

MENU

Marriage



ÉDITION 2026

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:

Serviettes blanches, bougies votives et nappes blanches jusqu'au sol pour les tables rondes.

Table d'honneur surélevée avec podium (microphone à prévoir séparément).

Scène DJ surélevée.

Piste de danse.

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

FORFAIT

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

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 SG 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'ŒUVRES CHAUDS

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 H**

Mini galettes de saumon avec aioli aux agrumes et à la sriracha **GF H**

Poulet kaarage avec wakame et aioli 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 aioli 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**

ENTRÉES

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

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 émietlée et vinaigrette au citron et aux herbes

CHOU NAPA ET BACON **SPL SG**

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 **SPL SG H**

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

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 **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.

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

102\$

4 services

112\$

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

BOUT DE CÔTES DE BOEUF DE HIGH RIVER FARM SPL SG H

3 services

116\$

4 services

126\$

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

SUPRÊME DE POULET DE LA FERME NADEAU SPL SG H

3 services

102\$

4 services

112\$

Supreme 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

BISON ET CREVETTES DE L'ÎLE FOGO SG

3 services

122\$

4 services

132\$

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

MORUE DU PACIFIQUE RÔTIE AU SÉSAME SPL SG H

3 services

113\$

4 services

123\$

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

FILET DE BŒUF DE LA FERME HIGH RIVER SG H

3 services

118\$

4 services

128\$

Filet de bœuf grillé, gratin de pommes de terre à la truffe noire, légumes de saison rôtis et demi-glace au thym

SAUMON DE JAIL ISLAND ET PUTTANESCA AUX CANNEBERGES SG H

3 services

111\$

4 services

121\$

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

OPTIONS DE SUBSTITUTION

CHOISISSEZ-EN UNE

BOULETTES DE VIANDE MARINARA À BASE DE PLANTES V V+ SG SPL H

Penne dans une sauce tomate onctueuse avec boulettes de viande à base de plantes et copeaux de « parmesan »

CHOU-FLEUR SAUPOUDRÉ DE CHAGA V V+ SG SPL 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+ SG SPL H

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

ESCALOPE VÉGÉTALE CROUSTILLANTE V V+ SG SPL H

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

PAIN DE VIANDE VÉGÉTAL V V+ SG SPL 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

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.

FOREFAIT

souper à l'assiette



DESSERTS

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

CHOISISSEZ UNE OPTION

MILLE-FEUILLE À LA PÊCHE V H

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

FRAISIER FRAISE V V+ SPL SG H

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

GÂTEAU AUX CAROTTES V SG H

Gâteau aux carottes avec glaçage au fromage à la crème et mousse au dulce de leche

BY55 NOIR N°1 CHOCO-CAFÉ

V V+ SPL SG H

Gâteau éponge, crème au beurre au café et ganache BY55 Noir N1, sauce à la vanille et miel de la miellerie

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



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.

DINNER

Buffet



THE 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 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

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

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.

100 \$ / 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

ANTIPASTI INTERMEZZO

22\$/personne

Pingue, jambon fumé Capicola, jambon affiné et saucisson sec de Seed to Sausagec **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 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 Fauxmagerie 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**

CRAQUELINS ET TREMPETTE

11\$/personne

Trempette 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**

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

10\$/personne

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

STATIONS ANIMÉES

SUR LE GRILL

20\$/personne

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

Poulet grillé au chili avec riz au sésame et wakame **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**

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

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

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

FRUITS DE MER

20\$/personne

Pétoncles de Digby poêlés avec succotash au maïs et à l'érable Awazibi et poudre 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**

CRÈME GLACÉE ROULÉE

18\$/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**

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

Commande minimale de 25 personnes (à la carte) ou 50 personnes (stations d'action) par article, sauf indication contraire, ou des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$ plus TVH s'appliqueront.

CARTE

des boissons

BAR

BIÈRE CANADIENNE

Coors Light, Blue Moon blanche de Belgique 9,50\$

BIÈRE IMPORTÉE

10,25\$

BIÈRE ARTISANALE LOCALE

473 ml



11,50\$

DISTILLERIE DUNROBIN

VODKA ET SODA À LA FRAMBOISE ET AU THÉ NOIR

10,00\$

355 ml

COCKTAIL SANS ALCOOL –

COLLECTIVE ARTS

10,00\$

MOCKTAIL 0 %- 355ML 355 ml

VIN EN VEDETTE

11,00\$

5 oz

SPIRITUEUX

10,25\$

SPIRITUEUX DE LUXE



12,25\$

LIQUEURS

11,00\$

COCKTAILS

13,25\$

MARTINIS

15,75\$

COCKTAIL SANS ALCOOL

8,00\$

BOISSON SANS ALCOOL

5,50\$

Boissons gazeuses Coca-Cola®, Jus de fruits, Eau de source NORTH, Eau gazéifiée Montellier®

BIÈRE SANS ALCOOL

9,50\$

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.

CARTE

des vins

BLANC / ROSÉ

ONTARIO

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. GOOD COMPANY WHITE VQA \$49

Niagara-on-the-Lake

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. UNOAKED CHARDONNAY VQA \$52

Niagara-on-the-Lake

SEASONS BY LAKEVIEW WINE CO. PINOT GRIGIO \$54

Niagara-on-the-Lake

SEASONS BY LAKEVIEW WINE CO. SAUVIGNON BLANC VQA \$54

Niagara-on-the-Lake



INTERNATIONAL

CIELO E TERRA PINOT GRIGIO IGT \$56

Italie

FRANSCHHOEK VINEYARDS CHENIN BLANC VQA \$59

Afrique du Sud

PETAL & STEM SAUVIGNON BLANC \$64

Marlborough, Nouvelle-Zélande

DOMAINE DE BACHELLERY CHARDONNAY (NON BOISÉ) \$69

Languedoc, France

VINS MOUSSEUX ET VINS DE GLACE

TWENTY BEES PREMIUM SPARKLING VQA \$59

Niagara-on-the-Lake

CIELO E TERRA PROSECCO IGT \$64

Italie

LAKE WINE CO. VIDAL ICEWINE VQA \$70

Niagara-on-the-Lake

ROUGE

ONTARIO

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. GOOD COMPANY RED VQA \$49

Niagara-on-the-Lake

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. BLACK CABERNET VQA \$52

Niagara-on-the-Lake

SEASONS BY LAKEVIEW WINE CO. CABERNET MERLOT VQA \$54

Niagara-on-the-Lake

CREEKSIDE ESTATE WINERY SHIRAZ VQA \$56

Niagara-on-the-Lake

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. MERLOT VQA \$60

Niagara-on-the-Lake



INTERNATIONAL

INTIMISTA VINHO TINTO \$56

Portugal

TALAMONTI IL LUPO SANGIOVESE \$59

Abruzzes, Italie

DOMAINE DE BACHELLERY MERLOT \$64

Languedoc, France

TEIA MALBEC \$64

Argentine

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 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.

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