, États-Unis 57,00\$

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE ROUGE
Côtes du Rhône, France 60,00\$

BREAD & BUTTER PINOT NOIR
Californie, États-Unis 68,00\$

VINS MOUSSEUX ET PROSECCO

V+ ● **PELEE SECCO** Île Pelée, Ontario - 51,00\$

SANTA MARGHERITA BRUT PROSECCO SUPERIOR DI VALDOBBIADENE Vénétie, Italie - 71,00\$

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

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

PLANIFICATION DES REPAS ET DES BOISSONS

- Choisissez parmi les aliments et les boissons proposés dans nos menus ou nous serons heureux de personnaliser et de créer des menus spéciaux pour répondre à vos goûts et à vos besoins, moyennant des frais supplémentaires.
- Tous les aliments et boissons doivent être préparés et présentés par le Centre Shaw. Les aliments et les boissons restants ne peuvent pas être sortis de l'établissement. Un lien vers notre Guide des opérations [se trouve ici.](#)
- Les horaires standard pour le service des repas sont les suivants : Petit-déjeuner : 2 heures, Dîner : 2 heures, Réception et souper : 3 heures.
- Si la durée du repas se prolonge au-delà de ces délais, des frais de main-d'œuvre supplémentaires peuvent s'appliquer.
- Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario et conformément à la politique du Centre Shaw en matière de boissons alcoolisées.
- Les dispositions relatives aux aliments et aux boissons doivent être reçues par écrit 45 jours avant l'événement.
- Dès réception de vos sélections, le gestionnaire des services événementiels du Centre Shaw fournira une confirmation écrite ainsi que les bons de commande et ce au moins 35 jours avant l'événement.

ÉCHÉANCIER POUR LES ÉVÉNEMENTS DE RESTAURATION

- Pour garantir le succès de votre événement, nous devons recevoir votre garantie finale au plus tard six (6) jours ouvrables **avant votre événement.**
- Une fois que la garantie finale est due, le nombre ne peut être diminué.
- Toute augmentation dépassant 10 % de la garantie finale fera l'objet d'un supplément tarifaire de 10 %.
- **Une liste des allergies et des restrictions alimentaires doit être reçue pour toutes les fonctions de petit-déjeuner, de dîner et de souper et ce conformément au calendrier suivant :**
 - **La liste préliminaire doit être remise quatorze (14) jours ouvrables avant l'événement.**
 - **La liste finale doit être reçue six (6) jours ouvrables avant l'événement**
 - Pour tout repas pour lequel une liste diététique n'est pas fournie, un supplément de 5 % du coût total du repas sera appliqué.

TARIFICATION 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 des menus ne peuvent pas être garantis plus de 90 jours à l'avance.**
- **Un supplément tarifaire peut être appliqué pour les petits groupes.**
- **supplément tarifaire sera appliqué pour les événements de restauration prévus un jour férié canadien.**
- *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

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

STANDARDS DE RESTAURATION

- Des tables rondes pour huit à dix convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la porcelaine et de la verrerie 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 A RESPECTER POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

45 Jours

Le client doit fournir les renseignements sur les repas, boissons et les spécifications de l'événement

35 Jours

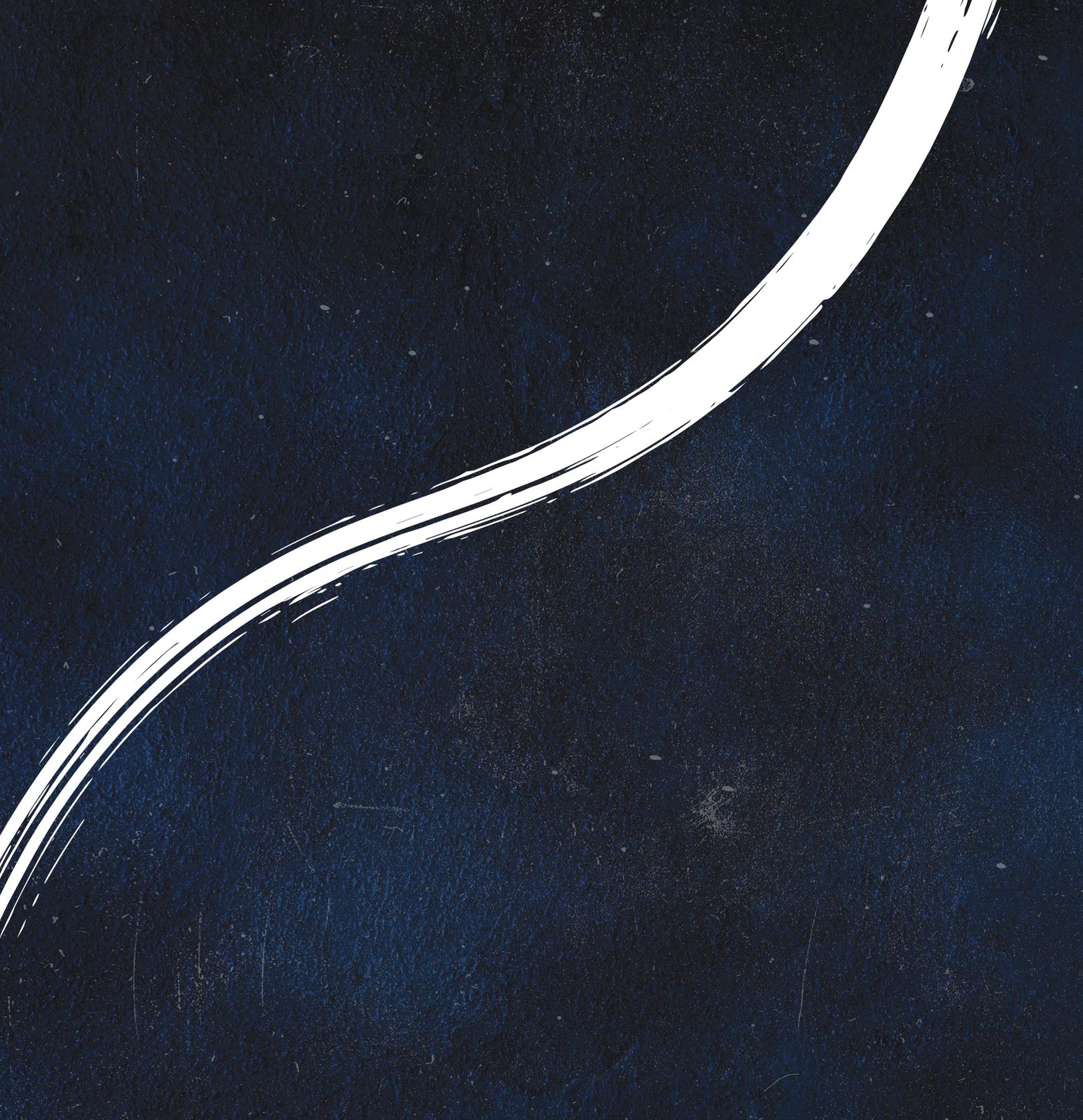
Bon de commande envoyé par le Centre Shaw avec confirmation des spécifications de l'événement

14 Jours

Coût total estimé des aliments et boissons

6 Jours Ouvrables

Confirmation définitive du nombre de convives



Centre **Shaw)** Centre

55 Promenade du Colonel By | Ottawa, Ontario | K1N 9J2