Centre ROGERS Ottawa

MENU DU

Temps des Fêtes

2025

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 époustouflé au Centre Rogers Ottawa !

FORFAIT SOUPER

BUFFET FESTIF

92,00 $/par invité

HORS D'ŒUVRES

(3 PIÈCES PAR INVITÉ)

FROID

Rouleaux de courgettes au fromage de cajou aux herbes et tapenade d'olives V V+ SPL SG H

Pâté en croûte aux canneberges et ketchup aux champignons coprins

CHAUD

Galettes de saumon avec aïoli au citron et à la sauce sriracha SG H

Boulettes végétales glacées au gochujang avec salade de chou au sésame V V+ SPL SG H

BUFFET SOUPER

FROID

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

Salade de chou nappa au miso avec radis, fenouil, persil, ciboulette et vinaigrette au sésame grillé et tamari V V+ SPL SG H

Plateau de champignons coprins marinés et d'artichauts grillés avec copeaux de cheddar vieilli Avonlea V H

Prosciutto Pingue, chorizo, jambon de *Seed to Sausage* et saucisson sec SPL SG

Cheddar fumé au bois de pommier de *Cows Creamery*, burrata *Bella Casara* et fromage de chèvre gris *Stonetown* Amazing V SG H

Olives Kalamata, poivrons rôtis, piments pepperoncini marinés et moutarde à l'ancienne V V+ SPL SG H

Assortiment de craquelins, baguettes et crostinis V H

CHAUD

Roulade de poitrine de dinde rôtie lentement et cuisse confite, farce aux graines de citrouille et aux fruits secs, accompagnée d'une sauce classique et d'une sauce aux canneberges et à l'orange épicée H

Station animée avec un Chef - Filet de bœuf en croûte d'herbes avec chimichurri à la moutarde de *Mme McGarrigle* SPL SG

Mélange de légumes-racines glacés à l'érable *Awazibi* V+ SPL SG H

Purée de patates douces et Yukon au beurre roux et au romarin V SG H

Tourtière végétale aux canneberges et ketchup de fruits V V+ SPL H

STATION DE SOUPE

Soupe traditionnelle des Trois Sœurs avec haricots anciens et maïs V V+ SPL SG H

Pain au lait chaud saupoudré de canneberges et beurre à la truffe V H

DESSERTS

Pâtisserie à la framboise V SG H

Gâteau au fromage au citron V SG H

Tiramisu aux baies de Saskatoon V

Boules de neige à la noix de coco V V+ SPL SG H

Tartelette aux pacanes V H

Gâteau aux fruits épicés imbibé de brandy SG

Tartelette aux pommes avec crumble aux épices V H

Pavlova aux fruits hivernaux V H

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Croque-monsieur à la dinde et pommes caramélisées H *(SG disponible sur demande)*	80,00$/ par commande de 10
Rouleau de printemps de Golden Palace avec sauce aux prunes	80,00$/ par commande de 10
Mini smash burger au bœuf et oignons caramélisés H	80,00$/ par commande de 10

Si le nombre d'invités est inférieur à 30, des frais de main d'œuvre de 175 $ plus la TVH s'appliqueront.

Le souper est servi avec de l'eau glacée, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.
Si le nombre d'invités est inférieur à 50, des frais de main d'œuvre de 225 $ plus la TVH s'appliqueront.

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

FORFAIT SOUPER

MENU FESTIF À L'ASSIETTE

92,00 $/par invité

HORS D'ŒUVRES

(3 PIÈCES PAR INVITÉ)

FROID

Rouleaux de courgettes au fromage de cajou aux herbes et tapenade d'olives
V V+ SPL SG H

Pâté en croûte aux canneberges et ketchup aux champignons coprins

CHAUD

Galettes de saumon avec aïoli au citron et à la sauce sriracha SG H

Boulettes végétales glacées au gochujang avec salade de chou au sésame
V V+ SPL SG H

ENTRÉE

Soupe traditionnelle des Trois Sœurs avec haricots anciens et maïs V V+ SPL SG H

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Croque-monsieur à la dinde et pommes caramélisées H *(SG disponible sur demande)*	80,00$/ par commande de 10
Rouleau de printemps de Golden Palace avec sauce aux prunes	80,00$/ par commande de 10
Mini smash burger au bœuf et oignons caramélisés H	80,00$/ par commande de 10

Si le nombre d'invités est inférieur à 30, des frais de main d'œuvre de 175 $ plus la TVH s'appliqueront.

PLAT PRINCIPAL

Roulade de dinde rôtie lentement H

Roulade de dinde rôtie lentement, farce aux graines de citrouille et aux fruits secs, sauce classique, choux de Bruxelles rôtis au four, purée de patates douces et pommes de terre Yukon au beurre roux et romarin

ALTERNATIVE

Tourtière végétale aux canneberges V V+ SPL H

Tourtière végétale aux canneberges avec ketchup de fruits

DESSERT

Pudding collant aux pommes et au caramel V SG

Gâteau moelleux aux dattes avec brandy de pomme, sauce au caramel salé et chantilly au caramel

Le souper est servi avec de l'eau glacée, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.
Si le nombre d'invités est inférieur à 50, des frais de main d'œuvre de 225 $ plus la TVH s'appliqueront.

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

SOUPER FESTIF À LA CARTE

MENU 3 SERVICES À L'ASSIETTE

ENTREÉ * Sélectionnez une option

Soupe traditionnelle des Trois Sœurs avec haricots anciens et maïs
V V+ SPL SG H

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

Salade de chou nappa au miso avec radis, fenouil, persil, ciboulette et vinaigrette au sésame grillé et tamari V V+ SPL SG H

Farro parfumé à la ciboulette et aux agrumes, bleuets et canneberges déshydratés, radicchio râpé, feta émiettée et vinaigrette aux herbes et au citron V H

PLATS PRINCIPAUX *Sélectionnez une option

Roulade de dinde rôtie lentement H — 83,00 $

Roulade de dinde rôtie lentement, farce aux graines de citrouille et aux fruits secs, sauce classique, choux de Bruxelles rôtis au four, purée de patates douces et pommes de terre Yukon au beurre roux et romarin

***North Ridge* Short Rib** SPL SG H — 85,00 $

Côtes de bœuf braisées *North Ridge* avec jeunes carottes, purée de pommes de terre, champignons sauvages et sauce demi-glace aux herbes

Cuisses de poulet de la ferme *Nadeau* SG H — 73,00 $

Cuisse de poulet braisée de la *Ferme Nadeau* au nectar de pomme et gnocchi au beurre, gnocchi à la sauge et aux épinards de la ferme Nadeau, et gremolata au cheddar de l'Île-du-Prince-Édouard, au persil et au citron

ALTERNATIVE

Tourtière végétale aux canneberges V V+ SPL H

Tourtière végétale individuelle aux canneberges avec ketchup de fruits et légumes-racines rôtis au four

DESSERTS * Sélectionnez une option

Pudding collant aux pommes et au caramel V SG
Gâteau moelleux aux dattes avec brandy de pomme, sauce au caramel salé et chantilly au caramel

Gâteau Mocha V SG H
Gâteau moelleux à la vanille avec crème au beurre à l'expresso et ganache au chocolat By55 Noir N°1

Entremet Coco-Fraise V V+ SPL SG H
Mousse à la noix de coco avec fraises, biscuit à la vanille et coulis

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Croque-monsieur à la dinde et pommes caramélisées H *(SG disponible sur demande)*	80,00$/ par commande de 10
Rouleau de printemps de Golden Palace avec sauce aux prunes	80,00$/ par commande de 10
Mini smash burger au bœuf et oignons caramélisés H	80,00$/ par commande de 10

Si le nombre d'invités est inférieur à 30, des frais de main d'œuvre de 175 $ plus la TVH s'appliqueront.

Si le nombre d'invités est inférieur à 50, des frais de main d'œuvre de 225 $ plus la TVH s'appliqueront.

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

Le souper est servi avec de l'eau glacée, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du 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 incluant l'alternative)*

CARTE DES BOISSONS

BAR

Bière canadienne – Blue Moon Blanche Belge, Coors Light	9,25 $
Bière importée	10,00 $
Bière artisanale locale – Broadhead Brewing Company - 473ml	11,25 $
Dunrobin Distilleries Vodka et soda à la framboise et au thé noir - 355 ml	10,00 $
Cocktail sans alcool – Clever Premium Mocktail 0 % - 355 ml	10,00 $
Vin en vedette - 5oz	11,00 $
Spiritueux	10,25 $
Spiritueux de luxe – Distillerie Dunrobin	12,25 $
Liqueurs	11,00 $
Cocktails	13,25 $
Martinis	15,75 $
Cocktail sans alcool	8,00 $
Boisson sans alcool *Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits, Eau en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Montellier®*	5,00 $
Bière sans alcool 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, pour une durée maximale de 4 heures, des frais de main-d'œuvre de 250 $/bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.

COCKTAIL DU TEMPS DES FÊTES

Gingerbread Mud Slide – Vodka de luxe, liqueur de café, sirop de pain d'épices, lait, sucre à la cannelle sur le rebord du verre et garni d'un biscuit au pain d'épices — 15,75 $

Winter Solstice Spice – Rhum épicé Lamb's, curaçao bleu, jus d'orange, sirop d'érable, bitter et garni d'un bâton de cannelle et d'un zeste d'orange — 15,75 $

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

BLANCS/ROSÉ

CANADA

***PELEE ISLAND* SAUVIGNON BLANC** *VQA*
Île Pelée, Ontario — 49,00 $

LIGHTHOUSE RIESLING *VQA*
Île Pelée, Ontario — 52,00 $

***LOLA* CABERNET FRANC ROSÉ** *VQA*
Île Pelée, Ontario — 56,00 $

***HENRY OF PELHAM* PINOT GRIGIO** *VQA*
Niagara, Ontario — 58,00 $

INTERNATIONAL

***FOLONARI* PINOT GRIGIO**
Vénétie, Italie — 51,00 $

AVELEDA FONTE VINHO
Vinho Verde, Portugal — 53,00 $

LAS MULAS SAUVIGNON BLANC RESERVA ORGANIC
Vallée Centrale, Chili — 58,00 $

M.CHAPOUTIER BELLERUCHE COTES-DU RHÔNE GRENACHE BLANC
Côtes du Rhône, France — 69,00 $

VIN MOUSSEUX ET PROSECCO

***PELEE ISLAND* SECCO**
Île Pelée, Ontario — 54,00 $

FOLONARI PROSECCO
Vénétie, Italie — 61,00 $

ROUGE

CANADA

***PELEE ISLAND* CABERNET FRANC / SAUVIGNON** *VQA*
Île Pelée, Ontario — 49,00 $

***PELEE ISLAND* SHIRAZ** *VQA*
Île Pelée, Ontario — 52,00 $

***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, Chili — 58,00 $

***FRESCOBALDI* CHIANTI NIPOZZANO RISERVA DOCG**
Toscane, Italie — 71,00 $

VIN SANS ALCOOL

SMOKY BAY CHARDONNAY 0%
Merbein, Australie — 49,00 $

SMOKY BAY SHIRAZ 0%
Merbein, Australie — 49,00 $

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

TARIFICATION DES ALIMENTS 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 prévue 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 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