

Menu 2025

UNE EXPÉRIENCE
CULINAIRE STIMULANTE





Nous sommes
impatients
de créer un
événement
inoubliable
avec vous.

À nos distingués invités,

Bienvenue au Centre Rogers Ottawa. 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 Rogers est fier d'intégrer des artisans locaux pour créer une expérience authentique.

FOURNISSEURS :

Laiterie De L'Outaouais Inc, Lacelle Apiary, Awizibi Maple Syrup, Stonetown Artisan Cheese, Bella Casara Quality Cheese, St-Albert Cheese, Burnbrae Farms, Laiterie de Charlevoix 1608, Cows Creamery PEI Avonlea Clothbound Cheddar, Mrs.McGarrigle's Fine Food, Seed to Sausage, Fromagerie de Montebello, Le Coprin, Glengarry Fine Cheese, Fauxmagerie Zengarry, Papajack Popcorn, Vintage PoP Shoppe Soda, Maverick's Donuts, Kettleman's Bagels, Nadeau Farm, Ishina Distinguished Indian Cuisine, Golden Palace, King Cole Ducks, Niagara Food Specialties, Dandurand, Pelee Island Winery, Broadhead Brewery et Dunrobin Distilleries

Patrick Turcot, Chef Exécutif du Centre Rogers Ottawa

Les ingrédients frais locaux sont indispensables

Nous nous engageons à
atteindre l'excellence culinaire au
Centre Rogers Ottawa

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 Rogers Ottawa !

Le Centre Rogers 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.

FONDS POUR LE TOURISME AUTOCHTONE

Le Fonds pour le tourisme autochtone offrira une série de mécanismes de soutien, notamment des subventions financières, des programmes de mentorat, une assistance en matière de marketing et des ateliers de renforcement des compétences. Ces ressources permettront aux entrepreneurs et aux communautés autochtones de développer et de promouvoir des expériences touristiques authentiques qui célèbrent leurs traditions, leur histoire et leur culture tout en générant des opportunités économiques significatives.

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 Rogers Ottawa

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 Rogers Ottawa 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 Rogers Ottawa, 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 20

Dîner buffet froid	20
Dîner buffet chaud	22
Dîner à l'assiette	25
Souper à l'assiette	27
Souper buffet	30
Hors d'oeuvres	32
Réception de réseautage	33
Forfait réception	35
Station animée	37
Carte des boissons	38
Carte des vins	40
Accords mets et vin de nos partenaires	41

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX 42

Petit-déjeuner léger

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

BON MATIN 26

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 H**

ÉTIREMENTS 30

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

Danoises européennes **V H**

Cruffins garnis de crémeux au citron **V H**

Parfaits au yogourt grec naturel, compote de pêches épicées, quinoa et sirop d'érable *Awazibi* **V SG H**

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

Pizza aux œufs brouillés de *Burnbrae Farms* avec jambon affiné de *Seed to Sausage*, béchamel aux épinards, tomates confites et fromage Charlevoix 1608 sur Focaccia de *Nat's Bread Company*

Les petits-déjeuners légers sont servis avec du jus d'orange ou de pomme de première qualité, eau fraîche, 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 125 \$ plus la TVH s'appliqueront.

DÉPART SANTÉ 31

Melon frais compressé au basilic et au miel des ruchers *Lacelle* **V SPL SG H**

Galette de sarrasin aux bleuets sauvages **V H**

Gruau froid à l'avoine et aux graines de chia avec des baies fraîches et noix de coco grillée **V V+ SPL SG H**

Carpaccio de tomates anciennes avec cheddar Avonlea de l'Île -du-Prince-Édouard **V SG H**

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

Ajouts à la carte

Options pour compléter votre buffet de petit-déjeuner

Œufs durs **SPL SG H V** 4.00

Parfaits au yogourt grec naturel, compote de pêches épicées, quinoa et sirop d'érable *Awazibi* **V SG H** 9.00

Gruau froid à l'avoine, aux graines de chia avec baies fraîches et noix de coco grillée **V V+ SPL SG H** 8.00

Mini frittatas végétariennes au blanc d'œuf **V SPL SG H** 7.00

Bouchées de Frittata à base de plantes 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+ SPL H** 9.00

Seed to Sausage Jambon affiné maison et croissant au fromage Tête à Papineau 10.00

Sandwich déjeuner végétalien avec œuf végétal Just Egg, saucisse végétale, roquette et aioli à l'érable *Sriracha Awazibi* sur muffin anglais grillé **V V+ SPL H** 11.00

Sandwich aux œufs frits avec bacon croustillant, cheddar fumé au bois de pommier de *Cows Creamery* et confiture de tomates anciennes sur pain brioché 10.00

- Galette de sarrasin aux bleuets sauvages



Commencez la journée en beauté avec notre sélection de déjeuners gourmands

CLASSIQUE 34

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**

Bacon croustillant **SPL SG**

Saucisse de poulet artisanale aux canneberges de chez *Seed to Sausage* **SPL SG H**

Pommes de terre Yukon Gold assaisonnées **V V+ SPL SG H**

L'ÉCLAT DU MATIN 35

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

Muffins fraîchement cuits au four **V H**

Cruffins garnis de crémeux au citron **V H**

Casserole d'œufs aux champignons *Le Corpin* et aux épinards avec fromage Tête à Papineau et ketchup maison **V SG H**

Bacon croustillant **SPL SG**

Saucisse de poulet artisanale aux canneberges de chez *Seed to Sausage* **SPL SG H**

Croissant Perdu glacé à l'érable *Awazibi* **V H**

Pommes de terre Yukon Gold assaisonnées **V V+ SPL SG H**

LEVER DU JOUR 36

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

Parfaits au yogourt grec naturel, compote de pêches épicées, quinoa et sirop d'érable *Awazibi* **V SG H**

Brioche sucrée Concha **V H**

Migas - Œufs *Burnbrae Farms* cuits avec tortillas de maïs, haricots noirs, tomates en dés, Queso Fresco et coriandre Saucisse à base de plantes croustillante avec salsa verte **V SG H**

Chorizo grillé avec poivrons et oignons rôtis **SPL SG**

LEVER DE SOLEIL 37

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

Œufs brouillés de *Burnbrae Farms* avec cheddar fumé au bois de pommier de *Cows Creamery* et herbes fraîches **V SG H**

Hachis de pommes de terre Fingerling et de champignons *Le Coprin* **V V+ SPL SG H**

Poitrine de porc braisée au sirop d'érable *Awazibi* **SPL SG**

Pain Bannock traditionnel **V V+ H**

Plateau de fromages : Tête à Papineau, bleu Rebellion 1837 et *Fauxmagerie Zengarry* Vegan fromage de cajou piquant à l'aneth **V SG H**

Les petits-déjeuners buffet sont servis avec du jus d'orange ou de pomme de première qualité, eau fraîche, 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 125 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Migas



Découvrez nos délicieux choix de petit-déjeuner.

OEUFS BROUILLÉS 34

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

Pain déjeuner au chocolat By55 Noir N°1 et à la banane
V V+ SPL SG H

Danoises européennes **V H**

Œufs brouillés à la feta et aux épinards de *Burnbrae Farms* servis avec du bacon croustillant, saucisse de poulet aux canneberges de chez *Seed to Sausage*, hachis de pommes de terre ratte avec salade de chou frisé, d'épeautre et de tomates raisin

OMELETTE ROULÉE 34

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

Gâteau renversé à l'orange et aux canneberges
V H

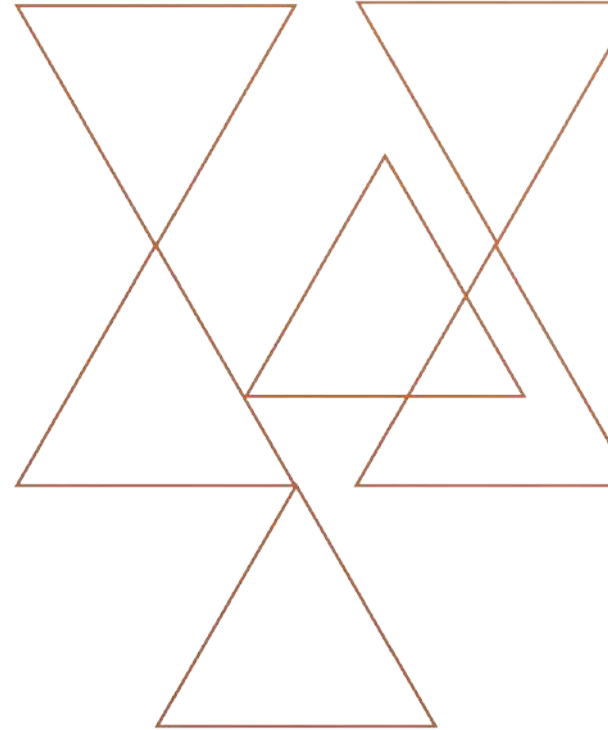
Omelette roulée au brocoli grillé, au poivron rouge rôti et au fromage en grains *St-Albert*, avec rosti de pommes de terre Yukon Gold, bacon poêlé et asperges grillées **SG**

LEVER DE SOLEIL VERT 35

Gruau froid à l'avoine, aux graines de chia avec baies fraîches et noix de coco grillée
V V+ SPL SG H

Galette de sarrasin aux bleuets des champs
V 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



Les petits-déjeuners légers sont servis avec du jus d'orange de première qualité, eau fraîche, 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 125 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Omelette roulée



Forfait pause-café

HYDRATATION 12

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®*

CAFÉ ET BISCUITS 13

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

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

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

SUCRÉ-SALÉ 14

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

Croustilles cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé **V V+ SPL SG H**

Trempeuse crémeuse à l'aneth **V SG 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, aneth et au beurre **V SG H**

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

SAINE GOURMANDISE 16

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

Galette de sarrasin aux bleuets sauvages **V H**

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

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

PASSION CITRON 15

Parfait au yaourt au citron, au thym, au poivre noir et au miel **V SG H**

Tartelette au citron meringuée **V H**

Gâteau au citron et à l'huile d'olive, compote de lavande et de cassis **V V+ SPL SG**

Limonade aux baies **V V+ SPL SG H**

MAVERICK'S DONUT COMPANY 14

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 14

Brownie au chocolat By55 Noir N°1 **V V+ SPL SG H**

Cupcakes à la banane et au caramel **V H**

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

HIGH TEA 18

Sandwich au concombre et au fromage de cajou aux herbes **V V+ SPL SG H**

Feuilleté de saumon fumé à l'avocat et au fromage de chèvre de chez *Upper Canada Nosey H*

Mini scone traditionnel avec crème au mascarpone **V H**

Macarons assortis **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 125 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Gâteau au citron « Fleur de Cassis »



Pause-café à la carte

BOUCHÉES SUCRÉES

ORDRE DE 10

Biscuits fraîchement cuits au four V H	47.00
Cruffins garnis avec du crémeux au citron V H	47.00
Muffins sans gluten V SG H	52.00
Croissants V H	47.00
Muffins V H	47.00
Pains petit-déjeuner V H	47.00
Scones traditionnels, beurre et confitures V H	47.00
Bouchées de brownies V V+ SPL SG H	47.00
Tartelette au citron et meringue V H	47.00
Cupcakes à la banane et au caramel V H	47.00
Gâteaux Whoopie V H	50.00
Macarons assortis V H	45.00
Biscotti V H	50.00

COLLATIONS

ORDRE DE 10

Croustilles cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé V V+ SPL SG H avec trempette crémeuse à l'aneth V SG H	75.00
Pop-corn individuel <i>Papa Jack</i> : cheddar blanc, aneth, beurre V SG H	65.00
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	47.00
Feuilletés au cheddar Avonlea de <i>Cows Creamery</i> PEI V H	40.00
Pois chiches croquants au curry V V+ SPL SG H	40.00
Bouchées de bretzel à la moutarde au miel du rucher <i>Lacelle</i> V SPL H	40.00
Barres et sandwichs à la crème glacée V H	65.00



Commande minimum de 30 par élément sinon des frais de main d'œuvre de 125 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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

Pause-Café à la carte

BOISSONS

Boisson gazeuse <i>Coca-Cola®</i>	5.00
Jus de fruits	5.00
Eau en bouteille <i>Dasani®</i>	5.00
Eau gazéifiée <i>Montellier®</i>	5.00
Eau gazéifiée aromatisée <i>AHA®</i>	5.00
<i>NORTH Water®</i> - Eau des glaciers canadiens dans une bouteille 100 % réutilisable en aluminium	6.50
Limonade maison (20 tasses)	105.00
Smoothie au yogourt à la mangue et aux baies (20 verres) V SG H.	105.00
Café biologique <i>Starbucks®</i> (20 tasses)	105.00
Thé <i>Teavana®</i> Tea (20 tasses)	105.00
Eau aromatisée aux bleuets, à l'orange et à la sauge (20 tasses)	80.00
By55 Noir N°1 Chocolat chaud (guimauves et copeaux de chocolat) (20 tasses)	110.00

CAFÉ DE LA COLLINE DU PARLEMENT AVEC BARISTA **\$1100.00**

Bar à café de style barista servant des cappuccinos, des espressos et des lattes Starbucks®. Comprend un barista dédié, 2 heures de service, avec un maximum de 200 tasses.

CAFÉ GLACÉ DE LA COLLINE DU PARLEMENT AVEC BARISTA **\$1100.00**

Bar à boissons glacées de style barista servant du café glacé Starbucks® et des lattes glacés au chaï. (sur glace avec crème fouettée, copeaux de chocolat et une variété de sirops).

Comprend un barista dédié, 2 heures de service, avec un maximum de 200 tasses.



Commande minimum de 30 par élément sinon des frais de main d'œuvre de 125 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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



**CROUSTILLES
CUITES À LA MAR-
MITE AU SEL DE
MER ET AU POIVRE
CONCASSÉ**

Trempeuse crémeuse à l'aneth

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 Rogers Ottawa*

PARKDALE 40

Salade verte avec épinards et radicchio, fenouil râpé, canneberges séchées, pommes et myrtilles fraîches avec vinaigrette balsamique douce **V V+ SPL SG**

Salade Horiatiki avec tomates, concombres, oignons rouges et poivrons avec feta, olives et vinaigrette au citron et à l'origan **V SG H**

Sandwich à la dinde fumée avec mayo aux canneberges, bacon croustillant, provolone, tomates et épinards sur pain de seigle

Sandwich au rôti de bœuf avec oignon grillé, cheddar, aioli au raifort et laitue sur pain au levain

Roulé de salade d'œufs avec poivre noir concassé, échalote, mayo dijonnaise et roquette **V SPL H**

Fruits frais tranchés et baies **V V+ SPL SG H**

Tiger Brownies et biscuits fraîchement sortis du four **V H**

CENTRETOWN 40

Salade de melon et radis avec feta de la Moutonnière et garnitures marinées **V SG H**

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

CLT - de chez Seed to Sausage saucisse Capicola, fromage Fontina, tomate avec épinards et aioli au basilic sur pain brioché

Champignons poêlés, oignon caramélisé et roquette avec houmous chimichurri sur Ciabatta artisanale **V V+ H**

Wrap à l'effiloché de poulet noirci façon Cajun avec chipotle et salade de chou à la crème au paprika fumé **H**

Croustilles cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé **V V+ SPL SG H**

Trempelette crémeuse à l'aneth **V SG H**

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

Gâteau renversé à l'orange et aux canneberges **V H**

Les dîners buffets sont servis avec de l'eau fraîche, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

LANSDOWNE 40

20

Salade de pâtes Rotini avec pois verts, olives, roquette, pesto et parmesan **V SG H**

Salade de courge rôtie avec chou frisé haché, canneberges et pommes séchées, graines de citrouille grillées et vinaigrette aux herbes **V V+ SPL SG H**

Oignons caramélisés, prosciutto Pingue, confiture de figes et copeaux de fromage 1608 de La Laiterie Charlevoix sur pain Naan

Sous-marin au thon albacore avec dijonnaise à l'avocat, cornichons hachés et roquette **SPL H**

Wrap de tofu épicé au Za'atar avec tartinade de tournesol Muhammara, aubergines marinées, chou frisé et menthe **V V+ SPL H**

Cupcakes à la banane et au caramel **V H**

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

PRESTON 42

Salade panzanella avec croûtons maison parfumés à l'origan, tomates romaines en quartiers, oignons rouges émincés et perles de bocconcini dans une vinaigrette balsamique aux framboises **V SG**

Salade de pâtes Conchigliette avec pois verts, tomate cerise confite, pancetta croustillante, fromage Grana Padano râpé et vinaigrette au citron et au basilic

Rouleau de saumon fumé au Hickory avec laitue verte, oignons rouges marinés, canneberges séchées et aioli aux herbes sur pain au lait brioché **H**

Pain plat chaud à la dinde Cacciatore sur pain Nat's avec cuisses de dinde effilochées, poivrons doux rôtis, champignons, sauce tomate, flocons de chili et cheddar fumé au bois de pommier **H**

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

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

Tiramisu au Cappuccino **V H**

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

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 175 \$ plus la TVH s'appliqueront

Pappardelle à la courge musquée



Dîner buffet chaud

OH CANADA! 44

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 *Awazibi* avec chimichurri aux oignons et aux pommes

SG SPL H

Succotash de maïs rôti avec mélange de haricots, poivrons et tofu soyeux frit

V V+ SPL SG H

Pommes de terre rouges rôties au chili et aux herbes

V V+ SPL SG H

Brownies à la ganache de fèves de cacao *By55 Noir*

N°1 **V V+ SPL SG H**

Pudding chomeur **V H**

DÎNER SANTÉ 44

Salade de betteraves jaunes tranchées, huile d'olive et roquette avec vinaigrette à la framboise

V V+ SPL SG H

Plateau de salade Buddha : Mini romaine, oeufs, maïs grillé, tomates cerises, tofu mariné au pesto et vinaigrette au cidre de pomme

V SPL SG

Salade de quinoa et poulet fumé

SPL SG H

Poulet au citron et à l'ail rôti à la poêle avec estragon et feta de la Moutonnière sur polenta aux tomates et épinards

SG H

Saumon Jail Island en papillote avec épinards, fenouil et vinaigrette chaude aux agrumes et aux câpres

SPL SG H

Ratatouille au tempeh

V V+ SPL SG H

Biscuits au muesli et à l'érable

V V+ SPL SG H

Gâteau au citron et à l'huile d'olive avec glaçage à la crème fouettée

V SG H

Les dîners buffets sont servis avec de l'eau fraîche, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.

TOUR DU MONDE 44

Mini salade énergétique – mélange de grains anciens, tempeh, mandarine, chou frisé et vinaigrette au soja et érable

V V+ SPL SG H

Salade de nouilles aux œufs et de chou rouge avec edamame, carottes en julienne, noix de cajou grillées, graines de sésame, échalotes, menthe et basilic dans une vinaigrette au gingembre et à la sriracha

V SPL H

Cuisses de poulet désossées de la *Ferme Nadeau* à la coréenne avec salade de chou épicé et d'échalotes

SPL SG H

Morue de l'île *Fogo* « Acqua Pazza » braisée avec tomates cerises, fenouil et poivrons rouges, apprêtée à l'huile d'olive *Aureus*

SPL SG H

Couscous chaud de légumes à la marocaine avec pois chiches

V V+ SPL H

Baklava au miel du rucher *Lacelle*

V H

Panna Cotta au lait d'avoine et à la cardamome avec fraises infusées au thym citron

V V+ SPL SG H

INDO 44

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 papadum grillées

V V+ SPL SG H

Cari de lentilles légèrement épicé

V SPL 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

Petits gâteaux au Ras Malai

V H

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 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Dîner buffet chaud

LE SALON 45

Salade de jeunes pommes de terre rôties avec oignons caramélisés, fromage de chèvre « Nosey » (*Upper Canada*) et aneth **V SG H**

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

Mini sandwich Banh Mi à la saucisse de porc

Mini burger à base de plantes Tandoori avec chutney à la coriandre et à la mangue **V H**

Saucisse fumée au piment jalapeño de chez *Seed to Sausage* sur un petit pain français avec salade de chou et aioli à la moutarde

Croustilles BBQ maison **V V+ SPL SG H**

Brownies au By55 *Noir N°1*, ganache et pépites de cacao **V V+ SPL SG H**

Mini Churros avec Dulce de Leche **V H**

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

LE MARCHÉ 45

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

Salade de chou-fleur rôti au curry avec épinards, olives, raisins secs et oignon rouge dans un aioli au citron et à la câpre **V V+ SPL SG H**

Wrap au shawarma de poitrine de bœuf *North Ridge* avec sauce *Tarator*, houmous et cornichons **SPL H**

Pad Thai avec légumes sautés et coriandre fraîche **V V+ SPL SG H**

Rouleaux impériaux de chez *Golden Palace*

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

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

Tarte au sucre classique à l'érable *Awazibi* **V H**



Les dîners buffets sont servis avec de l'eau fraîche, 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 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Pois chiches et thon Ahi



Dîner à l'assiette

ENTRÉES

CHOISIR UN

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 H**

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

Carotte et yaourt **V SG H**

Carotte arc-en-ciel braisée au balsamique, purée de carottes au gingembre, échalote grillée, menthe, graines de citrouille grillées et crème fraîche de yogourt au cumin et au citron.

Haricots verts et tofu **V SPL SG H**

Salade façon Nicoise, haricots verts marinés à la moutarde, purée d'olives Kalamata, tofu mou mariné à l'aneth, œuf dur et cœur d'artichaut avec vinaigrette à l'origan

Maïs et chou frisé **V V+ SPL SG**

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 DE SUBSTITUTION

CHOISIR UN

Pappardelle à la courge musquée **V V+ SPL H**

Champignons *Le Coprin*, choux de Bruxelles rôtis et tomates séchées au soleil avec sauce à la crème de noix de coco à la courge musquée

Chili de légumes-racines **V V+ SPL SG H**

Chili végétal à la coriandre avec tempeh fumé, pico de gallo et crème fraîche au yaourt à la noix de coco et au citron vert

Risotto au riz sauvage **V V+ SPL SG H**

Risotto à la betterave, légumes-racines et sauce crémeuse au tofu et aux graines de citrouille

PLATS PRINCIPAUX

*CHOISIR UN

Poulet au beurre **SG H** 48.00

Poulet rôti au four légèrement épicé au curry avec sauce classique *Ishina*, riz basmati à la cannelle et Dal aux lentilles vertes (*servi avec du pain naan beurré*)

Poulet à l'ail et à l'orange **H** 48.00

Poitrine grillée avec Chimichurri à l'ail et à l'orange, orzo crémeux au chou frisé et carottes anciennes

Tourte réinventée **H** 47.00

Ragoût de poulet de *la ferme Nadeau* braisé aux épinards, poussière de sauge, pâte feuilletée et mini-carottes glacées

Pain de viande à la moussaka de dinde **SG H** . 48.00

Pain de viande de dinde avec béchamel à l'origan, purée d'aubergines et légumes du marché

Stroganoff de bœuf et Cavatelli **H** 46.00

Bœuf braisé et Cavatelli avec paprika et crème sûre

Gâteau de saumon au quinoa **SG H** 50.00

Succotash de maïs et de haricots noirs, riz sauvage et salade de pêches au fenouil tiède à la capre

DESSERTS

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

CHOISIR UN

Tarte au citron **V H**

Coulis de framboise

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

Fraise infusée dans l'huile d'olive au thym citronné

Pouding Chômeur **V H**

Dessert traditionnel à l'érable servi avec de la crème anglaise à la vanille

Tiramisu au cappuccino **V H**

Crèmeux au café, mascarpone fouetté, éponge légère au cacao

Les dîners à l'assiette sont accompagnés d'eau fraîche, de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

*Lorsqu'un menu à choix est proposé, le prix du plat principal le plus élevé s'applique (maximum de 3 choix de plats), y compris le plat 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 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Filet et crevettes



Souper à l'assiette

Prenez le temps de déguster
le fruit de notre labeur.

ENTRÉES

CHOISIR UN

Champignons et riz **V SG H**

Soupe aux champignons biologiques *Le Coprin* avec mini-King grillé, riz sauvage soufflé et crème fraîche à l'oseille

Panais et fenouil **V SG H**

Soupe aux panais et au fenouil rôtis avec salade de cornichons, purée de carottes au gingembre et à l'érable *Awazibi* et graines de citrouille rôties.

Oignon et pain **V H**

Soupe à la crème d'oignon avec échalotes caramélisées au miel de la ruche *Lacelle*, fromage Charlevoix 1608 et Focaccia de *Nat's Bread Company*

Chou-fleur et roquette **V SG**

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 H**

Tomates rôties au four, burrata de *Bella Casara* fouettée, figues séchées, pain Panzella à l'huile d'olive et frisée grillée

Chou napa et bacon **SG SPL**

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 et vinaigrette au cidre de pomme

Pois chiches et thon Ahi **SG SPL H**

Hummus crémeux, thon au citron grillé, pêche rôtie au miel du rucher *Lacelle*, olives vertes et courge marinée

PLATS PRINCIPAUX

*CHOISIR UN

Cuisse de poulet de *la ferme Nadeau* **SG H** 73.00

braisées et gremolata de cheddar de l'Île du Prince Édouard au citron et au persil gnocchi d'épinards et de sauge au beurre avec nectar de pomme

Suprême de poulet de *la ferme Nadeau* **SG SPL H** 73.00

braisé à la moutarde *Mrs. McGarrigle's* et au miel de l'apiculture *Lacelle* avec riz brun aux épinards et légumes du marché

Morue durable de l'île Fogo **SG H** 85.00

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

Saumon de l'île Jail **SPL H** 82.00

Pavé de saumon de l'île Jail glacé au sirop de bouleau, orge à la courge et aux agrumes, bouillon de poisson au gingembre et légumes du marché

Bout de côtes de bœuf *North Ridge* **SG SPL** 85.00

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

Bison et gâteau de crabe **SG** 96.00

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

Boeuf et crevettes **SG H** 92.00

Crevettes crémeuses à l'aneth et Potato-Sotto, filet de bœuf de l'Alberta en croûte de chaga et légumes du marché

Poitrine de porc et pétoncles **SG** 95.00

Poitrine de porc affiné à l'érable *Awazibi* et pétoncles de plongée grillés et saupoudrés de canneberges, duo de purée de panais à la vanille et carottes au gingembre avec asperges rôties au four et jus à l'érable.

Suite >

Les soupers à l'assiette sont accompagnés d'eau fraîche, de café biologique ou décaféiné Starbucks® et de thé Teavana®.

*Lorsqu'un menu à choix est proposé, le prix du plat principal le plus élevé s'applique (maximum de 3 choix de plats), y compris le plat 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 225 \$ plus la TVH s'appliqueront

Souper à l'assiette

OPTIONS DE SUBSTITUTION CHOISIR UN

Bolognaise à base de plantes **V V+ SPL SG**

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

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

Tofu Masala végétalien **V V+ SPL SG H**

Tofu Masala aux épinards avec Dal aux aubergines, riz basmati à la cannelle et papadum

Jägerschnitzel **V V+ SPL SG H**

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

Pain de viande aux plantes **V V+ SPL SG H**

Pain de viande végétal aux lentilles, au maïs et au soja, coulis de tomates rôties au four, purée de pommes de terre à la moutarde et légumes du marché

DESSERTS

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

CHOISIR UN

Mille-Feuilles aux pommes **V H**

Pommes au caramel et au gingembre, crème diplomate à la vanille et glaçage au cidre

Gâteau aux carottes **V SG H**

Avec glaçage au fromage à la crème et mousse à la Dulce de Leche

Pâtisserie au By55 Noir N°1 **V SG H**

Mousse au chocolat By55 Noir N°1, sablé streusel et coulis de canneberge

Gâteau au citron « Fleur de Cassis »

V V+ SPL SG H

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

Rouleau au cacao By55 Lait N°2 **V SG H**

Éponge légère recouverte de crème fouettée au chocolat BY55 Lait N°2 et gel de framboise



Les soupers à l'assiette sont accompagnés d'eau fraîche, 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 225 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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

- PATRICK TURCOT, *Chef Exécutif du Centre Rogers Ottawa*

Souper buffet

LE ROCKCLIFFE 91

Charcuterie et fromage

Prosciutto *Pingue*, saucisse Chorizo, jambon séché *Seed to Sausage* et Saucisson Sec, cheddar fumé au bois de pommier de *Cows Creamery*, burrata de *Bella Casara* et fromage de chèvre *Stonetown Amazing Grey*

Assortiment de craquelins, baguettes et garnitures marinées **V**

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

Salade de Panais rôtis au romarin, salade d'oignons et de lentilles avec fenouil et tomates cerises grillées dans une vinaigrette à l'agave et à la pomme **V V+ SPL SG H**

Soupe au brocoli rôti et au cheddar fumé de bois de pommier avec échalotes croustillantes et graines de tournesol **V SG H**

Tortellini Primavera aux trois fromages dans une sauce rosée aux tomates cerises rôties et aux épinards **V H**

Suprême de poulet Saltimbocca avec copeaux de prosciutto, Cheddar Avonlea râpé et Velouté à l'estragon **SG**

Navarin d'agneau - Gigot d'agneau braisé au vin rouge avec oignons perlés, pommes de terre nouvelles confites, carottes rôties et pois de printemps **SG SPL**

Maïs rôti avec mélange de haricots, poivrons et tofu soyeux frit **V V+ SPL SG H**

Tartelette au citron meringuée **V H**

Brownie au By55 Noir N°1, ganache et pépites de cacao **V V+ SPL SG H**

Fruits frais tranchés et baies **V V+ SPL SG H**

Focaccia au romarin et beurre **V H**

LE BEECHWOOD 75

Salade de brocoli grillé, chou frisé, crumble d'avoine aux graines de tournesol, tofu à la feta et vinaigrette au jus de citron et à l'estragon **V V+ SPL SG H**

Tranche de chou napa, bacon croustillant, échalote, confiture de tomates et vinaigrette au miso-tahini **SPL SG**

Salade de verdure, tomates cerises rôties au four, concombre mariné, olives Kalamata avec vinaigrette à l'ail et au citron **V V+ SPL SG H**

Soupe de panais et de fenouil rôtis avec graines de citrouille rôties **V SG H**

Poitrine de poulet de *Nadeau Farm* rôtie au four avec coulis de poivrons rouges **SG H**

Médailillon de saumon de l'île Jail, style Puttanesca avec gremolata au citron **SPL SG H**

Chili aux légumes racines - Chili à base de plantes et de coriandre avec tempeh fumé, pico de gallo et crème fraîche au yogourt à la noix de coco et à la lime **V V+ SPL SG H**

Légumes du marché braisés à l'huile d'olive et au basilic **V V+ SPL SG H**

Mini Crème Caramel **V SG H**

Mousse au chocolat à la cardamome **V SG H**

Gâteau au citron **V V+ SPL SG H**

Petit pain et beurre **V H**

Les dîners buffets sont servis avec de l'eau fraîche 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 225 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Expérience culinaire crEATe

Une véritable expérience canadienne dans un cadre privé pour vos invités, vos amis, votre famille ou vos cadres.

Vivez une expérience gastronomique immersive et interactive dans la cuisine crEATe, la salle privée exclusive de 18 places du Centre Rogers Ottawa. Notre équipe d'experts culinaires travaillera avec vous à l'avance pour élaborer un menu personnalisé de trois plats. Cette activité est idéale pour ceux qui souhaitent apprendre des astuces culinaires auprès de professionnels tout en profitant d'une expérience gastronomique unique et pratique. Le soir uniquement et selon les disponibilités.

100 \$ PAR PERSONNE

Des accords mets-vins peuvent être proposés moyennant un supplément.

Minimum 10 personnes - Maximum 20 personnes



Des portions délicates aux saveurs copieuses.

**HORS D'OEUVRES FROIDS
45 / DOUZAINE**

Tartare de saumon Gravlax avec radis marinés et gel de betterave **SPL SG H**

Toast brioché aux champignons Fauxgras avec compote d'amélanthes **V H**

Fromage gouda fouetté aux noix de cajou avec tomates confites **V V+ SPL SG H**

Creton de lentilles en pâte phyllo avec crème de soubise et cornichon **V V+ SPL H**

Crevette tigrée rôtie avec sauce cocktail au wasabi **SPL SG H**

Mini bœuf Wellington avec graines de moutarde marinées **SPL**

Mini-pâte en croûte avec ketchup aux champignons *Le Coprin*

Betterave jaune confite avec tomate séchée au soleil
Tapenade de fromage de chèvre *Nosey de Upper Canada* **V SG H**

Bouchée de Pavlova avec crème de citron et gel de baies **V SG H**

Tarte classique au sucre d'érable **V H**

**HORS D'OEUVRES CHAUDS
45 / DOUZAINE**

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

Samosa de pommes de terre et de légumes
Ishina avec trempette aigre douce au tamarin **V H**

Arancini en croûte de za'atar avec fromage de chèvre Amazing Grey de *Stonetown* et chorizo **SG**

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

Poulet Kaarage avec Wakame et aïoli Wafu au Sésame **SPL H**

Boulettes de viande coréennes à base de plantes avec salade de fenouil râpé **V V+ SPL SG H**

Boudin de poulet de *la ferme Nadeau* avec compote de canneberges **SG H**

Feuilleté de brandade d'esturgeon acadien **H**

Trou de beignet chaud rempli de ganache au chocolat By55 Lait N°2 **V H**

Profiteroles au chocolat By55 Noir N°1 **V SG 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 175 \$ 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.

STATIONS DE RÉSEAUTAGE 81

Ce forfait est tout compris et comprend des petites portions.

PORTAGE

Légumes frais et Antipasti-Crudité aux olives, aubergines et artichauts marinés **V V+ SPL SG H**

Trempeuse Muhammara aux poivrons rouges et aux graines de tournesol **V V+ SPL SG H**

Salade de pommes de terre ratte aux herbes et de poulet fumé au chipotle de *la ferme Nadeau* **SG H**

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

CHAUDIÈRE

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

Morue de *l'île Fogo* « Acqua Pazza » - braisée avec des tomates cerises, du fenouil et du poivron rouge, finie avec de l'huile d'olive *Aureus* **SPL SG H**

Salade de betteraves en dés, huile d'olive, roquette et vinaigrette au cidre de pomme **V V+ SPL SG H**

Panna Cotta au lait d'avoine et à la cardamome avec fraises infusées au thym citron **V V+ SPL SG H**

CHAMPLAIN

Salade de roquette avec rémoulade de céleri-rave et de fenouil, aïoli au citron et au persil et cornichons hachés **V V+ SPL SG H**

Mini smashed burger au bœuf *North Ridge* avec cheddar fumé au bois de pommier et confiture d'oignons au whisky de bacon

Cheddar de *Cows Creamery* PEI Avonlea Clothbound, Tête à Papineau, fromage bleu Rebellion 1837, fromage de chèvre Amazing Grey de *Stonetown* et le Cendré de Québec **V SG H**

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

.Galette de sarrasin et de bleuets sauvages **V H**

ALEXANDRA

Station de macaroni au fromage avec mornay au pesto de cheddar de bois de pommier fumé et confit de canard *King Cole*

Cuisse de poulet de *Nadeau Farms* grillée façon Jerk jamaïcain avec riz et petits pois **SPL SG H**

Tarte au sucre d'érable *Awazibi* **V H**

Les cocktails dînatoires sont servis avec de l'Eau fraîche, 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 225 \$ plus la TVH s'appliqueront.

Jägerschnitzel



Forfait Réception

RENCONTRER ET ÉCHANGER 47

2 HORS-D'ŒUVRE FROIDS PAR PERSONNE

Creton de lentilles en pâte phyllo avec crème de soubise et cornichon **V V+ SPL H**

Mini-bœuf Wellington avec graines de moutarde marinées **SPL**

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**

Beignets de macaroni au fromage et à la truffe **V H**

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ

Sélection de carottes arc-en-ciel, de radis, de choux-fleurs, de concombres, de courgettes, de haricots verts et de tomates raisins avec houmous à la betterave rouge et au sésame **V V+ SPL SG H**

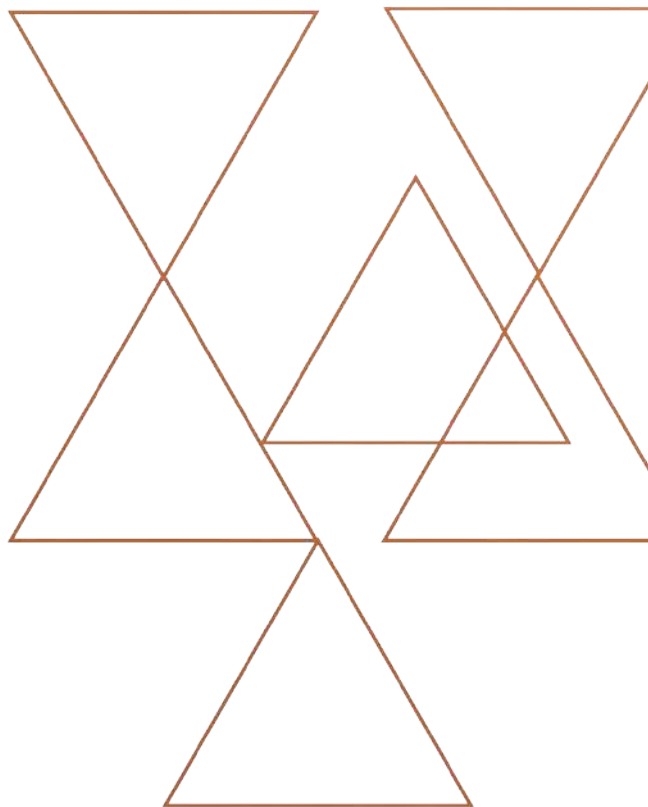
PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS

Cheddar Avonlea Clothbound de *Cows Creamery* PEI, Tête à Papineau, fromage bleu Le Rebellion 1837, fromage de chèvre Amazing Grey de *Stonetown*, Charlevoix 1608 et fromage de noix de cajou *Fauxmagerie Zengarry* **V H**

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

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

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



Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

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

Profitez de notre vaste choix
pour satisfaire toutes les papilles.

Réception

STATIONS À LA CARTE

ANTIPASTI INTERMEZZO 20/PERSONNE

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

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

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

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

CANADIAN CHEESE BOARD 20/PERSONNE

Cheddar Avonlea Clothbound de *Cows Creamery* PEI, Tête à Papineau, fromage bleu Le Rebellion 1837, fromage de chèvre Amazing Grey de *Stonetown*, Charlevoix 1608 et fromage de noix de cajou *Fauxmagerie Zengarry* **V H**

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

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 houmous à la betterave rouge et au sésame **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 *Kettleman's* et crostinis 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 14/PERSONNE

Fromage bleu Rebellion 1837 et épinards **V SG H**

Pommes de terre à peau rouge avec salade d'œufs à base de plantes au curry **V V+ SPL SG H**

SAUMON FUMÉ CHAUD 14/PERSONNE

Saumon saumuré et cuit lentement avec oignons rouges marinés, moutarde de *Mrs. McGarrigle's* et craquelins **SPL H**

SUSHI 20/PERSONNE

Rouleaux de sushi assortis avec wasabi, salade de wakame et aïoli au Sriracha **SPL**

(4 pièces par personne)

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 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

SUR LE GRILL 18/PERSONNE

Mini smashed burger de bœuf *North Ridge*, oignons sautés, fromage Charlevoix 1608 et aioli au chipotle **H**

Cuisse de poulet grillée au Jerk jamaïcain de *Nadeau Farms* avec riz et pois **SPL SG H**

SHAWARMA 19/PERSONNE

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

Salade de quinoa aux sept épices, falafels croustillants et sauce Tarator **V V+ SPL SG H**

PAELLA 20/PERSONNE

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

POLENTA 18/PERSONNE

Polenta crémeuse à l'ail et aux herbes avec côte de bœuf *North Ridge* braisée, fromage de chèvre râpé *Amazing Grey* de *Stonetown*, noisettes grillées et gremolata **SG H**

MOULES BLEUES 17/PERSONNE

Moules bleues de l'Île-du-Prince-Édouard cuites à la vapeur, vin blanc, ail, échalote, tomate, persil et aneth croustillants cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé **SG**

DUMPLING+ 17/PERSONNE

Dumplings de poulet poêlés et glaçage à l'érable *Awazibi* et à l'hoisin (2 par personne) **SPL**

Mini bol Poké avec légumes racines marinés et tofu **V V+ SPL SG H**

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 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

PAIN BAO VAPEUR 17/PERSONNE

37

Pain Bao à base de plantes, BBQ sucré, carotte marinée épicée et échalotes grillées **V V+ H**

Pain Bao à la poitrine de porc collante avec carotte marinée épicée, coriandre fraîche et noix de cajou hachées

FRUITS DE MER 18/PERSONNE

Pétoncles de Digby poêlés avec succotash de maïs à l'érable *Awazibi* et poussière de canneberges **SPL SG H**

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

STATION INTERACTIVE DE GRIGNOTAGE 21/PERSONNE

Ce forfait est tout compris et comprend des petites portions.

Charcuterie de *Seeds to Sausage* **SPL SG**

Tartare de betterave **V V+ SPL SG H**

Sélection de fromages canadiens **V SG H**

Fromage de cajou de la *Fauxmagerie Zengarry* **V V+ SPL SG H**

Ceviche de crevettes roses de *l'île Fogo* **SPL SG H**

Croustilles cuites à la marmite au sel de mer et au poivre concassé **V V+ SPL SG H**

Maïs soufflé *Papa Jack* **V V+ SPL SG H**

Hummus à la truffe **V V+ SPL SG H**

Pain Focaccia de *Nat's Bread Company* **V V+ SPL H**

Légumes-racines marinés **V V+ SPL SG H**

Olives tièdes marinées **V V+ SPL SG H**

Champignons marinés *Le Coprin* **V V+ SPL SG H**

Moutarde de *Mme McGarrigle* **V V+ SPL SG H**

CRÈME GLACÉE ROULÉE 15/PERSONNE

Crème glacée roulée au chocolat BY55 Lait N°2 avec coulis d'amélanches, guimauve grillée et bâton Pocky **V H**

Salade de fruits du dragon et d'ananas au citron et au gingembre Shot **V V+ SPL SG H**

BARBE À PAPA SURPRISE 15/PERSONNE

Truffe au chocolat BY55 Noir N°1 enveloppée dans de la barbe à papa **V SG H**

Gâteau au citron et à l'huile d'olive avec compote de cassis à la lavande et crème au citron **V V+ SPL SG H**

Carte des boissons

BAR (FACTURATION AU COMPTE GLOBAL)

Bière canadienne – Coors Light, Blue Moon blanche de Belgique	9.25
Bière importée	10.00
Bière artisanale locale – Broadhead Brewing Company - 473 ml.	11.25
Distillerie Dunrobin Vodka et soda à la framboise et au thé noir – 355ml.	10.00
Mocktail Premium 0,0 % Clever – 355ml	10.00
Vin en vedette – 5oz.....	11.00
Spiritueux.....	10.25
Spiritueux de luxe – Distillerie artisanale Dunrobin	12.25
Liqueurs	11.00
Cocktails	13.25
Martinis	15.75
Mocktails.....	8.00
Boisson sans alcool	
Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits Minute Maid®, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazeifiée Montellier®.	5.00
Bière non alcoolisée – Heineken 0,0 %.....	9.25

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.

Bar à la carte

COCKTAIL ARTISANAUX SIGNATURES

15,75 / COCKTAIL

Les cocktails artisanaux rehaussent l'expérience de la boisson grâce à une attention méticuleuse aux détails et à des ingrédients de qualité. Ils se caractérisent par des combinaisons de saveurs uniques et rafraîchissantes, en incorporant des sirops faits maison, des bitters et des ingrédients de fabrication artisanale.

Disponible uniquement pour les bars en facturation sur le compte global. Demandez des informations sur les options de cocktails à votre responsable des services événementiels.

STATION DE COCKTAILS INTERACTIVE PRÉSENTANT

LE GIN EARL GREY DE LA DISTILLERIE DUNROBIN 15,75 / COCKTAIL

Un ajout élégant et fantaisiste à votre événement, avec des cocktails au gin Dunrobin Earl Grey infusés avec de la fumée aromatisée.

Le prix comprend un barman désigné et deux cocktails : Flying Colours Gin & Tonic, et Ginger Gin Fog.

Commande minimum de 100 cocktails, temps de service maximum de 2 heures.

Les options d'amélioration de nos bars sont assujetties à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %.



Carte des vins

BLANCS

CANADA

● v+ Pelee Island Sauvignon Blanc VQA	Île Pelée, Ontario	49.00
● v+ Pelee Island Lighthouse Riesling VQA	Île Pelée, Ontario	52.00
● v+ Lola Cabernet Franc Rosé VQA	Île Pelée, Ontario	56.00
Henry of Pelham Pinot Grigio VQA	Niagara, Ontario	61.00

INTERNATIONAL

Folonari Pinot Grigio	Vénétie, Italie	51.00
Aveleda Fonte Vinho Verde	Vinho Verde, Portugal	53.00
Las Mulas Sauvignon Blanc Reserva Organic	Vallée centrale, Chile	58.00
Villa Maria Chardonnay	Côte Est, Nouvelle-Zélande	69.00

ROUGES

CANADA

Pelee Island Cabernet Franc / Sauvignon VQA	Île Pelée, Ontario	49.00
● v+ Pelee Island Shiraz VQA	Île Pelée, Ontario	52.00
● v+ Lola Merlot VQA	Île Pelée, Ontario	56.00
Henry of Pelham Baco Noir VQA	Niagara, Ontario	58.00

INTERNATIONAL

Folonari Valpolicella	Vénétie, Italie	51.00
Aveleda Lisboa Red	Vinho Verde, Portugal	53.00
Las Mulas Cabernet Sauvignon Reserva Organic	Vallée centrale, Chile	58.00
Frescobaldi Chianti Nipozzano Riserva DOCG	Toscane, Italie	71.00

VINS MOUSSEUX ET PROSECCO

Pelee Secco	Île Pelée, Ontario	54.00
Folonari Prosecco	Vénétie, Italie	61.00

VINS SANS ALCOOL

v+ Smoky Bay Chardonnay 0%	Merbein, Australie	49.00
v+ Smoky Bay Shiraz 0%	Merbein, Australie	49.00

Beverage Partners Menu Pairings



Pelee Island Shiraz

Dîner à l'assiette - Stroganoff de bœuf et Cavatelli ([Page 25](#))

Pelee Island Sauvignon Blanc

Souper à l'assiette - Cuisse de poulet de *la ferme Nadeau* ([Page 27](#))

Lola Cabernet Franc Rosé

Dîner à l'Assiette - Pois chiches et thon Ahi ([Page 27](#))

Pelee Secco

Souper buffet - Le Beachwood ([Page 30](#))

Lighthouse Riesling

Hors d'oeuvres - Crevette tigrée rôtie avec sauce cocktail au wasabi ([Page 32](#))



Blueberry Blonde

Dîner à l'assiette - Gâteau de saumon au quinoa ([Page 25](#))

Amber Ale

Souper à l'assiette - Bout de côtes de bœuf *North Ridge* ([Page 27](#))

Light Lager

Souper buffet - Maïs rôti avec mélange de haricots, poivrons et tofu soyeux frit ([Page 30](#))

New England IPA

Souper buffet - Médaillon de saumon de l'île Jail, style Puttanesca avec gremolata au citron ([Page 30](#))



Aveleda Fonte Vinho Verde & Aveleda Lisboa Red

Dîner buffet chaud - Oh Canada! ([Page 22](#))

Three Thieves Cabernet Sauvignon & Three Thieves Chardonnay

Dîner buffet chaud - Le marché ([Page 23](#))

Folonari Valpolicella and Folonari Pinot Grigio

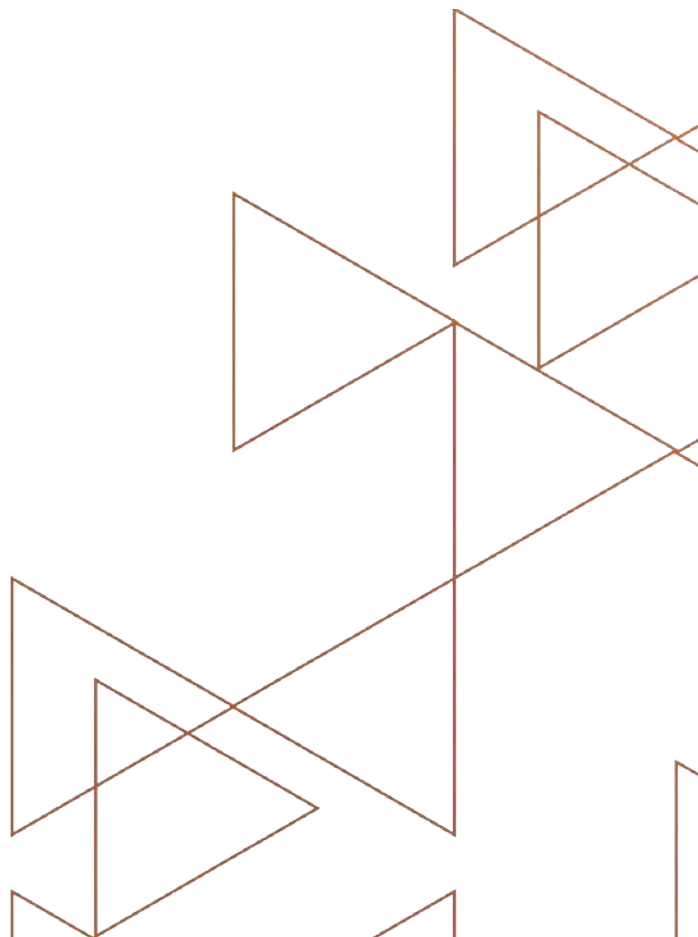
Souper buffet - Le Rockcliffe ([Page 30](#))

Folonari Prosecco

Reception - Stations à la Carte - Œufs à la diable ([Page 36](#))

Bread & Butter Pinot Noir & Bread & Butter Sauvignon Blanc

Station animée - Paella ([Page 37](#))



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 Rogers. 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 Rogers 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 Rogers fournira une confirmation écrite ainsi que les bons de commande et ce au moins 35 jours avant l'événement.



DÉLAIS

Pour garantir le succès de votre événement, nous devons recevoir votre garantie finale au plus tard 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 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.
 - *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 Rogers 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  **ROGERS**
Ottawa

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