



Centre **Shaw**) Centre

M E N U D U

Temps des Fêtes

2024



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

90 \$/par invité

HORS D'ŒUVRES

(3 PIÈCES PAR INVITÉ)

FROID

Wellington végétalien miniature V V+ SPL H

Tostada de crabe aux graines de grenade SPL SG H

CHAUD

Beignets de tofu et de feta aux cœurs d'artichauts et à l'origan V V+ SPL H

Croquette d'agneau Za'Atar SG

BUFFET SOUPER

FROID

Salade de couscous perlé avec pesto de roquette au citron, tomates séchées, brocoli grillé, olives de Kalamata et maïs rôti V V+ SPL H

Salade de radicchio et de choux de Bruxelles râpés avec pommes séchées, Gouda au cumin de la *Fauxmagerie* et vinaigrette aux framboises V V+ SPL SG H

Galette de champignons *Le Coprin* et copeaux de cheddar vieilli d'Avonlea V 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

Pain chaud aux canneberges et au thym avec beurre fouetté V H

Soupe de chou-fleur au curry avec croûton à la poussière de canneberge V V+ SPL SG H

Roulade de poitrine de dinde saumurée farcie à l'effiloché de cuisse confite, graines de citrouille et aux canneberges avec sauce classique épicée aux canneberges et à l'orange SPL H

Station animée avec un Chef : Côte de bœuf pochée à l'huile d'olive et aux herbes, avec chimichurri à la moutarde de *Mrs. McGarrigle's*

Ratatouille d'oignons caramélisés à l'érable *Awazibi* V V+ SPL SG H

Casserole de courge musquée et de riz sauvage V V+ SPL SG H

Purée de pommes de terre Yukon et patates douces avec beurre brun au romarin V 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

Gâteau aux épices, à l'orange et à aux canneberges V SG H

Tiramisu au panettone V H

Panna Cotta au lait d'avoine infusé à la fraise et à la cardamome avec huile d'olive citronnée et thym V V+ SPL SG H

Pouding chômeur à l'érable *Awazibi*, sauce au Brandy V SG

Tartelette à l'érable *Awazibi* V H

Mini pâtisserie à la canneberge V SG H

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Poêlon de tartiflette à la dinde et au fromage
Charlevoix 1608 H

400 \$ /
par commande de 40

Station de poutine

Quartiers de pommes de terre croustillantes et fromage en grains *St-Albert* V SG H

Sauce traditionnelle

Sauce aux champignons V V+ SPL SG

14 \$ / invité

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 40, des frais de main d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.



FORFAIT SOUPER

MENU FESTIF À L'ASSIETTE

90 \$/par invité

HORS D'ŒUVRES

(3 PIÈCES PAR INVITÉ)

FROID

Wellington végétalien miniature V V+ SPL H

Tostada de crabe aux graines de grenade SPL SG H

CHAUD

Beignets de tofu et de feta aux cœurs d'artichauts et à l'origan

V V+ SPL H

Croquette d'agneau Za'Atar SG

ENTRÉE

Soupe de chou-fleur au curry V V+ SPL SG H

Crouton à la poussière de canneberge

PLAT PRINCIPAL

Roulade de poitrine de dinde saumurée et de cuisse confite effilochée H

Farce aux graines de citrouille et aux canneberges avec sauce classique, purée de pommes de terre Yukon et de patates douces avec beurre brun au romarin et choux de Bruxelles rôtis au four

OPTION ALTERNATIVE

Wellington de « bœuf » à base de plantes en croûte d'herbes V V+ SPL SG H

Purée de pommes de terre Yukon et d'huile d'olive, ratatouille de légumes racines et sauce aux champignons rôtis

DESSERT

Délice sucré au BY55 Noir N°1 V SG H

Crèmeux au chocolat By55 Noir N°1, sablé streusel et coulis de canneberges

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Poêlon de tartiflette à la dinde et au fromage
Charlevoix 1608 H

400 \$ /
par commande de 40

Station de poutine

Quartiers de pommes de terre croustillantes et fromage en grains St-Albert V SG H

Sauce traditionnelle

Sauce aux champignons V V+ SPL SG

14 \$ / invité

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 40, des frais de main d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.



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

SOUPER FESTIF À LA CARTE

MENU À L'ASSIETTE

ENTRÉE

Soupe de chou-fleur au curry V V+ SPL SG H

Crouton à la poussière de canneberge

Salade de radicchio et de choux de Bruxelles V V+ SPL SG H

Pommes déshydratées, gouda au cumin de la *Fauxmagerie* et vinaigrette aux framboises

Caesar au brocoli grillé V SG H

Bacon de tempeh, chou napa, fromage parmesan, crumble d'avoine et vinaigrette à l'ail

Salade de couscous perlé V V+ SPL H

Pesto de roquette au citron, tomates séchées au soleil, brocoli grillé, olives Kalamata et maïs grillé

DESSERT

Verrine de crème brûlée aux pommes V SG H

Pomme caramélisée, crème brûlée à la vanille et nougatine croquante

Gâteau aux carottes et au gingembre V SG H

Gâteau aux carottes avec glaçage au mascarpone fouetté et mousse au Dulce de Leche

Gâteau au citron « Bille de Cassis » V V+ SPL SG H

Gâteau léger au citron et à l'huile d'olive, compote de cassis et crème de marrons

Bûche festive BY55 Lait N°2 V H

Gâteau éponge léger recouvert de crème fouettée au chocolat By55 Lait N°2 et de gel à la framboise.

PLAT PRINCIPAL

Roulade de poitrine de dinde saumurée et de cuisse confite effilochée H

80\$

Farce aux graines de citrouille et aux canneberges avec sauce classique, purée de pommes de terre Yukon et de patates douces avec beurre brun au romarin et choux de Bruxelles rôtis au four

Côte de bœuf pochée à l'huile d'olive et aux herbes SG

88\$

Chimichurri à la moutarde de *Mme McGarrigle*, purée de pommes de terre Yukon et ratatouille de légumes racines

Suprême de poulet mariné au romarin et aux canneberges DF H

75\$

Pain perdu à l'orange confite et ratatouille de légumes-racines

OPTIONS ALTERNATIVES

Wellington de « bœuf » à base de plantes en croûte d'herbes V V+ SPL SG H

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

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Poêlon de tartiflette à la dinde et au fromage
Charlevoix 1608 H

Station de poutine

Quartiers de pommes de terre croustillantes et fromage en grains *St-Albert* V SG H

Sauce traditionnelle

Sauce aux champignons V V+ SPL SG

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

Si le nombre d'invités est inférieur à 40, des frais de main d'œuvre de 150 \$ plus la TVH s'appliqueront.



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®.

CARTE DES BOISSONS

BAR



Bière canadienne – Molson Canadian, Coors Light	MOLSON 	9,00 \$
Bière importée		9,75 \$
Bière artisanale locale – Broadhead Brewing Company - 473ml		11,00 \$
Dunrobin Distilleries Vodka et soda à la framboise et au thé noir - 355 ml		9,75 \$
Vin en vedette - 5oz		10,75 \$
Spiritueux		10,00 \$
Spiritueux de luxe – Distillerie Dunrobin Liqueurs		12,00 \$
Liqueurs		10,75 \$
Cocktails		13,00 \$
Martinis		15,25 \$
Boisson sans alcool		5,00 \$
<i>Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits Minute Maid®, 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

Cocktail Ho Ho gin et canneberge – Le gin Dunrobin, le sirop canneberge, le citron et le soda créent un cocktail léger et rafraîchissant, parfait pour les fêtes de fin d'année. Garni d'une fleur d'hibiscus séchée et d'une rondelle de citron vert.	15,25 \$
--	----------

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 48 \$

● **LIGHTHOUSE RIESLING** VQA
Île Pelée, Ontario 51 \$

HENRY OF PELHAM PINOT GRIGIO VQA
Niagara, Ontario 57 \$

v+ ● **VINEDRESSERS CHARDONNAY** VQA
South Islands, Ontario 63 \$

ROUGE

CANADA

v+ ● **PELEE ISLAND CABERNET FRANC / SAUVIGNON** VQA
Île Pelée, Ontario 48 \$

v+ ● **PELEE ISLAND SHIRAZ**
Île Pelée, Ontario 51 \$

HENRY OF PELHAM BACO NOIR VQA
Niagara, Ontario 57 \$

v+ ● **VINEDRESSERS MERITAGE** VQA
South Islands, Ontario 70 \$

INTERNATIONAL

FOLONARI PINOT GRIGIO
Vénétie, Italie 50 \$

v+ ● **LAS MULAS SAUVIGNON BLANC RESERVA ORGANIC**
Vallée Centrale, Chili 58 \$

● **M. CHAPOUTIER BELLERUCHE GRENACHE BLANC**
Côtes du Rhône, France 62 \$

VILLA MARIA CHARDONNAY
Côte Est, Nouvelle-Zélande 69 \$

INTERNATIONAL

FOLONARI VALPOLICELLA
Vénétie, Italie 50 \$

v+ ● **LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA ORGANIC**
Vallée Centrale, Chili 58 \$

M. CHAPOUTIER BELLERUCHE ROUGE
Côtes du Rhône, France 62 \$

FRESCOBALDI CHIANTI NIPOZZANO RISERVA DOCG
Toscane, Italie 71 \$

VINS MOUSSEUX ET PROSECCO

v+ ● **PELEE SECCO** Île Pelée, Ontario 53 \$

SANTA MARGHERITA BRUT PROSECCO SUPERIOR DI VALDOBBIADENE Vénétie, Italie 74 \$

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.

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 être garantis plus de 45 jours avant l'événement. Les prix sont sujets à changement sans préavis.
 - Si le Centre Rogers d'Ottawa (le Centre) ne parvient pas à se procurer un produit ou un article d'une qualité acceptable ou à un prix courant, il se réserve le droit de le remplacer.
 - 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.
- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">• <i>Jour de l'An – 1er janvier</i>• <i>Fête de la famille – Troisième lundi de février</i>• <i>Vendredi saint – Vendredi précédant le dimanche de Pâques</i>• <i>Lundi de Pâques – Lundi suivant le dimanche de Pâques</i>• <i>Fête de la Reine – Lundi précédant le 25</i> | <ul style="list-style-type: none">• <i>Fête du Canada – 1er juillet</i>• <i>Congé civique – Premier lundi d'août</i>• <i>Fête du Travail – Premier lundi de septembre</i>• <i>Action de grâce – Deuxième lundi d'octobre</i>• <i>Jour du Souvenir – 11 novembre</i>• <i>Noël – 25 décembre</i>• <i>Le lendemain de Noël – 26 décembre</i> |
|--|---|



RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

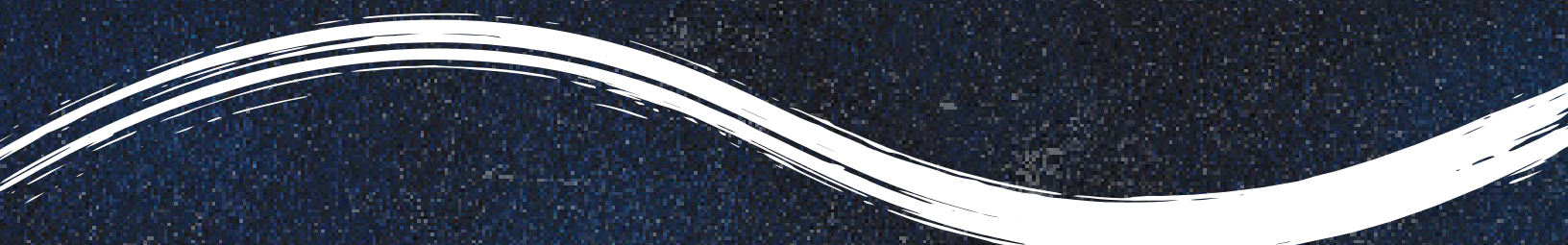


POLITIQUE DE PAIEMENT POUR ÉVÉNEMENT AVEC SERVICES DE RESTAURATION

- 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 et la liste préliminaire des allergies et des restrictions alimentaires
6 jours ouvrables	Confirmation définitive du nombre de convives et la liste finale des allergies et des restrictions alimentaires



Centre **Shaw)**

55 Colonel By Drive | Ottawa, Ontario | K1N 9J2