

Menu 2026



UNE EXPÉRIENCE
CULINAIRE STIMULANTE



À nos distingués invités,

Bonjour et 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.

Nous sommes impatients de créer un événement inoubliable avec vous.

FOURNISSEURS :

Laiterie De L'Outaouais Inc, Lacelle Apiary, Awazibi Maple Syrup, Stonetown Artisan Cheese, Bella Casara Quality Cheese, St-Albert Cheese, Burnbrae Farms, Laiterie de Charlevoix 1608, Cows Creamery, 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, Kettlemans Bagels, Nadeau Farm, Ishina Distinguished Indian Cuisine, Golden Palace, King Cole Ducks, Niagara Food Specialties, Nat's Bread Company, Diamond Estates Wine & Spirit LTD, Broadhead Brewery and Dunrobin Distilleries

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

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 époustoufflé au Centre Rogers Ottawa !

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.

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.

TABLÉE DES CHEFS

Au Centre Rogers Ottawa, nous nous sommes engagés à réduire le gaspillage alimentaire et à soutenir notre communauté grâce à notre partenariat avec La Table des Chefs. Les surplus alimentaires de nos événements sont recueillis en toute sécurité et redistribués à la Mission d'Ottawa ainsi qu'à d'autres organismes, ce qui permet de s'assurer que des aliments comestibles parviennent aux personnes dans le besoin. En participant à ce programme de récupération des aliments, nous contribuons fièrement à la lutte contre l'insécurité alimentaire tout en réduisant notre empreinte environnementale. Ensemble, nous suivons l'impact de nos efforts, mesurant à la fois les portions données et notre contribution à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

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 Rogers. 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.

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.

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 28

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 32

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

Danoises européennes **V H**

Cruffins garnis de crémeux au sirop d'érable *Awazibi* **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 33

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**

Quartiers 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** 9,00

Mini frittatas végétariennes au blanc d'œuf **V SPL SG H** 8,00

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 11,00

Sandwich déjeuner végétalien avec œuf végétal Just Egg, saucisse végétale, roquette et aïoli 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 11,00

Galette de sarrasin aux bleuets sauvages



Commencez la journée en beauté avec notre sélection de déjeuners gourmands

CLASSIQUE 36

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 artisanale au poulet et à la sauge
SPL SG H

Seasoned Yukon Gold Potato Hash **V V+ SPL SG H**

L'ÉCLAT DU MATIN 37

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 sirop d'érable *Awazibi* **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 artisanale au poulet et à la sauge
SPL SG H

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

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

LEVER DU JOUR 38

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 de *Burnbrae Farms* cuits avec tortillas de maïs, haricots noirs, tomates en dés, Fromage émietté et coriandre avec salsa verte
V SG H

Chorizo grillé avec poivrons et oignons rôtis
SPL SG

LEVER DU SOLEIL 39

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, Cheddar fumé au bois de pommier et *Fauxmagerie Zengarry* végétalien piquant aux noix de cajou
V SG H

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.

Pizza petit-déjeuner



Découvrez nos délicieux choix de petit-déjeuner.

ŒUFS BROUILLÉS 37

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 de *Burnbrae Farms* à la feta et aux épinards servis avec du bacon croustillant, saucisse artisanale au poulet et à la sauge, hachis de pommes de terre ratte avec salade de chou frisé, lentilles Beluga et salade de tomates cerises
SG

LEVER DE SOEIL VERT 38

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**

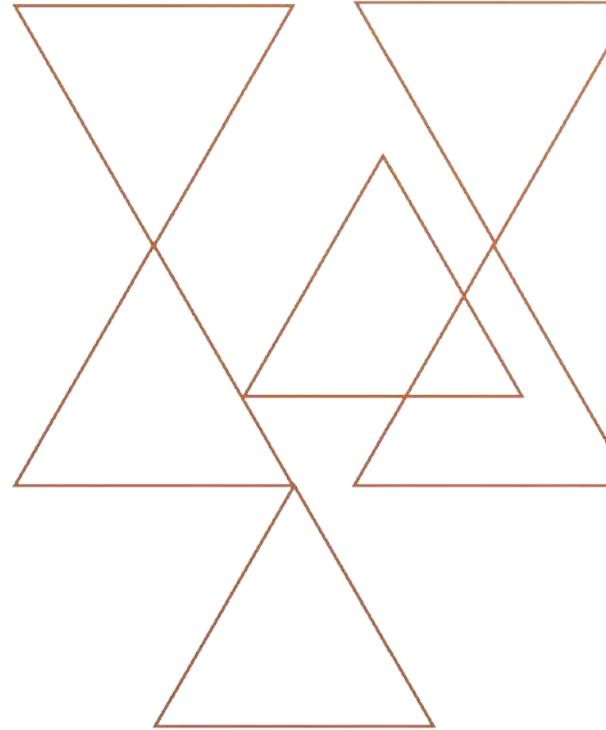
Saucisse petit-déjeuner Tandoori à base de plantes avec œufs brouillés végétaliens aux épinards, pommes de terre rôties et asperges grillées **V V+ SPL SG H**

OMELETTE ROULÉE 38

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

Danoise aux fruits avec crème pâtissière **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**



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.

Omelette roulée



Forfait pause-café

HYDRATION 13

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 14

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 15

Bouchées énergétiques au By55 Noir N°1 **V V+ SPL 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 à l'aneth, beurre et BBQ Kaboom **V SG H**

Assortiment de sodas Vintage PoP Shoppe, boissons gazeuses *Coca-Cola®*, eau pétillante *Montellier®*

SAINE GOURMANDISE 18

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®*

CITRON ET BAIES 16

Citron confit, quinoa croustillant avec parfait au yogourt et miel *Lacelle Aprairy* **V SG H**

Tartelette aux baies **V H**

Gâteau au citron et aux graines de pavot **V H**

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

MAVERICK'S DONUT COMPANY 16

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 15

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

Cupcake aux pommes et au crumble **V H**

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

THÉ À L'ANGLAISE 21

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

Sandwich au poulet façon couronnement **H**

Blini à l'avocat, au fromage *Upper Canada Nosey Goat* et au saumon fumé **H**

Mini scones traditionnels à la crème de mascarpone **V H**

Macarons aux amandes 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.

Clafoutis



Pause-café à la carte

BOUCHÉES SUCRÉES

À LA DIZAINE

Biscuits fraîchement cuits au four V H	49,00
Cruffins garnis de crémeux au sirop d'érable <i>Awazibi</i> V H	49,00
Muffins sans gluten V SG H	54,00
Croissants V H	49,00
Muffins V H	49,00
Pains petit-déjeuner V H	49,00
Scones traditionnels, beurre et confitures V H	49,00
Bouchées de brownies V V+ SPL SG H	49,00
Tartelette au citron et meringue V H	49,00
Cupcake aux pommes et au crumble V H	49,00
Mini gâteaux Whoopie V H	50,00
Macarons aux amandes assortis V H	47,00
Biscotti à la pistache V H	52,00

COLLATIONS

À LA DIZAINE

Croustilles maison cuites à la marmite, au sel marin et au poivre concassé V V+ SPL SG H avec trempette crémeuse à l'oignon V SG H	75,00
<i>Pop-corn individuel Papa Jack</i> : (aneth, beurre et barbecue Kaboom) V SG H	65,00
Salade de fruits frais V V+ SPL SG H	85,00
Yogourts individuels aux probiotiques V SG H	50,00
Barres énergétiques aux dattes et à l'avoine V V+ SPL SG H	50,00
Feuilletés au cheddar Avonlea de <i>Cows Creamery</i> PEI et au romarin V H	50,00
Tortillas de maïs croustillantes, salsa de tomatillo épicée et avocat V V+ SPL SG H	55,00
Mélange montagnard True North - Craisins, pois chiches, chocolat, graines, noix, céréales V H	65,00
Bouchées de bretzel à la moutarde au miel du <i>rucher Lacelle</i> V SPL H	45,00
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

DRINKS

Boisson gazeuse <i>Coca-Cola®</i>	5,50
Jus de fruits	5,50
Eau de source NORTH – 355 ml	5,50
Eau gazéifiée <i>Montellier®</i>	5,50
Eau gazéifiée aromatisée <i>AHA®</i>	5,50
Eau de source aromatisée Ziibiins Nibi	8,50
Limonade maison (20 tasses)	105,00
Smoothie aux baies et au yogourt (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 1200,00 \$

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

CAFÉ GLACÉ DE LA COLLINE DU PARLEMENT AVEC BARISTA \$1200.00

Bar à boissons glacées de style barista servant du café glacé Starbucks® et des lattés 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 MAISON CUITES À LA MARMITE, AU SEL MARIN ET AU POIVRE CONCASSÉ

avec une trempette crémeuse à l'aneth

GÂTEAUX WHOOPIE

Cheddar Avonlea de
Cows Creamery PEI

FEUILLETÉS AU FROMAGE ET ROMARIN

MÉLANGE MONTAGNARD TRUE NORTH

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

- LORETTA BRIARD, *Directrice Générale du Centre Rogers Ottawa*

Dîner buffet froid

PARKDALE 42

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, aïoli 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 42

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 Provolone, tomate avec épinards et aïoli au basilic sur pain brioché

Poivron rouge rôti au feu, oignon rouge caramélisé et roquette torréfiée avec une tartina de chimichurri aux haricots blancs sur focaccia au romarin **V V+ SPL H**

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

Bouchées de biscuits au double chocolat By55 Noir N°1 **V V+ SPL SG H**

Financier framboise et amande **V H**

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

LANSDOWNE 42

Salade au pesto aux sept haricots et au parmesan avec laitue iceberg, artichauts marinés, tomates cerises et huile d'olive au citron **V SG H** 20

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

Chorizo croustillant, pêche rôtie au vinaigre balsamique, pesto Mornay, oignon rouge et feta émiettée 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 tartina de tournesol Muhammara, aubergines marinées, chou frisé et menthe **V V+ SPL H**

Cupcake aux pommes et au crumble **V H**

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

PRESTON 43

Salade de pêches poivrées et feta avec tomates cerises anciennes, basilic, graines de citrouille grillées, roquette et vinaigrette aux agrumes **V SG H**

Salade de pâtes Conchigliette avec pois verts, tomate cerise confite, pancetta crouillante, 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 aïoli 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**

Budino - Pudding italien au chocolat avec fraises et avoine **V SPL SG H**

Tarte frangipane pêche et amande **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.

Halloumi et courge



Dîner buffet chaud

OH CANADA! 46

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 de *la ferme Nadeau* rôtie aux herbes avec canneberges et jus d'érable fumé **SPL SG H**

Succotash de maïs rôti avec mélange de haricots, poivrons et tofu 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 46

Salade de betteraves jaunes, huile aux herbes, roquette et vinaigrette à la framboise **V V+ SPL SG H**

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

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

Poulet rôti au citron et romarin avec épinards et sauce à crèmeuse à la feta **SG H**

Saumon de l'île Jail en papillote avec fenouil et vinaigrette chaude aux agrumes et câpres **SPL SG H**

Casserole de ratatouille au tempeh **V V+ SPL SG H**

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

Pudding de chia avec compote de cassis **V H**

TOUR DU MONDE 46

Taboulé marocain au chou-fleur avec concombre, tomates cerises, oignon rouge, menthe, persil, coriandre et vinaigrette Chermoula **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 au sésame et échalotes **SPL SG H**

Morue du Pacifique « Acqua Pizza » braisée dans un bouillon de tomates cerises, fenouil et poivrons rouges, agrémentée d'huile d'olive **SPL SG H**

Jalfrezi de pois chiches et légumes avec épinards et épices **V V+ SPL SG H**

Baklava aux noix mélangées et miel de *Lacelle Apiary* **V H**

Parfait à la banane avec crumble au chocolat By55 N°1 **V SG H**

INDO 46

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 **V V+ SPL SG H**

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

Riz Basmati doré au Tej Patta **V V+ SPL SG H**

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

Pudding au lait de coco **V V+ SPL SG H**

Barfi aux noix mélangées - Fondant aux noix grillées, cardamome et safran **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.

Dîner buffet chaud

LE SALON 47

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

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

Sandwich Reuben à la dinde, fromage suisse, choucroute et sauce Thousand Island, grillé sur pain de seigle

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 aïoli 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 47

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, céleri, coriandre, raisins secs et aïoli au masala citronné **V V+ SPL SG H**

Wrap au poulet shawarma de *la ferme Nadeau* avec sauce tarator, houmous et cornichons **SPL H**

Riz frit façon marché au chipotle, haricots anciens, maïs, légumes sautés et épices aromatiques **V V+ SPL SG H**

Rouleaux impériaux de chez *Golden Palace*

Samosas de pommes de terre et légumes aux épices d'Ishina, chutney de tamarin **V V+ SPL 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

*SÉLECTIONNEZ-EN

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

Lentilles rouges, crème de noix de coco, patate douce rôtie, pois chiches épicés, quinoa croustillant, purée de persil et huile pimentée

Halloumi et courge **V SG H**

Halloumi grillé, courge de saison marinée aux herbes, radicchio et chou frisé, tortilla grillée et vinaigrette au sumac sucré

Carottes et yogourt **V SG H**

Carottes arc-en-ciel rôties, purée de carottes et gingembre, oignons verts grillés, menthe, graines de citrouille grillées et crème fraîche au cumin et aux agrumes

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

Façon niçoise, Haricots verts marinés à la moutarde, purée d'olives Kalamata, tofu 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

*SÉLECTIONNEZ-EN

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

Champignons *Le Coprin*, épinards et radicchio avec courge musquée rôtie, sauge et « crema » au lait d'avoine

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

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

Galette de tofu et grains anciens **V V+ SPL SG H**

Légumes rôtis et sauce au poivron rouge fumé

Risotto aux légumes-racines rôtis **V V+ SPL SG H**

Risotto à la betterave, légumes-racines et « mascarpone » crémeux au tofu et aux graines de citrouille

PLATS PRINCIPAUX

*SÉLECTIONNEZ-EN

Poulet au beurre **SG H**50,00

Poulet rôti au four avec curry légèrement épicé, sauce *Ishina* classique, riz basmati doré et dal masala aux lentilles vertes (*servi avec du pain naan au beurre*)

Poitrine de poulet de la *ferme Nadeau* **SPL SG H**50,00

Poitrine de poulet glacée à l'érable avec pilaf de riz brun, carottes anciennes et graines de tournesol façon Romanesco

Pot-au-feu revisité **H**49,00

Poitrine de poulet rôtie de la *ferme Nadeau*, légumes-racines, tombée d'épinards, velouté aux herbes, pâte feuilletée saupoudrée de sauge

Pain de viande à la moussaka de dinde **SG H**49,00

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

Ragoût de bœuf Cavatelli **H**49,00

Cavatelli avec ragoût de bœuf de la *ferme High River*

Gâteau de saumon au quinoa **SG H**52,00

Igname épicée, lentilles Beluga braisées, fenouil chaud et salade de chou aux agrumes

DESSERTS

Tous nos desserts sont préparés sur place par notre talentueuse équipe de pâtissiers.

*SÉLECTIONNEZ-EN

Tarte au citron **V H**

Coulis de framboises

Clafoutis aux baies **V SG H**

Crème anglaise classique à la française avec baies de saison

Pudding Chomeur **V H**

Dessert traditionnel à l'érable servi avec une sauce anglaise à la vanille

Tiramisu au cappuccino **V H**

Crème au café, mascarpone fouetté, génoise légère au cacao

Angelo au chocolat *By55 Noir N°1* **V SG H**

Génoise au chocolat, mousse, glaçage au lait, ganache montée

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.

Saumon de l'île Jail et puttanesca aux canneberges



Souper à l'assiette

Prenez le temps de déguster
le fruit de notre labeur.

ENTRÉES

*SÉLECTIONNEZ-EN

Champignons et riz **V SG H**

Soupe biologique aux champignons *Le Coprin* avec mini champignons géants rôtis, riz sauvage soufflé et crème fraîche à l'oseille

Panais et fenouil **V SG H**

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

Oignon et pain **V H**

Crème d'oignons au miel de la ruche *Lacelle*, échalotes caramélisées, fromage Charlevoix 1608 sur crostini aux herbes

Crevettes et dashi **SG H**

Crevettes de *l'île Fogo*, bouillon de poulet au dashi de Bonito, champignons braisés, citron et ciboulette

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

Chou-fleur râpé, roquette, raisins secs marinés, noisettes grillées, parmesan et vinaigrette au nectar d'agave

Fruits et farro **V H**

Farro parfumé à la ciboulette et aux agrumes, myrtilles et canneberges déshydratées, radicchio râpé, feta émiettée et vinaigrette au citron et aux herbes

Chou napa et bacon **SG SPL**

Quartier de chou napa, bacon croustillant, ciboulette, confiture de tomates et vinaigrette miso-tahini

Brocoli et chou frisé **V SG H**

Brocoli grillé, chou frisé, crumble aux graines de tournesol et à l'avoine, cheddar Avonlea Clothbound de *Cows Creamery* PEI et vinaigrette au cidre de pomme

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

Hummus crémeux, thon grillé au citron, pêches rôties au miel du rucher *Lacelle*, olives vertes et courges marinées

PLATS PRINCIPAUX

*SÉLECTIONNEZ-EN

Cuisse de poulet de *la Ferme Nadeau* **SG H**75,00

Cuisse de poulet de *la Ferme Nadeau* braisée au nectar de pomme, gnocchi de pommes de terre, velouté de poulet à la sauge avec gremolata de cheddar de l'Île-du-Prince-Édouard

Suprême de poulet de *la Ferme Nadeau* **SG SPL H**75,00

Suprême de poulet de *la ferme Nadeau* glacé au miel du *Rucher Lacelle*, céréales des Prairies, légumes du marché et jus à la moutarde de *Mme McGarrigle*

Morue du Pacifique rôtie au sésame **SG SPL H** 87,00

Chou chinois cuit à la vapeur, riz frit au gingembre, morue rôtie au sésame, champignons braisés avec émulsion tamari aux agrumes

Saumon de Jail Island et puttanesca aux canneberges **SG H** .85,00

Polenta crémeuse aux épinards, saumon de Jail Island avec tomates anciennes, canneberges, courgettes, olives kalamata, artichauts grillés et bouillon aux herbes

Bout de côtes de Boeuf de *High River Farm* **SG SPL H**89,00

Côtes de bœuf braisées de *High River Farm* avec mini-carottes, purée de pommes de terre, champignons sauvages et jus aux herbes

Bison et crevettes de l'île Fogo **SG** 96,00

Médailillon de bison de l'Alberta enrobé de chaga séché, gâteau de crevettes de *l'île Fogo*, légumes du marché et béarnaise au citron

Filet de bœuf de *la ferme High River* **SG H**92,00

Filet de bœuf grillé, pommes de terre dauphinoises crémeuses à l'ail, légumes de saison rôtis et demi-glace au thym

Poitrine de porc et pétoncles **SG** 95,00

Poitrine de porc fumée à l'érable *Awazibi*, pétoncles de plongées noircies avec purée de carottes au gingembre, purée de panais, 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 SÉLECTIONNEZ-EN UNE

Boulettes de viande marinara à base de plantes **V V+ SPL SG H**

Gnocchis de pommes de terre, sauce tomate onctueuse, boulettes végétales et copeaux de « parmesan »

Chou-fleur saupoudré de chaga **V V+ SPL SG H**

Chou-fleur fumé avec lentilles beluga bio braisées au sirop d'érable, pesto aux herbes et légumes du marché

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

Tikka de patates douces et tofu, épinards et masala de tomates avec riz à la vapeur

Escalope végétale croustillante **V V+ SPL SG H**

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

Pain de viande végétal **V V+ SPL SG H**

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

DESSERTS

Tous nos desserts sont préparés sur place par notre talentueuse équipe de pâtissiers.

SÉLECTIONNEZ-EN UN

Millefeuille à la pêche **V H**

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

Gâteau aux carottes **V SG H**

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage frais et mousse au dulce de leche

Gâteau au fromage au biscuit aux amandes

V SG H

Caramel salé, pomme et fromage à la crème, glaçage au chocolat et biscuit aux amandes

Fraisier **V V+ SPL SG H**

Mousse à la vanille et à la noix de coco avec compote de fraises et biscuit à la vanille

Choco-Café au BY55 Noir N°1 **V SG H**

Gâteau éponge, crème au beurre au café et ganache BY55 Noir N1.



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 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 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 rôti aux herbes de *la ferme Nadeau* avec champignons sauvages, citron et crème à la truffe **SG H**

Casserole de bœuf braisé de *la ferme High River* avec herbes italiennes, oignons perlés, tomates et légumes rôtis **SPL SG H**

Maïs rôti avec mélange de haricots, poivrons et tofu 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 rôtie aux herbes de *la ferme Nadeau*, accompagnée d'épinards fanés et d'une sauce à la crème à l'ail **SG H**

Médailillon de saumon de l'île Jail, à la puttanesca, avec gremolata au citron **SPL SG H**

Riz cuit à la vapeur aux agrumes, haricots anciens, poivrons rôtis, huile d'olive et thym **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**

Profiteroles au chocolat By55 Noir N°1 et à la pistache **V 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
47 / DOUZAINE**

Tataki de thon en croûte de togarashi, gingembre, ail, daikon et gelée ponzu **SPL SG H**

Rillettes de confit de canard avec gelée de canneberges à la vanille et céréales soufflées **SPL H**

Crevettes thaïlandaises à la noix de coco avec coriandre, poivron rouge et copeaux de noix de coco grillés **SPL SG H**

Tarte aux cretons de lentilles avec crème soubise et cornichons **V V+ SPL H**

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

Sablés au parmesan avec compote de chorizo

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

Mini pâte en croûte avec ketchup aux champignons coprins

Betteraves jaunes marinées avec tapenade au fromage de chèvre *Nosey de Upper Canada* et tomates séchées **V SG H**

Bouchées de pavlova avec crème au citron et gelée de baies **V SG H**

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

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

Beignet au macaroni au fromage et à la truffe **V H**

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

Mini galettes de saumon avec aïoli aux agrumes et à la sriracha **SG H**

Poulet kaarage avec wakame et aïoli au sésame Wafu **SPL H**

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

Mini brioche garnie d'esturgeon acadien, d'herbes fraîches et de graines de citrouille **H**

Bouchées de poitrine de porc glacées à l'érable et à la moutarde *Awazibi* **SPL SG**

Tarte au poulet Masala épicé de la ferme *Nadeau* avec chutney à la mangue **H**

Arancini aux champignons sauvages et aïoli au poivre citronné **V H**

Beignet chaud fourré à la ganache au 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

Cocktail dînatoire

Rencontrez de nouveaux partenaires
en savourant nos créations.

STATIONS DE RÉSEAUTAGE 82

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 du Pacifique « Acqua Pazza » braisée dans
un bouillon de tomates cerises, fenouil et poivrons
rouges avec huile d'olive extra vierge **SPL SG H**

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

Parfait à la banane avec crumble au chocolat By55 N°1
V SG H

CHAMPLAIN

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

Mini-burger de bœuf de *High River Farm*, oignons sautés,
fromage Charlevoix 1608 et aïoli au chipotle **H**

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

Macaroni au fromage avec truffe noire et champignons *Le
Coprin*, Charlevoix 1608 et chapelure aux herbes **V H**

Poulet au chili sucré, riz au sésame et wakamé **SPL SG H**

Tarte au sucre à l'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.*

Filet de bœuf de la *ferme High River*



Forfait Réception

RENCONTRER ET ÉCHANGER 49

HORS D'ŒUVRE FROIDS (2 PAR PERSONNE)

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

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

HORS D'ŒUVRE CHAUDS (2 PAR PERSONNE)

Poulet kaarage avec wakame et aïoli au sésame Wafu **SPL H**

Arancini aux champignons sauvages et aïoli au poivre citronné **V H**

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ

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



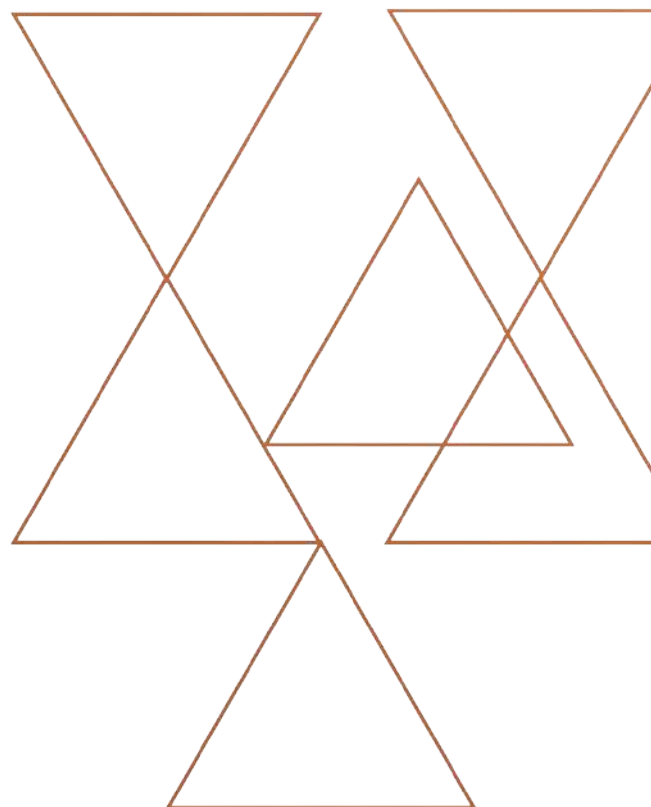
PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS

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 22/PERSONNE

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**

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS 22/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 *Fauxmagérie Zengarry* **V H**

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

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ 11/PERSONNE

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

FRUITS FRAIS TRANCHÉS 10/PERSONNE

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

CRAQUELINS ET TREMPETTE 11/PERSONNE

Trempe au poivron rouge rôti, houmous à la truffe et trempette aux épinards **V SG H**

Assortiment de crackers, tortillas et crostinis à la fleur de sel **V H**

DENT SUCRÉE 15/PERSONNE

Macarons aux amandes assortis, truffes au chocolat BY55 Noir N°1 et madeleines aux amandes **V H**

SAUMON FUMÉ CHAUD 16/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 20/PERSONNE

Mini burger de bœuf de *High River Farm*, oignons sautés, fromage Charlevoix 1608 et aïoli au chipotle **H**

Poulet au chili sucré, riz au sésame et wakamé **SPL SG H**

SHAWARMA 19/PERSONNE

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

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

PAELLA 22/PERSONNE

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

POUTINE 18/PERSONNE

Poutine au bœuf de *la ferme High River* aux gnocchis **SG H**

Bout de côtes de bœuf braisées, gnocchis de pommes de terre, fromage en grains St-Albert, sauce au jus de cuisson et oignons verts

MOULES BLEUES 19/PERSONNE

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

DUMPLING ET PLUS 18/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 18/PERSONNE

Bao végétal façon BBQ sucré, oignons verts et légumes marinés **V V+ H**

Bao de poitrine de porc confite, graines de sésame grillées et légumes marinés

FRUITS DE MER 20/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 DE GRIGNOTAGE 22/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'amélanthes et crumble de chocolat **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**

Financier à la framboise **V H**

Carte des boissons

BAR (FACTURATION AU COMPTE GLOBAL)

Bière canadienne – Coors Light, Blue Moon Blanche Belge	9,50
Bière importée	10,25
Bière artisanale locale – Broadhead Brewing Company - 	11,50
Dunrobin Distilleries Vodka et soda à la framboise et au thé noir - 355ml.. 	10,00
Cocktail sans alcool – Collective Arts Mocktail 0 %- 355ml	10,00
Vin en vedette – 5oz	11,00
Spiritueux	10,25
Spiritueux de luxe – Dunrobin Distilleries Artisanal Spirits. 	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 de source NORTH, Eau gazeifiée Montellier®	5,50
Bière sans alcool Heineken 0,0 %	9,50

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.

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

ONTARIAN

<i>The Local Collective by Lakeview Wine Co. Company White VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	49,00
<i>The Local Collective by Lakeview Wine Co. Unoaked Chardonnay VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	52,00
<i>Seasons by Lakeview Wine Co. Pinot Grigio</i>	Niagara-on-the-Lake	54,00
<i>Seasons by Lakeview Wine Co Sauvignon Blanc VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	54,00

INTERNATIONAL

<i>Cielo e Terra Pinot Grigio IGT</i>	Italie	56,00
<i>Franschhoek Vineyards Chenin Blanc VQA</i>	Afrique du Sud	59,00
<i>Petal & Stem Sauvignon Blanc</i>	Marlborough, Nouvelle-Zélande	64,00
<i>Domaine de Bachellery Chardonnay (Unoaked)</i>	Languedoc, France	69,00

ROUGES

ONTARIAN

<i>The Local Collective by Lakeview Wine Co. Good Company Red VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	49,00
<i>The Local Collective by Lakeview Wine Co. Black Cabernet VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	52,00
<i>Seasons by Lakeview Wine Co. Cabernet Merlot VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	54,00
<i>Creekside Estate Winery Shiraz VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	56,00
<i>The Local Collective by Lakeview Wine Co. Merlot VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	60,00

INTERNATIONAL

<i>Intimista Vinho Tinto</i>	Portugal	56,00
<i>Talamonti Il Lupo Sangiovese</i>	Abruzzes, Italie	59,00
<i>Domaine de Bachellery Merlot</i>	Languedoc, France	64,00
<i>Teia Malbec</i>	Argentine	64,00

Vins mousseux et vins de glace

<i>Twenty Bees Premium Sparkling VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	59,00
<i>Cielo e Terra Prosecco IGT</i>	Italie	64,00
<i>Lakeview Wine Co. Vidal Icewine VQA</i>	Niagara-on-the-Lake	70,00

VINS SANS ALCOOL

<i>Smoky Bay Chardonnay 0%</i>	Merbein, Australie	49,00
<i>Smoky Bay Shiraz 0%</i>	Merbein, Australie	49,00

Accord met et boisson de nos partenaires



Local Collective Black Cabernet

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

Intimista Vinho Tinto

Dîner buffet chaud - Tour du monde ([Page 22](#))

Local Collective Good Company Rouge

Dîner à l'assiette - Poulet au beurre ([Page 25](#))

Seasons Sauvignon Blanc

Dîner à l'assiette - Poitrine de poulet de la Ferme Nadeau ([Page 25](#))

Local Collective Merlot

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

Local Collective Unoaked Chardonnay

Souper à l'assiette - Poitrine de porc et pétoncles ([Page 27](#))

Teia Malbec

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

Fresh Secco Sparkling

Hors d'oeuvres ([Page 32](#))

Cielo Prosecco

Réception de réseautage ([Page 33](#))

Creekside Shiraz

Forfait réception ([Page 35](#))

Il Lupo Sangiovese

Réception ([Page 36](#))

Cielo Pinot Grigio

Station animée ([Page 37](#))



Blueberry Blonde

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

Amber Ale

Souper à l'assiette - Bout de côte 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 Jail Island, à la puttanesca avec gremolata au citron ([Page 30](#))

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 : 2heures, 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 LA RESTAURATION

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



TARIFICATION DES REPAS ET DES BOISSONS

- Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13% ainsi qu'à des frais administratifs de 18%. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22% des frais administratifs sont retenus par la société et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service à l'intention des employés et ne sont pas distribués aux employés de service et (ii) 78% des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.
- Les prix des menus ne peuvent 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	• Congé civique - Premier lundi d'août
• Fête de la famille - Troisième lundi de février	• Fête du Travail - Premier lundi de septembre
• Vendredi saint - Vendredi précédant le dimanche de Pâques	• Action de grâce - Deuxième lundi d'octobre
• Lundi de Pâques - Lundi suivant le dimanche de Pâques	• Jour du Souvenir - 11 novembre
• Fête de la Reine - Lundi précédant le 25 mai	• Noël - 25 décembre
• Fête du Canada - 1er juillet	• Le lendemain de Noël - 26 décembre

POLITIQUE DE PAIEMENT POUR ÉVÉNEMENT AVEC SERVICES DE RESTAURATION

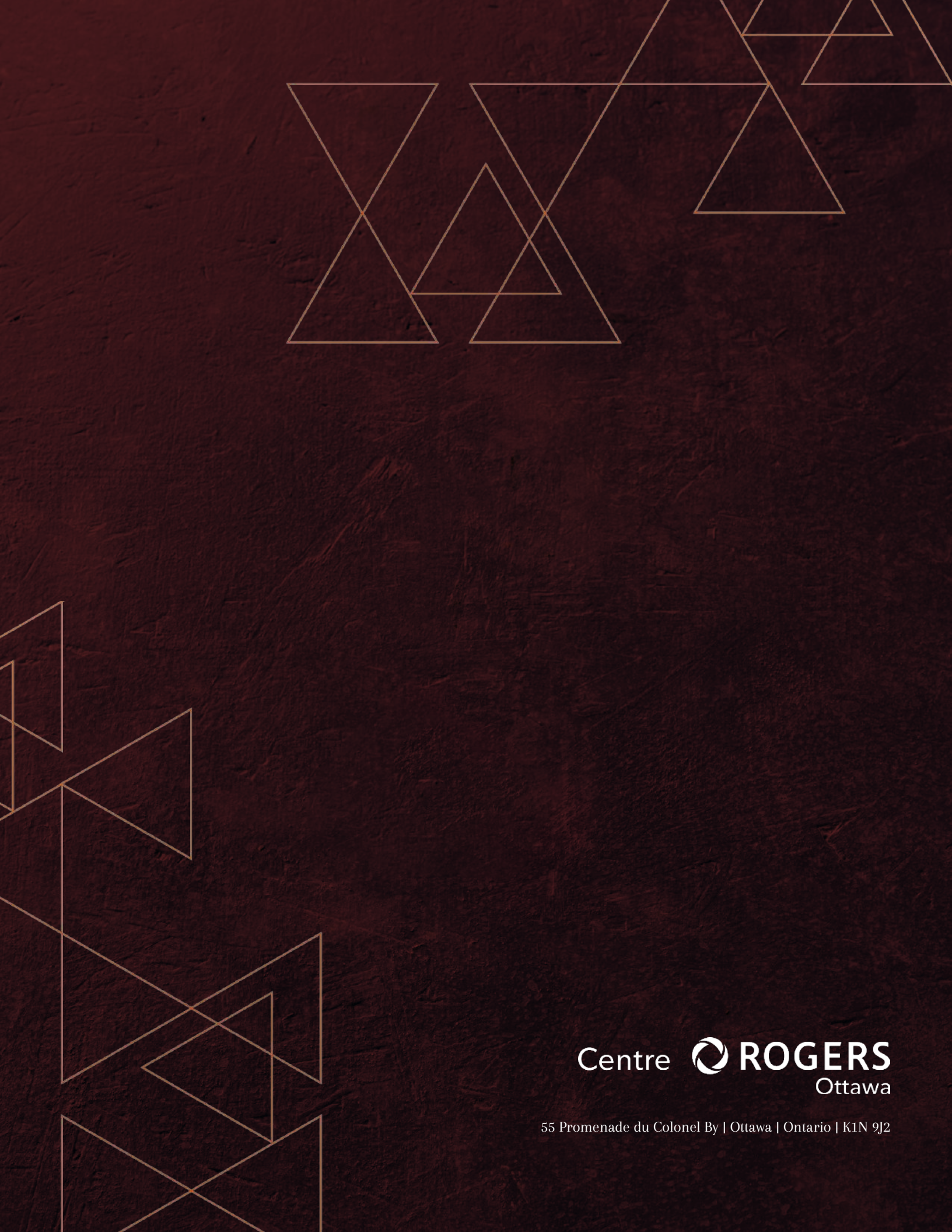
- 14 jours avant l'événement Coût total estimé des aliments et boissons

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