

MENU

Marriage



ÉDITION 2025

CRÉDIT PHOTO : JESSE LAUREN PHOTOGRAPHY

Centre  **ROGERS**
Ottawa



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.

VOTRE MARIAGE PARFAIT



Le Centre Rogers Ottawa offre aux mariages la combinaison idéale de décor et de service. Nos vues panoramiques époustouflantes, notre sophistication culinaire et notre personnel dévoué se rejoignent pour créer l'événement parfait et des souvenirs qui dureront toute une vie.

OBTENIR NOS PRODUITS AUPRÈS DE PRODUCTEURS LOCAUX EST TRÈS IMPORTANT POUR NOUS

C'est avec grand plaisir que notre équipe vous souhaite la bienvenue au Centre Rogers en espérant vous faire vivre une expérience gastronomique inoubliable.

D'un océan à l'autre, des artisans talentueux s'appliquent à créer des produits de la plus haute qualité pour nous permettre de servir une cuisine gourmande et imaginative. Les conditions actuelles ont apporté beaucoup de changements dans de nombreux domaines, et la restauration ne fait pas exception.

L'expérience de nos invités reste l'une de nos priorités et notre équipe culinaire est là pour vous accompagner dans vos choix alimentaires, tout en offrant un produit de classe internationale de la manière la plus sûre possible.

Le menu est conçu avec une variété de choix, et pour faciliter la tâche, nous vous invitons à communiquer avec votre gestionnaire de services événementiels pour obtenir de plus amples renseignements.

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour assurer un événement réussi et mémorable !

TOUS LES FORFAITS DE MARIAGE COMPRENNENT :

Gâteau de mariage des clients (coupe et service)

Station d'eau aromatisée

AUTRES INCLUSIONS:

Longues nappes blanches pour tables rondes, serviettes blanches et chandelles

Table d'honneur surélevée sur un podium (micro à commander séparément)

Scène pour le DJ

Piste de danse

Table pour le livre d'or, table à cadeaux et table pour le gâteau

FORFAIT

souper à l'assiette

HORS D'ŒUVRES POUR LA RÉCEPTION

SÉLECTIONNEZ DEUX HORS D'ŒUVRES FROIDS ET DEUX CHAUDS À RAISON DE TROIS PIÈCES PAR PERSONNE.

HORS D'ŒUVRES FROIDS

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**

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

Mini-pâte en croûte avec ketchup aux champignons *Le Coprin* **V V+ SPL H**

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'ŒUVRES CHAUDS

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 aioli aux tomates rôties et aux câpres **SPL SG H**

Poulet Kaarage avec Wakame et aioli 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**

ENTRÉES

SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE POUR UN MENU 3 SERVICES OU DEUX ENTRÉES POUR UN MENU 4 SERVICES.

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*.

POIS CHICHES ET THON AHI **SPL SG H**

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

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

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

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

FORFAIT

souper à l'assiette

PLATS PRINCIPAUX

LES SOUPERS À L'ASSIETTE SONT ACCOMPAGNÉS DE PAIN ET DE CAFÉ BIOLOGIQUE OU DÉCAFÉINÉ STARBUCKS® ET DE THÉ TEAVANA®. LE FORFAIT COMPREND 2 VERRES DE VIN VEDETTE.

CUISSE DE POULET DE LA FERME NADEAU SG H

3 services 99 \$
4 services 109 \$

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

BOUT DE CÔTES DE BŒUF NORTH RIDGE SPL SG

3 services 115 \$
4 services 125 \$

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

SUPRÊME DE POULET DE LA FERME NADEAU SPL SG H

3 services 99 \$
4 services 109 \$

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

BISON ET GÂTEAU DE CRABE SG

3 services 121 \$
4 services 131 \$

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

MORUE DURABLE DE L'ÎLE FOGO SG H

3 services 110 \$
4 services 120 \$

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

BOEUF ET CREVETTES SG H

3 services 117 \$
4 services 127 \$

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

SAUMON DE L'ÎLE JAIL SPL H

3 services 107 \$
4 services 117 \$

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

POITRINE DE PORC ET PÉTONCLES SG

3 services 120 \$
4 services 130 \$

Poitrine de porc affiné à l'érable *Awazabi* 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.

OPTIONS DE SUBSTITUTION

CHOISISSEZ-EN UNE

JÄGERSCHNITZEL V V+ SG SPL H

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

BOLOGNAISE À BASE DE PLANTES V V+ SG SPL

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

TOFU MASALA VÉGÉTALIEN V V+ SG SPL H

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

CHOUX-FLEUR SAUPOUDRÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES V V+ SG SPL H

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

PAIN DE VIANDE AUX PLANTES V V+ SG SPL 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

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

Si l'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.

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ plus la TVH s'appliqueront.

FOREFAIT

souper à l'assiette



DESSERTS

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE TALENTUEUSE ÉQUIPE DE PÂTISSERIE.

CHOISISSEZ UNE OPTION

MILLE-FEUILLES AUX POMMES V H

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

BY55 LAIT N°2 CACAO ROLL V SG H

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

GÂTEAU AUX CAROTTES V SG H

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

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

BY55 NOIR N°1 PILLOW V SG H

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



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

Si le nombre d'invités est inférieur à 25, des frais de main-d'œuvre de 225 \$ plus la TVH s'appliqueront.

BUFFET

souper



LE ROCKCLIFFE 116 \$

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

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

EXPÉRIENCE CULINAIRE crEATe



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

Vivez une expérience culinaire 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. Parfait pour ceux qui souhaitent apprendre des astuces culinaires auprès de professionnels tout en profitant d'une expérience gastronomique unique et pratique.

Uniquement le soir et selon les disponibilités.

125 \$ / PERSONNE

Un accord mets-vins peut être proposé moyennant un coût supplémentaire.

Minimum 10 personnes | Maximum 20 personnes



Nous venons de nous marier au Centre Rogers Ottawa et nous ne cessons de nous réjouir de notre expérience ! Dès le moment où nous avons réservé notre lieu de réception, l'équipe du Centre Rogers Ottawa a été tout simplement extraordinaire. Ils ont été réceptifs, organisés et se sont surpassés pour faire de notre journée spéciale un moment inoubliable. La salle de bal Trillium est absolument magnifique - l'espace de réception est splendide et le site est parfait pour les photos. Mais c'est l'équipe qui a vraiment fait la différence.

Ils ont fait preuve d'un grand professionnalisme, d'une grande gentillesse et d'une grande attention tout au long du processus d'organisation et le jour du mariage. Ils ont veillé à ce que tout se passe bien et à ce que nous disposions de tout ce dont nous avons besoin pour que notre journée soit parfaite. Nous avons reçu d'innombrables compliments de la part de nos invités sur la nourriture, le service et l'atmosphère générale de l'événement. Nous recommandons vivement le Centre Rogers Ottawa à quiconque souhaite vivre une expérience de mariage inoubliable et sans stress. Merci encore à l'équipe du Centre Rogers Ottawa d'avoir fait de nos rêves de mariage une réalité !

*Michelle &
Jonathan*



RÉCEPTION

STATIONS À LA CARTE

INTERMEZZO ANTIPASTI

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 cœurs d'artichauts et moutarde en grains **V V+ SPL SG**

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

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS

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 Zengary* **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**

STATION DE TREMPETTES ET CRAQUELINS

10 \$/personne

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

Assortiment de craquelins, chips de bagel *Kettleman's* et crostinis à la fleur de sel **V H**

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

9 \$/personne

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

STATIONS ANIMÉES

SUR LE GRILL

18 \$/personne

Mini smashed burger de bœuf *North Ridge*, oignons sautés, fromage Charlevoix 1608 et aïoli 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**

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**

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**

PAIN BAO VAPEUR

17 \$/personne

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

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

Commande minimale de 25 personnes (À la carte) ou de 50 personnes par article (Stations animées), sauf si indication contraire, ou des frais de main d'œuvre de 175 \$ plus la TVH s'appliqueront.

CARTE

des boissons

BAR

(FACTURATION AU COMPTE GLOBAL)



BIÈRE CANADIENNE

Coors Light, Blue Moon blanche de Belgique

9,25 \$

SPIRITUEUX DE LUXE



12,25 \$

BIÈRE IMPORTÉE

10,00 \$

LIQUEURS

11,00 \$

BIÈRE ARTISANALE LOCALE

473 ml



11,25 \$

COCKTAILS

13,25 \$

DISTILLERIE DUNROBIN

VODKA ET SODA À LA FRAMBOISE ET AU THÉ NOIR

355 ml

10,00 \$

MARTINIS

15,75 \$

MOCKTAILS

8,00 \$

MOCKTAIL PREMIUM 0,0 % CLEVER

355 ml

10,00 \$

BOISSON SANS ALCOOL

5,00 \$

Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits Minute Maid®, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Montellier®

VIN EN VEDETTE

5 oz

11,00 \$

BIÈRE NON ALCOOLISÉE

9,25 \$

Heineken 0,0 %

LES TARIFS DES BARS FACTURÉS AU COMPTE GLOBAL SONT SUJETS À LA TVH DE 13 % ET AU FRAIS D'ADMINISTRATION DE 18 %.

BAR PAYANT

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

Les tarifs des bars facturés au compte global sont sujets à la TVH de 13 % et aux frais d'administration de 18 %. Si la consommation nette est inférieure à 500 \$ / bar pendant 4 heures maximum, des frais de main-d'œuvre de 250 \$/bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.

CARTE

des vins

VINS BLANCS

CANADA

PELEE ISLAND SAUVIGNON BLANC VQA
Île Pelée, Ontario 49 \$

LIGHTHOUSE RIESLING VQA
Île Pelée, Ontario 52 \$

LOLA CABERNET FRANC ROSÉ VQA
Île Pelée, Ontario 56 \$

HENRY OF PELHAM PINOT GRIGIO VQA
Niagara, Ontario 58 \$



INTERNATIONAL

FOLONARI PINOT GRIGIO 51 \$
Vénétie, Italie

AVELEDA FONTE VINHO VERDE 53 \$
Vinho Verde, Portugal

LAS MULAS SAUVIGNON BLANC RESERVA ORGANIC 58 \$
Vallée centrale, Chile

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

VINS ROUGES

CANADA

PELEE ISLAND CABERNET FRANC / SAUVIGNON VQA 49 \$
Île Pelée, Ontario

PELEE ISLAND SHIRAZ VQA 52 \$
Île Pelée, Ontario

LOLA MERLOT VQA 56 \$
Île Pelée, Ontario

HENRY OF PELHAM BACO NOIR VQA 58 \$
Niagara, Ontario



INTERNATIONAL

FOLONARI VALPOLICELLA 51 \$
Vénétie, Italie

AVELEDA LISBOA RED 53 \$
Vinho Verde, Portugal

LAS MULAS CABERNET SAUVIGNON RESERVA ORGANIC 58 \$
Vallée centrale, Chile

FRESCOBALDI CHIANTI NIPOZZANO RISERVA DOCG 71 \$
Toscane, Italie

VINS MOUSSEUX ET PROSECCO

PELEE SECCO 54 \$
Île Pelée, Ontario

FOLONARI PROSECCO 61 \$
Vénétie, Italie

VINS SANS ALCOOL

SMOKY BAY CHARDONNAY 0% 49 \$
Merbein, Australie

SMOKY BAY SHIRAZ 0% 49 \$
Merbein, Australie

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 Rogers Ottawa. 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.

ÉCHÉANCIER POUR LES ÉVÉNEMENTS DE RESTAURATION

Pour garantir le succès de l'événement, nous devons recevoir votre garantie finale au plus tard six (6) jours ouvrables avant la date de l'événement.

Une fois que la garantie finale est due, le décompte ne peut plus être diminué. Toute augmentation supérieure à 10 % de la garantie finale fera l'objet d'une majoration de 10 %.

Une liste des allergies et des restrictions alimentaires doit être fournie pour tous les petits-déjeuners, déjeuners et dîners (selon le calendrier suivant) :

- La liste préliminaire doit être fournie quatorze (14) jours ouvrables avant l'événement.
- La liste définitive doit être remise 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

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 Rogers Ottawa 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