

Menu 2023

UNE EXPÉRIENCE
CULINAIRE STIMULANTE



Nous sommes
impatients
de créer un
événement
inoubliable
avec vous.

À nos distingués invités,

Bienvenue au Centre Shaw. Nous sommes ravis de vous offrir une *expérience culinaire canadienne de première classe*.

Nous nous sommes associés à de véritables artisans, cultivateurs et fournisseurs d'un océan à l'autre afin de vous offrir des ingrédients du plus haut calibre pour des souvenirs culinaires mémorables et enrichissants.

Malgré les défis climatiques, nous nous efforçons, avec nos partenaires, de donner la priorité à vos besoins culinaires. Notre équipe culinaire organisera un événement de classe mondiale en tenant compte de vos préférences et de vos restrictions alimentaires.

Un menu à thème canadien est tout naturel pour le lieu de rencontre du Canada. Le Centre Shaw est fier d'intégrer des artisans locaux pour créer une expérience authentique.

FOURNISSEURS :

Laiterie De L'Outaouais Inc, Ferme Älska, Rucher Lacelle, Fromagerie St-Albert, Fermes Burnbrae, Laiterie de Charlevoix 1608, Cows Creamery de l'Île-du-Prince-Edouard, Mrs. McGarrigle's, Seed to Sausage, Fromagerie de Montebello, Le Coprin, Glengarry Fine Cheese, Fauxmagerie Zengarry, Papajack Popcorn, Soda Vintage PoP Shoppe, Maverick's Donuts, Kettlemans Bagels, Ferme Nadeau, Ferme Juniper, Ishina Distinguished Indian Cuisine, Golden Palace, King Cole Ducks, Brome Lake Ducks Ltd, Niagara Food Specialties, Vins Dandurand, Vignoble Pelee Island, Broadhead Brewery et Distillerie Dunrobin.

Notre menu vous offre une grande variété d'options. Nous vous encourageons à contacter votre responsable des services événementiels pour toute question que vous pourriez avoir et ce tout au long du processus de planification.

Patrick Turcot, Chef Exécutif du Centre Shaw

Les ingrédients frais locaux sont indispensables

Nous nous engageons à
atteindre l'excellence
culinaire au Centre Shaw.

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 *époustouflé* au Centre Shaw !

Le Centre Shaw s'engage et partage

Nous croyons qu'il faut redonner à notre communauté et nous encourageons ceux qui se rassemblent ici à se joindre à nous pour faire de même.

Nous proposons trois programmes flexibles de responsabilité sociale des entreprises (RSE), permettant à nos visiteurs d'avoir un impact positif avec un minimum d'efforts.

LA MISSION D'OTTAWA

Nous récupérons les surplus alimentaires pour les plus démunis. Les surplus alimentaires du Centre Shaw sont collectés puis donnés aux personnes dans le besoin au sein de notre communauté par l'intermédiaire de la Mission d'Ottawa. Il est de notre responsabilité de nous assurer que nous donnons des aliments consommables de manière sûre et durable. Notre partenariat avec la Mission d'Ottawa nous permet de soutenir les personnes de notre communauté qui en ont le plus besoin. Grâce à nos dons, nous pouvons quantifier notre réduction globale des émissions de gaz à effet de serre et quantifier les portions pour les événements futurs.

LAISSE UN HÉRITAGE - « LEAVE A LEGACY »

Donnez au suivant. Nos invités sont encouragés à faire don des biens restants à la communauté locale d'Ottawa avec l'aide bénévole des partenaires du Centre Shaw. Le programme Laissez un héritage est un moyen flexible et facile pour nos invités d'avoir un impact après leur événement.

Notre équipe identifie les possibilités de donner tout ce qui reste, qu'il s'agisse d'aliments non périssables, de matériel de marketing obsolète, d'articles promotionnels, de meubles, de présentoirs, de tapis ou de toute autre chose. Nous nous chargeons de toutes les démarches pour que vos dons aillent là où ils sont le plus utiles.

Demandez à votre responsable des services événementiels de vous fournir de plus amples informations sur nos programmes.

« Je décris toujours
mon style culinaire
comme étant classique
français avec une
touche contemporaine
- j'aime la cuisine
amusante. »

- PATRICK TURCOT, Chef Exécutif du Centre Shaw

By55 Noir N°1 By55 Lait N°2

L'INSPIRATION

Notre Chef Exécutif, Patrick Turcot, était impatient d'ajouter un profil chocolaté au menu. Le Centre Shaw serait alors le seul centre de congrès au monde à le proposer à ses clients. Il savait que nous devions trouver le meilleur produit chocolaté disponible, ce qui l'a amené à Paris, en France.

LE DÉVELOPPEMENT

Le Chef Exécutif Turcot et la Sous-Chef Jennifer Sands se sont rendus à Paris, en France, pour sélectionner nos profils de chocolat et participer à l'expérience Cacao Barry's Or Noir™. Dans ce studio parisien, un mélange de cacao de Madagascar et de Tanzanie a été façonné, donnant au chocolat un goût de baies rouges canadiennes lorsqu'il fond sur votre palais. Un profil de chocolat au lait a également été créé grâce à un mélange de cacao de Côte d'Ivoire et de Tanzanie, avec des notes de caramel et une finition subtilement salée.

L'APPELLATION

Le nom By55 est dérivé de notre marque culinaire officielle, By55. By55 tire son nom de l'adresse civique du Centre Shaw, 55 Promenade du Colonel By. Noir indique bien entendu le type de chocolat et le N°1 fait référence à la première édition de notre mélange unique. Le N°2 soulignant notre seconde édition, cette fois-ci un exquis chocolat au lait.

LA MISE EN ŒUVRE

Chef Turcot et l'équipe de pâtisseries collaborent pour créer des desserts pour les chacun des profils.

Demandez à votre responsable des services événementiels comment intégrer un dessert personnalisé au By55 Noir N°1 ou au By55 Lait N°2 à votre menu.



notre menu

PETIT-DÉJEUNER ET PAUSE-CAFÉ 08

Petit-déjeuner léger	08
Petit-déjeuner buffet	10
Petit-déjeuner à l'assiette	12
Forfait pause-café	14
Pause-café à la carte	16

DÎNER, SOUPER ET RÉCEPTION 19

Dîner buffet	19
Dîner de réseautage	23
Dîner à l'assiette	24
Souper à l'assiette	26
Souper buffet	29
Hors d'œuvre	30
Cocktail dînatoire	31
Réception	34
Station animée	35
Carte des boissons	36
Carte des vins	37
Accord met et boisson de nos partenaires	38

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 39

Petit-déjeuner léger

Levez-vous et lancez-vous avec ces options légères et saines pour le petit-déjeuner.

BON MATIN 25

Melon frais coupé, fruits de saison et petits fruits

V V+ SPL SG H

Croissants et muffins au beurre cuit au four **V H**

Chocolatine au *By55 Noir N°1* **V H**

Yogourts individuels aux probiotiques **V SG**

ÉTIREMENTS 28

Melon frais coupé, fruits de saison et petits fruits

V V+ SPL SG H

Danoises européennes cuites sur place **V H**

Cruffins garnis au crémeux d'érable de la *Ferme Älska* **V H**

Parfait santé à confectionner soi-même **V SG**

Yogourt grec naturel, compote de baies et amandes grillées au miel des *ruchers Lacelle*

Frittata individuelle sans farine au brocoli et au fromage en grains de *St-Albert* **V SG H**

Wrap aux œufs brouillés des *Fermes Burnbrae* avec saucisse de poulet artisanale à l'érable et aux pommes, patate douce rôtie et fromage *Charlevoix 1608* **H**

Les petits-déjeuners légers sont servis avec du jus de pomme ou d'orange de première qualité, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 100 \$ plus la TVH s'appliqueront.

DÉPART SANTÉ 29

Melon frais compressé au basilic et au miel

V SPL SG H

Pain-déjeuner au *By55 Noir N°1* et aux bananes

V V+ SPL SG H

Parfaits avec yogourt grec naturel, compote de baies et amandes grillées au miel des *ruchers Lacelle* **V SG**

Carpaccio de tomates anciennes avec cheddar

Avonlea de Cows Creamery **V SG H**

Saumon de l'Atlantique fumé à chaud en croûte de moutarde de *Mrs. McGarrigle's* **SPL SG**

Ajouts à la carte

Options pour compléter votre buffet de petit-déjeuner

Gaufres avec sirop d'érable de la *Ferme Älska* et beurre fouetté à la cannelle **V H** 8,00

Sandwich Monte Cristo garni au jambon affiné de *Seed to Sausage* et de fromage La Tête à Papineau 9,00

Gruau froid à l'avoine, aux graines de chia et baies fraîches **V V+ SPL SG H** 7,00

Mini frittatas végétariennes au blanc d'œuf **V SPL SG H** 7,00

Saucisse petit-déjeuner Tandoori à base de plantes **V V+ SPL SG H** 7,00

Bouchées de « frittata » végétarienne avec oignon caramélisé, brocoli rôti et « cheddar » **V V+ SPL SG H** 8,00

Quartiers de pain doré au levain saupoudré de sucre de cannelle **V V+ SG H** 9,00

Viennoiseries



CRUFFIN

CHOCOLATINE
au By55 Noir N°1

Petit-déjeuner buffet

Commencez la journée en beauté avec
notre sélection de déjeuners gourmands.

OTTAWA 32

Melon frais coupé, fruits de saison et petits fruits
V V+ SPL SG H

Croissants et muffins au beurre cuit au four **V H**

Chocolatine au *By55 Noir N°1* **V H**

Œufs brouillés des *Fermes Burnbrae* avec ketchup maison **V SG H**

Saucisse de poulet artisanale croustillante au bacon et aux pommes à l'érable **SPL SG**

Pommes de terre à peau rouge et oignons caramélisés **V V+ SPL SG H**

GATINEAU 33

Melon frais coupé, fruits de saison et petits fruits
V V+ SPL SG H

Muffins fraîchement cuits au four **V H**

Cruffins garnis au crémeux d'érable de la *Ferme Älska* **V H**

Pain doré au levain, pommes, cannelle et raisins secs, crème fouettée à la vanille **V H**

Casserole d'œufs aux artichauts, champignons et épinards avec fromage de chèvre Nosey et ketchup maison **V SG H**

Bacon croustillant et saucisse de poulet artisanale aux pommes et à l'érable **SPL SG**

Pommes de terre à peau rouge et oignons caramélisés **V V+ SPL SG H**

RIDEAU 34

Melon frais coupé, fruits de saison et petits fruits
V V+ SPL SG H

Gruau froid individuel à l'avoine, aux graines de chia et baies fraîches **V V+ SPL SG H**

Brioche chaude à la cannelle et à la cassonade, servie dans un poêlon **V H**

Pommes de terre à peau rouge sautées avec saucisse à déjeuner végétale, chou frisé, œufs brouillés des *Fermes Burnbrae* et confiture de tomates **V SG H**

Haricots au four à l'érable de la *Ferme Älska*
V V+ SPL SG H

CANADIEN 36

Melon frais coupé, fruits de saison et petits fruits
V V+ SPL SG H

Œufs brouillés des *Fermes Burnbrae* avec fenouil et poireau braisé **V SG H**

Pommes de terre rattes et sauté de champignons *Le Coprin* **V V+ SPL SG H**

Flanc de porc braisée au sirop de bouleau **SPL SG**

Scones au beurre d'herbes aromatiques fraîchement cuits au four **V H**

Plateau de fromages La Tête à Papineau, Celtic Blue de *Glengarry* et tartina de noix de cajou à la tomate séchée au soleil et au basilic *Fauxmagerie Zengarry* **V SG H**

Les petits-déjeuners buffets sont servis avec du jus de pomme ou d'orange de première qualité, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 100 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Œufs brouillés des *Fermes Burnbrae*



Petit-déjeuner à l'assiette

Découvrez nos délicieux choix de petit-déjeuner.

OEUF S BROUILLÉS DES FERMES BURNBRAE 32

Salade de melon et basilic avec sirop de bouleau
V V+ SPL SG H

Croissants frais et muffins au son et raisins secs **V H**

Œufs brouillés des *Fermes Burnbrae* avec feta et épinards **V SG H**

Bacon croustillant et saucisse de poulet artisanale aux pommes et à l'érable **SPL SG**

Pommes de terre rattes sautées avec oignons
V V+ SPL SG H

Salade de chou frisé, d'épeautre et tomates raisins
V V+ SPL H

LEVER DE SOLEIL VERT 35

Gruau froid à l'avoine, aux graines de chia et baies fraîches **V V+ SPL SG H**

Pain-déjeuner aux carottes **V V+ SPL SG H**

Saucisse petit-déjeuner Tandoori à base de plantes avec brouillade de tofu et de chou frisé, courge rôtie au four et tomates rôties **V V+ SPL SG H**

POUTINE FAÇON FRITTATA 34

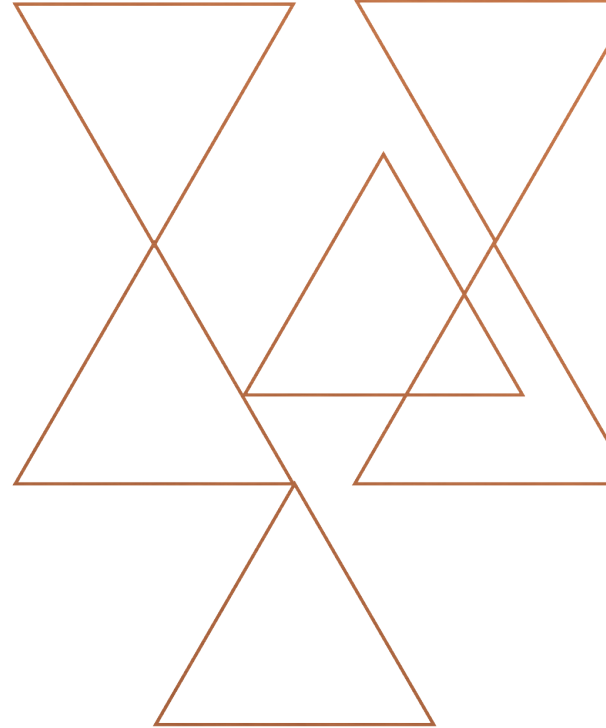
Salade de fraises et d'amélanthes avec sirop de citron **V V+ SPL SG H**

Pain-déjeuner aux pommes et aux canneberges **V H**

Poutine petit-déjeuner façon frittata avec prosciutto Pingue et fromage *Charlevoix 1608* **SG**

Hachis de côtes levées de bœuf Angus Blue Mountain **SG**

Tomates raisins et échalotes rôtis **V V+ SPL SG**



Les petits-déjeuners à l'assiettes sont servis avec du jus de pomme ou d'orange de première qualité, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 100 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Lever de soleil vert



Forfait pause-café

HYDRATATION 11

Station d'eau naturellement aromatisée à la myrtille, à l'orange et à la sauge

Boissons gazeuses *Coca-Cola®*

Eau gazéifiée *Montellier®*

Café biologique ou décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

LAIT ET BISCUITS 12

Biscuit au muesli et à l'érable **V V+ SPL SG H**

Biscuit au *By55 Lait N°2* servi dans un poêlon **V H**

BAR À LAIT DE LA LAITERIE DE L'OUTAOUAIS :

Lait 2 %, lait au chocolat et lait de soja biologique à la vanille **H**

SUCRÉ-SALÉ 13

Bouchées énergétiques au *By55 Noir N°1* **V SG H**

Croustilles maison cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé avec trempette crémeuse à l'oignon **H**

Café biologique ou décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

POP-CORN PAPA JACK 16

PORTIONS INDIVIDUELLES DE POP-CORN LOCAL PAPA JACK :

Popcorn au cheddar blanc, sucré-salé et au beurre **V SG H**

Assortiment de sodas artisanaux traditionnels de chez *The PoP Shoppe*

GOURMANDISE SANTÉ 15

Barre énergétique aux dattes et à l'avoine **V V+ SPL SG H**

Biscuits au Matcha **V H**

Jus de carotte et canneberge **V V+ SPL SG H**

Café biologique ou décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

BAR À BUBBLE TEA 14

Thé au lait, thé à la mangue ou thé Matcha **V SPL SG H**

Perles de tapioca Boba et perles arc-en-ciel **V V+ SPL SG H**

Gelée de noix de coco **V V+ SPL SG H**

MAVERICK'S DONUT COMPANY 13

BEIGNETS LOCAUX DE CHEZ MAVERICK'S DONUT : **V H**

Double chocolat, saupoudrage à la vanille et sucre à la cannelle végétalien

Café biologique ou décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

PÂTISSERIE 12

Pain aux bananes et double chocolat *By55 Noir N°1* **V V+ SPL SG H**

Cupcakes à la carotte avec glaçage au fromage à la crème **V H**

Café biologique ou décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 100 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Lait et biscuits



Pause-café à la carte

BOISSONS

PRIX UNITAIRE

Boisson gazeuse <i>Coca-Cola®</i>	4,75
Jus de fruits	4,75
Eau en bouteille <i>Dasani®</i>	4,75
Eau gazéifiée <i>Montellier®</i>	4,75
Eau gazéifiée aromatisée <i>AHA®</i>	4,75
<i>True North®</i> - Energy Seltzer	6,00
<i>Coca-Cola®</i> avec café : mélange corsé et vanille	6,00
Smoothie au yogourt à la mangue et aux baies (20 verres) V SG	90,00
Café biologique <i>Starbucks®</i> (20 tasses)	100,00
Thé <i>Teavana®</i> Tea (20 tasses)	100,00

BOUCHÉES SUCRÉES

À LA DIZAINE

Biscuits fraîchement cuits au four V H	45,00
Cruffins garnis au crémeux d'érable de la <i>Ferme Älska</i> V H	45,00
Muffins sans gluten V SG H	50,00
Croissants V H	45,00
Muffins V H	45,00
Pains petit-déjeuner V H	45,00
Scones traditionnels, beurre et confitures V H	45,00
Bouchées de brownies V V+ SPL SG H	45,00
Gâteaux au café pomme et érable de la <i>Ferme Älska</i> V SG H	43,00
Cupcakes aux carottes avec glaçage au fromage à la crème V SG H	45,00
Gâteaux Whoopie V H	48,00
Macarons assortis V H	40,00

COLLATIONS

À LA DIZAINE

Croustilles maison cuites à la marmite, au sel marin et au poivre concassé avec trempette crémeuse à l'oignon H	70,00
Pop-corn individuel <i>Papa Jack</i> : Bacon, jamaïcaine et ketchup SG	60,00
Salade de fruits frais V V+ SPL SG H	85,00
Yogourts individuels aux probiotiques V SG H	40,00
Barres énergétiques aux dattes et à l'avoine V V+ SPL SG H	45,00
Feuilletés au cheddar Avonlea de <i>Cows Creamery</i> et au romarin V H	40,00
Pois chiches croquants au curry V V+ SPL SG H	40,00

Commande minimum de 30 sinon des frais de main d'œuvre
de 100 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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



**CROUSTILLES
MAISON CUITES À
LA MARMITE, AU
SEL MARIN ET AU
POIVRE CONCASSÉ**

avec trempette
crémeuse à l'oignon

GÂTEAUX WHOOPIE

**FEUILLETÉS AU
CHEDDAR AVONLEA**

de *Cows Creamery* et au romarin

**POIS CHICHES
CROQUANTS
AU CURRY**

« Les produits locaux
ne sont qu'une des
façons dont nous
présentons Ottawa
au monde. »

- LORETTA BRIARD, *Directrice Générale du Centre Shaw*

Dîner buffet froid

BYWARD 39

Salade romaine, bacon croustillant, croûtons et vinaigrette au citron et câpres

Salade de haricots blancs et de pesto à la roquette avec copeaux de cheddar Avonlea de *Cows Creamery* **V SG H**

Bœuf émincé de l'Alberta, brie canadien, mayonnaise chipotle sur pain brioché

Ciabatta artisanal garni d'une poêlée de champignons, oignons caramélisés et roquette, tartinade de fromage de chèvre à la truffe sur Ciabatta artisanal **V H**

Wrap à l'effilochée de cuisse de poulet et sirop de bouleau avec salade de chou mariné et aioli au paprika fumé **SPL H**

Croustilles signature cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé avec trempette crémeuse à l'oignon **H**

Bouchées de biscuits au double chocolat **V V+ SPL SG H**

Barre multigrain maison **V H**

LANSDOWNE 39

Salade d'orzo et d'olives Kalamata **V V+ SPL H**

Salade romaine avec concombre, poivron, œufs dur, maïs et vinaigrette à l'origan et feta **V SG H**

Oignons caramélisés, prosciutto Pingue, figues et copeaux de fromage *Charlevoix 1608* sur pain Naan

Saumon fumé de l'Atlantique, sur pain de seigle marbré, aioli à l'aneth, marmelade de citron et câpres **SPL H**

Tomate beefsteak, feta *La Moutonnière*, pesto au basilic et à la tapenade d'olives sur Focaccia aux herbes et réduction de balsamique **V H**

Cupcakes aux carottes avec glaçage au fromage à la crème **V H**

Barres énergétiques aux dattes et à l'avoine **V V+ SPL SG H**

PRESTON 41

Salade de roquette et d'endives avec raisins verts, noix de cajou rôties et copeaux de fromage Le Fleur des Monts, vinaigrette balsamique à l'érable **V SG H**

Salade de lentilles beluga braisées avec tomates raisins, concombre, oignon espagnol, menthe, persil et vinaigrette à l'huile d'olive citronnée **V V+ SPL SG H**

Wrap de salade de saumon fumé à l'hickory avec laitue verte, oignon rouge mariné, canneberge séchée et aioli aux herbes **SPL H**

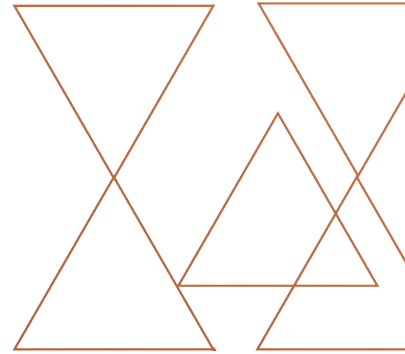
Pain plat avec effiloché de cuisse de dinde à la cacciatore, poivrons doux rôtis, champignons, sauce tomate, flocons de chili et cheddar fumé au bois de pommier **H**

Salade aux « œufs véganes » avec oignon rouge, aneth et moutarde en grains sur baguette multigrains **V V+ SPL**

Antipasti avec aubergines marinées, pepperoncini et olives assorties **V V+ SPL SG H**

Mini Cannoli sucrés **V H**

Gâteau renversé aux pêches et à la polenta **V V+ SPL SG H**



Les dîners buffets sont servis avec du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Dinde à la cacciatore sur pain plat



Dîner buffet chaud

OH CANADA ! 43

Salade de lentilles et d'aubergines grillées avec une vinaigrette à l'huile d'olive au citron et au tahini **V V+ SPL SG H**

Salade de cœur de laitue et d'épinards avec pomme séchée, graines de citrouille confites au sirop de bouleau et vinaigrette aux cerises acides **V V+ SPL SG H**

Macaronis au fromage au chou-fleur en croûte de panko **V H**

Poitrine de poulet marinée au balsamique et au sirop d'érable de la *Ferme Ålska* avec chimichurri aux oignons et aux pommes **SG SPL H**

Mélange de légumes-racines rôtis aux herbes fraîches **V V+ SPL SG H**

Pommes de terre rattes avec vinaigrette aux herbes de *Mrs. McGarrigle's* **V V+ SPL SG**

Brownies à la ganache de fèves de cacao *By55 Noir N°1* **V V+ SPL SG H**

Carrés de crumble aux fruits **V SG H**

DÎNER SANTÉ 43

Salade de betteraves jaunes tranchées, huile d'olive et roquette avec vinaigrette à la framboise **V V+ SPL SG H**

Plateau de salade Buddha **V SPL SG H**

Mini Romaine, oeufs, maïs grillé, tomates cerises, tofu mariné au pesto et vinaigrette au cidre de pomme **H**

Salade de quinoa et poulet fumé **SPL SG H**

Poitrine de poulet grillée au citron et à la feta avec polenta aux épinards et tomates **SG H**

Saumon Jail Island en papillote avec épinards, fenouil et vinaigrette chaude aux agrumes et aux câpres **SPL SG H**

Ratatouille au thempeh **V V+ SPL SG H**

Biscuits au muesli et à l'érable **V V+ SPL SG H**

Pot de crème au citron, coulis de baies et sablé à la lavande **V SG H**

TOUR DU MONDE 43

Mini salade énergétique – mélange de grains anciens, tempeh, mandarine, chou frisé et vinaigrette au soja et érable **V V+ SPL SG H**

Salade Waldorf avec épinards biologiques, tofu, noix et vinaigrette au yogourt citronné et graines de pavot **V SG H**

Cuisses de poulet de la *Ferme Nadeau* désossées à la coréenne avec du kimchi de la *Ferme Juniper* **SPL SG H**

Turbot du Nunavut en croûte de pesto sur saucisson sec de chez *Seed to Sausage*, cassoulet de haricots blancs **SPL SG**

Couscous chaud aux légumes à la marocaine **V V+ SPL H**

Baklava au miel des *ruchers Lacelle* servi en poêlon **V H**

Pot de crème au *By55 Noir N°1*, gel de canneberge et croustillant de cacao **V V+ SPL SG H**

INDO 43

Salade de pois chiches aux herbes fraîches et vinaigrette à la mangue et lime **V V+ SPL SG H**

Salade de concombres et tomates raisins, vinaigrette au yogourt à l'aneth **V SG H**

Samosas végétariens chauds de chez *Ishina*, chutney au tamarin **V H**

Poulet au beurre crémeux **SG H**

Curry de chou-fleur et de pommes de terre avec chips de papadam grillées **V V+ SPL SG H**

Cari de lentilles légèrement épicé **V SG H**

Riz basmati parfumé à la cannelle **V V+ SPL SG H**

Pain naan grillés et badigeonnés de beurre à l'ail **V H**

Pudding au lait de coco avec safran et pistache **V V+ SPL SG H**

Biscuits au gingembre parfumés à la cardamome **V H**

Les dîners buffets sont servis avec du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Plateau de salade buddha



Dîner de réseautage

Faites tout d'abord connaissance avec les options de notre menu.

Choisissez l'un des forfaits énumérés ci-dessous, qui comportent tous deux de petites assiettes.

LE SALON 44

Salades individuelles de pommes de terre
Yukon Gold **V SG**

Salade de chou au citron et aux graines de carvi
V V+ SPL SG H

Mini sandwich Banh Mi à la saucisse de porc

Croustilles maison BBQ cuites à la marmite
V V+ SPL SG H

Sandwich Tandoori à base de plantes avec chutney
à la mangue et coriandre **V SPL H**

Saucisse de poulet, choucroute de la *Ferme
Juniper* sur petit pain, et aïoli à la moutarde **H**

Brownie au *By55 Noir N°1* et gâteau sucette au
By55 Lait N°2 **V H**

Crumble aux pommes caramélisées au pain
d'épices et à l'érable **V SG H**

Quartiers de melon d'eau **V V+ SPL SG H**

LE MARCHÉ 44

Salade de chou frisé arc-en-ciel à la dijonnaise
avec tofu au miel frit **V SG H**

Salade de haricots jaunes et de radis rouge avec
vinaigrette à l'aneth frais **V V+ SPL SG H**

Wrap de poulet façon shawarma avec sauce toum
à l'ail et navets marinés **SPL H**

Pad thaï au poulet avec coriandre fraîche
SPL SG H

Rouleaux impériaux de chez *Golden Palace*

Samosas végétariens de chez *Ishina* avec chutney
au tamarin **V H**

Pudding de croissant au caramel **V H**

Carré de crumble aux fruits **V SG H**



Les dîners de réseautage sont servis avec du café biologique
ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de
main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Dîner à l'assiette

ENTRÉES

Patate douce et légumineuse **V V+ SPL SG H**

Crème de lentilles rouges, à la noix de coco, patate douce rôtie, pois chiches épicés, quinoa croustillant, purée de persil et huile de piment

Céleri et fenouil **V SG**

Céleri, fenouil, oignon rouge, persil, datte, feta émiettée et vinaigrette au citron et aux graines de moutarde

Carotte et pois chiche **V SPL SG H**

Carotte arc-en-ciel, purée de pois chiches, échalote grillée, menthe, pistaches grillées et tahini au citron et au miel des ruchers Lacelle

Betterave et romaine **V SPL SG H**

Salade romaine, betterave rôtie, échalote marinée, quinoa grillé et vinaigrette crémeuse au fromage Celtic Blue de *Glengarry*

Maïs et chou frisé **V SPL SG H**

Chou frisé arc-en-ciel, maïs sucré, choux de Bruxelles émincés, chou rouge, graines de tournesol grillées et oignons verts avec vinaigrette crémeuse au vin rouge

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Gnocchis aux champignons **V SG H**

Sauce à la crème de champignons sauvages, fromage Celtic Blue de *Glengarry* et pleurotes grillées

Enchilada **V V+ SPL SG H**

Courge musquée, poireaux et champignons *Le Coprin* garnis de "Queso" végétalien et de Pico de Gallo aux tomates rôties, tortilla de maïs

Quiche en croûte **V V+ SPL SG H**

Brocoli rôti, oignons caramélisés, poivrons rouges rôtis, pâte feuilletée croustillante et sauce façon hollandaise aux noix de cajou et curry

Risotto au riz sauvage canadien

V V+ SPL SG H

Risotto aux légumes racines avec « mascarpone » crémeux de tofu avec graines de citrouille

PLATS PRINCIPAUX

Poulet de la *Ferme Nadeau* façon

Cordon Bleu **SG** 46,00

Poitrine de poulet grillée, étagée avec de la moutarde *Mrs. McCarrigle's*, du jambon affiné de *Seed to Sausage* et du fromage Le Fleur des Monts, purée de pommes de terre crémeuse, légumes de saison et coulis Marinara

Pâté au poulet réinventé **H** 45,00

Légumes-racines braisés aux épinards, ragoût de poulet de la *Ferme Nadeau*, poussière de sauge, pâte feuilletée et petites carottes glacées

Poulet grillé de la *Ferme Nadeau* **SG H** 45,00

Succotash de maïs et haricots noirs, polenta au basilic et velouté de crème d'épinards

Tortellini de bœuf au four 42,00

Oignons caramélisés dans une sauce rosée aux poivrons rouges rôtis et cheddar fumé Applewood

Pâtes au saumon Chinook de la

Colombie-Britannique **H** 46,00

Enveloppées de lasagnes fraîches et d'oseille crémeux, de champignons *Le Coprin* au safran et d'une sauce crémeuse aux œufs de saumon canadien

Fondant de canard 44,00

Confit de canard de chez *King Cole Ducks* sur pain brioché avec fromage de chèvre Nanny Noir, salade de betteraves chaudes et crème au basilic

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison par notre talentueuse équipe de pâtisserie.

Pot de Crème **V SG H**

Crémeux au *By55 Noir N°1*, gel de canneberge et croquant de cacao

Forêt Noire **V V+ SPL SG H**

Gâteau au *By55 Noir N°1*, Panna Cotta, Compote de cerises acidulées et copeaux de chocolat

Pomme **V SG H**

Pain d'épices à l'érable et crumble aux pommes caramélisées

Double Double **V SG H**

Tiramisu croustillant au café et mousse Dalgona

Les dîners à l'assiette sont accompagnés d'une corbeille de pain et de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

S'il y a un choix de menu, le prix du plat principal le plus cher s'applique (maximum de trois choix de plat principal), incluant l'option de substitution.

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Sandwich Banh Mi



Souper à l'assiette

Prenez le temps de déguster le fruit de notre labeur.

ENTRÉES

Chou-fleur et miso **V SG**

Soupe crémeuse au chou-fleur et au miso blanc avec kimchi à l'échalote

Carottes et fenouil **V SG H**

Soupe de carottes et fenouil rôtis avec champignons glacés au soja et à l'érable de la *Ferme Ålska* et crème de graines de citrouilles grillées

Courgettes et maïs **V SG H**

Chaudrée de courgettes et de maïs au miel épicé des *ruchers Lacelle*

Chou-fleur et roquette **V SG H**

Chou-fleur émincé, roquette, raisins marinés, noisettes grillées, fromage parmesan et vinaigrette au nectar d'agave et au vin rouge

Fromage burrata et tomates **V SG H**

Tomates, fruits à noyau marinés, fromage buratta de *Bella Casara*, fenouil émincé, laitue frisée grillée et pesto

Chou napa et bacon **SPL SG**

Quartiers de chou napa, bacon croustillant, échalote, confiture de tomates et vinaigrette miso-tahini

Brocoli et chou kale **V SG H**

Brocoli grillé, chou kale, crumble d'avoine et de graines de tournesol, cheddar Avonlea de *Cows Creamery* et vinaigrette au cidre de pomme

Champignons et canard **SPL SG**

Champignons *Le Coprin* fumés, Magret de canard du *Lac Brome* glacé au sirop de bouleau, crème soubise

PLATS PRINCIPAUX

Saltimbocca de poulet de

la *Ferme Nadeau* **SG** 70,00

Poitrine de poulet enrobée de prosciutto pingue avec velouté au citron et à l'estragon, sauge fraîche, riz de chou-fleur aux herbes et légumes du marché

Poulet aux dattes et au fêta

de la *Ferme Nadeau* **SG** 70,00

Cuisse de poulet roulade de la *Ferme Nadeau* de feta et de dattes, riz sauvage sauté, légumes du marché et sauce olive et citron

Morue durable de l'île Fogo **SG H** 80,00

Morue en croûte de truffes avec polenta aux pois sucrés et crevette rose nordique sauvage, petits légumes braisés et huile à l'aneth

Saumon Chinook de la

Colombie Britannique **SG** 78,00

Saumon en croûte d'herbes et de noix de cajou, avec risotto de betteraves aux framboises et au balsamique, haricots verts sautés et beurre au Chardonnay

Bout de côtes de bœuf Blue Mountain à la

Bourguignonne **SG** 80,00

Bouts de côtes de bœuf braisés 48 heures, avec jeunes carottes, oignons Cipollini, pommes de terre rattes confites, champignons sauvages et demi-glace au vin rouge

Macreuse de bœuf **SG** 85,00

En croûte de chimichurri, agrémenté de champignons sauvages, de purée de pommes de terre Yukon à la moutarde de *Mrs. McGarrigle's*, asperges braisées et d'un demi-glace au vin rouge

Terre et mer **SG** 91,00

Médaille de bison de l'Alberta au thé du Labrador rôti lentement et gâteau de crabe de la côte Est au basilic, pommes de terre röstis, légumes du marché et sauce béarnaise au citron

Suite >

Les soupers à l'assiette sont accompagnés d'une corbeille de pain et de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

S'il y a un choix de menu, le prix du plat principal le plus cher s'applique (maximum de trois choix de plat principal), incluant l'option de substitution.

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal
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 à l'assiette

OPTIONS VÉGÉTARIENNES

Risotto aux grains **V H**

Épeautre et quinoa avec fromage Tête à Papineau, courge musquée rôtie au miel, tempeh grillé et compote de tomates et d'oignons

Choux-fleur saupoudré de champignons sauvages **V V+ SPL SG H**

Choux-fleur fumé, lentilles béluga biologiques braisées à l'érable, pesto d'échalote et légumes du marché

Pâtes à la « bolognaise » **V V+ SPL SG**

Penne à la vodka et aux tomates avec « boulettes de viande » et parmesan végétalien

Jägerschnitzel **V V+ SPL SG H**

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

DESSERTS

Tous nos desserts sont faits maison par notre talentueuse équipe de pâtisserie.

Pomme **V SG H**

Tatin de pommes avec gâteau à l'érable et mousse à la vanille

Carotte **V H**

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème et mousse au Dulce de Leche

Marquise au *By55 Noir N°1* **V H**

Marquise au *By55 Noir N°1*, crème au Dulce de Leche et coulis de canneberge

Banane **V V+ SPL SG H**

Gâteau à la banane et au *By55 Noir N°1*, mousse au caramel à la noix de coco et croquant au cacao

“Paris-Ottawa” au *By55 Lait N°2* **V H**

Choux avec craquelin à l'érable, crème au beurre salé au *By55 Lait N°2*, poussière d'or et caramel aux agrumes



Les soupers à l'assiette sont accompagnés d'une corbeille de pain et de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal
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.

« Nous aimons
partager notre
passion - que ce
soit avec 5 ou
5000 invités. »

- PATRICK TURCOT, *Chef Exécutif du Centre Shaw*

Souper buffet

LE ROCKCLIFFE 90

Charcuterie et fromage

Prosciutto Pingue, jambon capicola fumé, jambon séché de *Seed to Sausage* et saucisson sec, Cheddar fumé au bois de pommier de *Cows Creamery*, Burrata de *Bella Casara* et fromage de chèvre Nosey de *Upper Canada Cheese Company*. Assortiment de craquelins, baguettes et garnitures marinés.

Soupe à la courge musquée et au riz sauvage avec graines de citrouille grillées **V V+ SPL SG H**

Salade romaine avec graines de tournesol grillées, poivrons, œufs durs, maïs et vinaigrette à l'origan et au fromage feta **V SG H**

Salade de lentilles braisées Beluga avec tomates raisins, concombre, oignon espagnol, menthe, persil et vinaigrette à l'huile d'olive citronnée **V V+ SPL SG H**

Succotash avec pomme de terre rouge en dés, pois chiches, edamame, maïs, poivron rouge et tomate **V V+ SPL SG H**

Tortellini Primavera aux trois fromages dans une sauce rosée aux tomates cerises rôties et au cheddar fumé **V**

Suprême de poulet Saltimbocca avec croustilles de prosciutto, fromage Le Fleur des Monts râpé et un velouté au citron et à l'estragon **SG H**

Bouts de côte de bœuf braisé 48 heures avec une demi-glace à la moutarde d'érable et oignons croustillants **SPL SG**

Gâteau au café, à l'érable de la *Ferme Ålska* et aux pommes **V SG H**

Brownie à la ganache au *By55 Noir N°1* **V V+ SPL SG H**

Ciabatta et beurre **V H**



Les soupers buffets sont servis avec du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal
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.

Hors d'œuvres

Des portions délicates aux saveurs copieuses.

HORS D'OEUVRES FROIDS 42 / DOUZAINE

Saumon de l'Atlantique glacé au soja à l'érable et au gingembre confits, servi avec câpres **SPL SG H**

Cube de concombre compressé avec quinoa croquant et purée de coriandre **V V+ SPL SG H**

Panna Cotta au chou-fleur **V V+ SPL SG H**

Crevettes tigrées rôties avec sauce cocktail au wasabi **SPL SG H**

Tataki de thon en croûte de togarashi, gingembre, ail, radis daikon et gel ponzu **SPL H**

Betterave jaune confite avec tapenade de tomates séchées au soleil, fromage de chèvre Nanny Noire **V SG H**

Bouchée de Pavlova avec mascarpone à la lime et gel aux baies **V SG H**

HORS D'OEUVRES CHAUDS 42 / DOUZAINE

Beignets de macaronis au fromage à la truffe **V H**

Samosa de chez *Ishina* aux pommes de terre et légumes avec trempette sucrée et épicée au tamarin **V H**

Baluchon croustillant au fromage Oka, aux amandes et aux pommes **V**

Mini gâteau de morue de l'île Fogo avec aïoli aux tomates rôties et câpres **SPL SG H**

Croque Garçon - Feuilleté au fromage suisse farci de jambon fumé et sauce béchamel

« Boulette de viande » coréenne à base de plantes avec salade de fenouil **V V+ SPL SG H**

Trou de beignet chaud fourré à la ganache au *By55 Lait N°2* **V H**



Une commande minimale de trois douzaines par choix est obligatoire avec un minimum total de 15 douzaines. Si le minimum n'est pas atteint, des frais de main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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

Rencontrez de nouveaux partenaires en savourant nos créations.

STATION DE RÉSEAUTAGE 78

Ce forfait est tout inclusif et comprend de petites assiettes.

LANSDOWNE

Trempe à l'artichaut et au fromage de chèvre **V SG H**

Cascade de légumes frais et marinés **V V+ SPL SG H**

Salade de pommes de terre rattes et poulet fumé de la *Ferme Nadeau* dans un pot Mason **SG H**

Brownies aux *By55 Noir N°1* **V V+ SPL SG H**

LE LONG DU CANAL RIDEAU

Chaudrée de maïs, champignons *Le Coprin* et crostini **V H**

Turbot du Nunavut en croûte de pesto sur un cassoulet avec saucisson sec de chez *Seed to Sausage* **SPL SG**

Salade de betteraves jaunes tranchées, huile d'olive, roquette et vinaigrette aux framboises **V V+ SPL SG H**

Mini Verrine de Forêt Noire **V V+ SPL SG H**

ARRÊT AU MARCHÉ BY

Salade Cobb de roquette, œufs, bacon, avocat, tomate, fromage Celtic Blue de *Glengarry* et vinaigrette aux herbes **SG H**

Slider de bœuf Blue Mountain grillé sur brioche avec confiture d'oignons au bacon

Cheddar Avonlea de *Cows Creamery*, Tête à Papineau, Celtic Blue de *Glengarry*, Chèvre Nosey Goat de *Upper Canada Cheese Company*, et Le Cendré du Québec **V SG H**

Fruits secs, craquelins, crostini au poivre noir et noix **V H**

Gâterie signée Ottawa **V H**

DE L'AUTRE CÔTÉ DE LA RIVIÈRE, AU QUÉBEC

Station Mac & Cheese au fromage de Montebello Tête à Papineau et confit de canard du *Lac Brome*

Station de découpe de viande fumée de Montréal avec pain de seigle et moutarde à l'ancienne **SPL**

Tarte classique au sucre d'érable de la *Ferme Älska* **V H**

Les cocktails dînatoires sont servis avec du café biologique ou café décaféiné Starbucks® et thé Teavana®.

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal
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.

Tomates Burrata



Forfait réception

RENCONTRE ET ÉCHANGES 47

2 HORS-D'ŒUVRE FROIDS PAR PERSONNE

Cube de concombre compressé avec quinoa croustillant et purée de coriandre **V V+ SPL SG H**

Tataki de thon en croûte de togarashi, gingembre, ail, radis daikon et gel ponzu **SPL H**

2 HORS-D'ŒUVRE CHAUDS PAR PERSONNE

« Boulette de viande » coréenne à base de plantes avec salade de fenouil émincé **V V+ SPL SG H**

Samosa aux pommes de terre et légumes de chez *Ishina* avec trempette au tamarin sucrée et épicée **V H**

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ

V V+ SPL SG H

Sélection de carottes arc-en-ciel, de radis, de choux-fleurs, de concombres, de courgettes, de haricots verts et de tomates raisins avec baba ganoush

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS **V H**

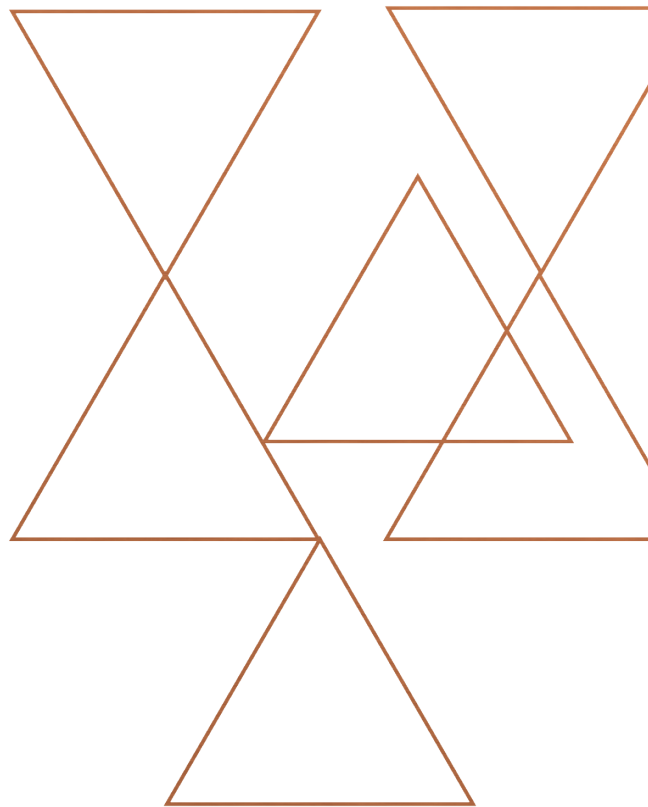
Cheddar Avonlea de *Cows Creamery*, Tête à Papineau, Celtic Blue de *Glengarry*, Nanny Noire de *Upper Canada Cheese Company*, fromage *Charlevoix 1608* et fromage de cajou *Fauxmagerie Zengarry* avec fruits secs et noix

Assortiment de craquelins et crostini au poivre noir

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

V V+ SPL SG H

Cantaloup, melon miel, ananas, melon d'eau tranchés et baies



Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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

Réception

Profitez de notre vaste choix pour
satisfaire toutes les papilles.

STATIONS À LA CARTE

ANTIPASTI INTERMEZZO 18 / PERSONNE

Prosciutto Pingue, jambon fumé Capicola, jambon affiné et saucisson sec de *Seed to Sausage* **SPL SG**

Olives Kalamata, poivrons rôtis, pepperoncini marinés, champignons et coeurs d'artichauts et moutarde en grains **V V+ SPL SG H**

Cheddar fumé au bois de pommier de *Cows Creamery*, burrata de *Bella Casara* et fromage de chèvre Nosey de *Upper Canada Cheese Company* **V+ SG H**

Assortiment de craquelins et de crostinis **V H**

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS **V H** 18 / PERSONNE

Cheddar Avonlea de *Cows Creamery*, Tête à Papineau, Celtic Blue de *Glengarry*, Nanny Noire de *Upper Canada Cheese Company*, fromage Charlevoix 1608 et fromage de cajou *Fauxmagerie Zengarry* avec fruits secs et noix

Assortiment de craquelins et crostini au poivre noir

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ 10 / PERSONNE

Sélection de carottes arc-en-ciel, de radis, de choux-fleurs, de concombres, de courgettes, de haricots verts et de tomates raisins avec baba ganoush **V V+ SPL SG H**

FRUITS FRAIS TRANCHÉS 9 / PERSONNE

Cantaloup, melon miel, ananas, melon d'eau tranchés et baies **V V+ SPL SG H**

STATION DE TREMPETTES ET CRAQUELINS 10 / PERSONNE

Trempe aux poivrons rouges grillés, hummus aux truffes et trempe aux épinards **V SG H**

Assortiment de craquelins, chips de bagel *Kettlemans* et crostini à la fleur de sel **V H**

DENT SUCRÉE 14 / PERSONNE

Macarons, trous de beigne à la cannelle et brownie au *By55 Noir N°1* et gâteau sucette au *By55 Lait N°2* **V H**

OEUFS À LA DIABLE 12 / PERSONNE

Saumon fumé, moutarde en grains de *Mrs. McCarrigle's* et œufs de saumon **SPL SG H**

Fromage Celtic Blue de *Glengarry* et épinards **V SG H**

Miso, poitrine de porc braisée et sésame **SPL SG**

Pommes de terre à peau rouge et salade d'œufs végétalienne au curry **V V+ SPL SG H**

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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

Station animée

LE PRO DU BBQ 15 /PERSONNE

Poitrine de bœuf fumée au BBQ tranchée et salade d'oignon rouge mariné

Mini-burgers de bœuf Blue Mounain Angus, cheddar fumé au bois de pommier et confit d'oignons et de bacon au whisky

STATION SHAWARMA 18 /PERSONNE

Cuisse de poulet grillée sur pita libanais avec sauce à l'ail toum et navet mariné **SPL H**

STATION PAELLA 18 /PERSONNE

Riz au safran cuit lentement avec cuisse de poulet marinée au pesto, crevettes sauvages d'eau froide de l'île Fogo, pétoncles de Digby et moules bleues de l'Île-du-Prince-Édouard **SG**

POUTINE AUX GNOCCHIS 14 /PERSONNE

Gnocchi, bouts de côte de bœuf Blue Mountain braisé, fromage en grains de *St-Albert*, oignons frits et réduction balsamique

TRÉSOR D'ÉRABLE 12 /PERSONNE

Pain aux bananes saisi au beurre, flambé au rhum et à l'érable avec crème à la vanille et compote de banane à l'anis étoilé **V**

BAR À CREVETTES 15 /PERSONNE

Salade de crevettes roses de l'île Fogo et d'artichauts avec une vinaigrette aux herbes et au citron **SPL SG H**

Crevettes sautées à l'ail rôti, prosciutto pingue et tomates grappes au pesto **SG**

RUE SOMERSET 15 /PERSONNE

Dumpling de porc et de crevettes poêlées, glacé à la sauce hoisin à l'érable de la *Ferme Ålska* (2 par personne) **SPL**

Mini bol poke aux légumes-racines marinés et au tofu **V V+ SPL SG H**

CHINOOKS 495 (POUR 50 PERSONNES)

Saumon Chinook de la Colombie Britannique cuit lentement en croûte de sel **SG H**

Vinaigrette tiède à la grenobloise et citron grillé au miel **SG H**

BAR À CAFÉ STARBUCKS 625 (POUR 2 HEURES)

Bar à café style barista servant cappuccino, espresso et latté

Le prix comprend un barista désigné, qui prépare un maximum de 100 tasses

STATION DE COCKTAILS AVEC LE GIN EARL GREY DE LA DISTILLERIE DUNROBIN 14,50 /COCKTAIL

Le prix comprend un barman désigné et comprend les 2 cocktails suivants : Flying Colours Gin & Tonic et Ginger Gin Fog

Commande minimale de 100 cocktails, durée maximale d'ouverture de 2 heures

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Un minimum de 50 personnes est nécessaire par station animée.

Carte des boissons

BAR (FACTURATION AU COMPTE GLOBAL)

Bière canadienne - <i>Molson Canadian, Coors Light</i>	8,75
Bière importée - <i>Heineken, Sol</i>	9,25
Bière artisanale locale - <i>Broadhead Brewing</i> - 473 ml 	10,50
<i>Distillerie Dunrobin</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>Distillerie Dunrobin</i> 	11,25
Liqueurs	10,25
Cocktails	12,50
Cocktail signature	14,50
Boisson sans alcool	
<i>Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazeifiée Montellier®</i>	4,75

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.

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, Visa, MasterCard, American Express, Discover, Union Pay, JCB et Interac.*

Carte des vins

Blancs

CANADA

- *Pelee Island* Sauvignon Blanc VQA Île Pelée, Ontario 47,00
- *Pelee Island* Lighthouse Riesling VQA Île Pelée, Ontario 49,00
- Henry of Pelham* Pinot Grigio VQA Niagara, Ontario 56,00
- v+ ● *Pelee Island* Vinedressers Chardonnay South Islands, Ontario 61,00

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

Rouges

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+ ● *Pelee Island* Vinedressers Meritage South Islands, Ontario 67,00

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
- Superiore di Valdobbiadene* Vénétie, Italie 71,00

Accord met et boisson de nos partenaires



Vinedressers Chardonnay and
Vinedressers Meritage

Dîner buffet froid - ByWard ([page 19](#))

Lighthouse Riesling and Vinedressers Meritage

Dîner buffet chaud - Indo ([page 21](#))

Vinedressers Chardonnay

Souper à l'assiette - Saltimbocca de poulet de la
Ferme Nadeau ([page 26](#))

Pelee Sauvignon Blanc and Cabernet
Franc / Sauvignon

Réception - Hors d'œuvres froid ([page 30](#))

Pelee Secco

Réception - Station à la Carte - Antipasti Intermezzo
([page 34](#))



Blueberry Blonde

Preston - Salade de roquette et d'endives avec raisins
verts, noix de cajou rôties et copeaux de fromage de chèvre
Manchebello, vinaigrette balsamique à l'érable ([page 19](#))

Light Lager

Le Marché - Wrap de poulet façon shawarma avec sauce
toux à l'ail et navets marinés ([page 23](#))

Amber Ale

Dîner à l'assiette - Tortellini de bœuf au four ([page 24](#))

New England IPA

Souper à l'assiette - Saumon Chinook ([page 26](#))

Amber Ale

Souper à l'assiette - Bout de côtes de bœuf Blue Mountain
à la Bourguignonne ([page 26](#))

Dandurand.

*M. Chapoutier Belleruche Rouge and M.
Chapoutier Belleruche Grenache Blanc*

Dîner buffet chaud - Oh Canada ! ([page 21](#))

*Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva
Organic and Las Mulas Cabernet Sauvignon
Reserva Organic*

Dîner réseautage - Le Marché ([page 23](#))

Folonari Valpolicella and Folonari Pinot Grigio

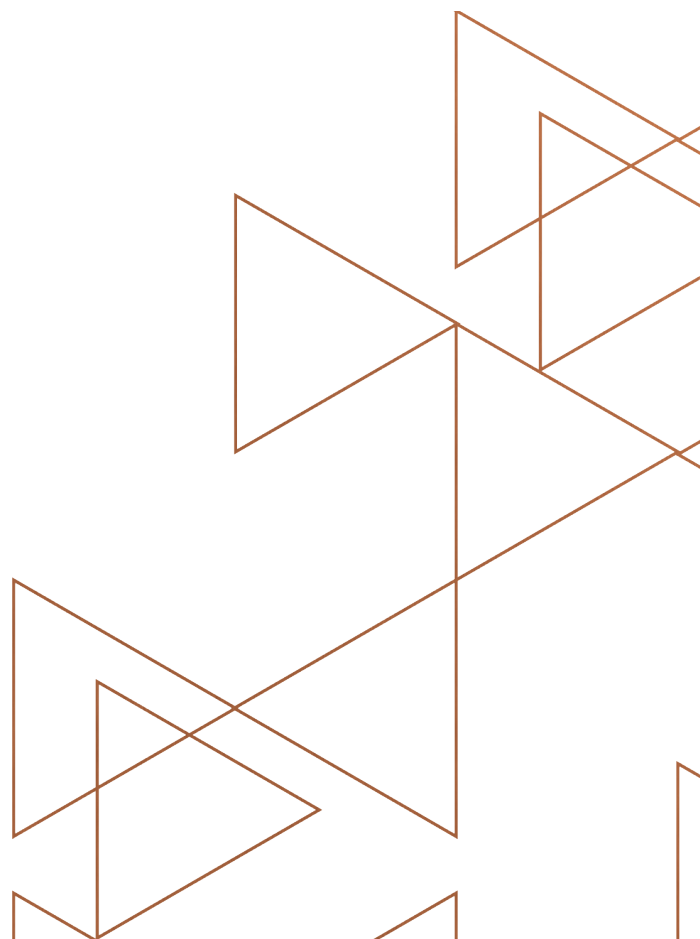
Souper Buffet - Le Rockcliffe ([page 29](#))

Santa Margherita Prosecco

Réception - Station à la Carte - Oeufs à la diable ([page 34](#))

Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva Organic

Station animée - Station Paella ([page 35](#))



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 Opérationnel 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.
- Un 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*

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 À 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)**

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