



MENU

Responsable

2026





Menu responsable

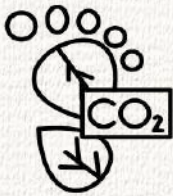


Ce menu propose une variété d'options de nourriture et de boissons conçues pour répondre aux divers goûts des clients, tout en intégrant des pratiques d'approvisionnement et d'exploitation plus responsables. Cette sélection témoigne d'un effort constant visant à concilier qualité, accessibilité et réduction de l'impact environnemental lors d'événements organisés dans un lieu de grande envergure.

Résumé de l'impact environnemental



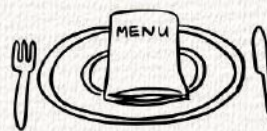
EN CHOISSANT LES MENUS RESPONSABLES, VOTRE ÉVÉNEMENT :



Réduit les émissions de carbone de 35 à 45 % par rapport aux menus de restauration traditionnels



Soutient les agriculteurs et les producteurs canadiens locaux (Le Coprin Mushroom, Cow's Creamery et Laiterie de l'Outaouais)



Propose des options adaptées aux clients ayant des préférences alimentaires variées.



Présente les plats préférés des invités parmi les items plus commandés au Centre Rogers Ottawa



Remplacer un seul plat principal à base de bœuf par un plat végétal permet d'économiser environ 6 kg de CO₂e. Pour un dîner réunissant 100 convives, opter pour des plats principaux végétaux plutôt que du bœuf permet d'économiser environ 600 kg, soit l'équivalent de 3 vols aller-retour* entre Toronto et Ottawa.

* Équivalences calculées à l'aide du calculateur d'émissions de carbone de l'Organisation de l'aviation civile internationale (OACI)



Petit-déjeuner



PETIT-DÉJEUNER LÉGER 32

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

Croissants au beurre cuits au four et muffins **V H**

Cruffins farcis au crémeux à l'érable *Awazibi* **V H**

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

Bouchées de frittata à base de plantes avec oignon caramélisé, brocoli rôti et « cheddar »
V V+ SPL SG H

Le petit-déjeuner léger est servi avec cidre de pomme infusé à l'érable, café biologique Starbucks®, café décaféiné et thé Teavana®.

60 % d'options à base de plantes | Impact carbone : ~ 40 % inférieur à celui d'un petit-déjeuner léger standard.

PETIT-DÉJEUNER BUFFET 39

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

Danoises européennes **V H**

Quartiers de pain doré au levain saupoudrés de sucre à la cannelle **V V+ SPL H**

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

Sandwich déjeuner avec Just Egg, saucisse à base de plantes, roquette et aioli épicé à l'érable *Awazibi* sur muffin anglais grillé **V V+ SPL H**

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

Le petit-déjeuner buffet est servi avec cidre de pomme infusé à l'érable, café biologique Starbucks®, café décaféiné et thé Teavana®.

~ 65 % d'options à base de plantes | Impact carbone : ~ 40 % inférieur à celui des petits-déjeuners buffet standards.

PETIT-DÉJEUNER À L'ASSIETTE 38

Gruau froid à l'avoine et aux graines de chia avec baies fraîches et graines de citrouille grillées **V V+ SPL SG H**

Pain aux canneberges et au citron **V V+ SPL SG H**

Saucisse déjeuner tandoori à base de plantes avec brouillade végétale aux épinards, pommes de terre rôties et asperges grillées **V V+ SPL SG H**

Le petit-déjeuner à l'assiette est servi avec cidre de pomme infusé à l'érable, café biologique Starbucks®, café décaféiné et thé Teavana®.

100 % à base de plantes | Impact carbone : environ 45 % inférieur à celui d'un petit-déjeuner à l'assiette standard.

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

*Minimum de 25 personnes pour le service,
sinon des frais de main-d'œuvre de 125,00 \$
plus la TVH s'appliqueront.*

Fortfait 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 ET SALÉ 15

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

Croustilles maison cuites à la marmite saveur ketchup **V V+ SPL SG H**

Café biologique, café décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

SAINE GOURMANDISE 18

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

Grunt aux bleuets **V V+ SPL SG H**

Grunt aux bleuets **V V+ SPL SG H**

Café biologique, café décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

CITRON ET BAIES 16

Parfait au yogourt avec quinoa croustillant, citron confit et miel de *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

BEIGNES MAVERICK'S FAITS LOCALEMENT **V H**

Double chocolat, vermicelles à la vanille et sucre à la cannelle végétalien

Café biologique, café décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

PÂTISSERIE 15

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

Cupcake crumble aux pommes **V H**

Café biologique, café décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

HIGH TEA 21

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

Sandwich au poulet coronation **H**

Blini au saumon fumé, avocat et fromage de chèvre *Nosey Upper Canada* **H**

Mini scones traditionnels avec crème mascarpone **V H**

Macarons aux amandes assortis **V H**

Café biologique, café décaféiné *Starbucks®* et thé *Teavana®*

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Un minimum de 25 personnes est requis ou des frais de main-d'œuvre de 125,00 \$ plus TVH s'appliqueront



Pause-café à la carte

BOUCHÉES SUCRÉES

COMMANDE DE 10

Biscuits fraîchement cuits au four V H	49.00
Cruffins garnis au crémeux 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 petits-déjeuner V H	49.00
Scones traditionnels, beurre et confitures V H	49.00
Bouchées de brownies V V+ SPL SG H	49.00
Cupcake crumble aux pommes 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

COMMANDE DE 10

Croustilles maison cuites à la marmite au sel de mer et poivre concassé V V+ SPL SG H avec trempette crémeuse à l'aneth V SG H	75.00
Maïs soufflé <i>Papa Jack</i> (portion individuelle à l'aneth, au beurre et BBQ 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
Tortillas de maïs croustillantes et salsa épicée aux Tomatillos et à l'avocat V V+ SPL SG H	55.00
Mélange de randonnée True North — Canneberges séchées-Pois chiches-Chocolat-Graines-Noix-Céréales V H	65.00
Bouchées de bretzel à la moutarde au miel de <i>Lacelle Apiary</i> V DF H	45.00



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

Commande minimum de 20 unités par article ou des frais de main-d'œuvre de 125,00 \$ plus TVH s'appliqueront

Pause-café à la carte

BOISSONS

Boissons gazeuses <i>Coca-Cola</i> ®	5.50
Jus de fruit	5.50
Eau de source NORTH - 355 ml	5.50
Eau pétillante Montellier®	5.50
Eau pétillante aromatisée <i>AHA</i> ®	5.50
Eau de source aromatisée Zilbiins Nibi	8.50
Limonade maison (20 verres)	105.00
Smoothie au yogourt aux baies (pour 20 personnes) V SG H	105.00
Café biologique <i>Starbucks</i> ® (20 tasses)	105.00
Thé <i>Teavana</i> ® (20 tasses)	105.00
Eau aromatisée aux bleuets, à l'orange et à la sauge (20 verres)	80.00
Chocolat chaud By55 Noir N°1 (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 lattes Starbucks®.

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

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

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

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



Commande minimum de 20 unités par article ou des frais de main-d'œuvre de 125,00 \$ plus TVH s'appliqueront

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

Buffets du dîner

DÎNER BUFFET FROID 43

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

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

Poivron rouge grillé, oignon rouge caramélisé et tombé de roquette avec tartinade chimichurri aux haricots blancs sur focaccia au romarin **V V+ SPL H**

Wrap de tofu épicé au za'atar avec tartinade Muhammara aux graines de tournesol, aubergine marinée, tombé chou kale et menthe **V V+ SPL H**

Wrap de poulet noirci effiloché avec chipotle et salade de chou à la crème sure au paprika fumé **H**

Croustilles signatures 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 double chocolat By55 Noir N°1 **V V+ SPL SG H**

Financier aux framboises et aux amandes **V H**

70 % d'options à base de plantes | Impact carbone : ~ 40 % inférieur à celui des buffets froids de dîner standards.

DÎNER BUFFET CHAUD 46

Salade de lentilles et d'aubergines grillées avec vinaigrette tahini, citron, persil et huile d'olive **V V+ SPL SG H**

Salade de laitue Bibb et épinards avec pommes séchées, graines de citrouille confites et vinaigrette aux cerises griottes **V V+ SPL SG H**

Poitrine de poulet de Nadeau Farms 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**

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

Pommes de terre rouges rôties au chili et aux herbes **V V+ SPL SG H**

Brownies à la ganache aux éclats de cacao By55 Noir N°1 **V V+ SPL SG H**

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

Environ 90 % d'options à base de plantes | Impact carbone : environ 50 % inférieur à celui des buffets chauds de dîner standards.

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

Minimum de 25 personnes pour le service,
sinon des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$
plus la TVH s'appliqueront.

Dîner à l'assiette

ENTRÉES DU DÎNER

CHOISISSEZ-EN UNE

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

Lentilles rouges, crème 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 kale, tortilla grillée et vinaigrette au sumac doux.

Maïs et chou kale **V V+ SPL SG**

Chou kale arc-en-ciel, maïs sucré, choux de Bruxelles émincés, chou rouge, graines de tournesol grillées et échalotes avec vinaigrette crémeuse au vin rouge.

PLATS PRINCIPAUX DU DÎNER

CHOISISSEZ-EN UN

Pappardelles à la courge musquée **V V+ SPL H** 50,00

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

Poitrine de poulet *Nadeau Farms* **SPL SG H** ... 50,00

Poitrine de poulet glacée à l'érable avec pilaf de riz brun, carottes anciennes et Romesco aux graines de tournesol.

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

Igname épicée, lentilles béluga braisées, salade tiède de fenouil et d'agrumes.

Risotto aux légumes racines rôtis **V V+ SPL SG H** 49,00

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

DESSERT

CHOISISSEZ-EN UN

Tatin aux pommes **V H**

Sauce caramel

Mousse au chocolat BY55 Noir N°1 **V SG H**

Coulis de framboise et crumble à l'érable

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

Minimum de 25 personnes pour le service, sinon des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$ plus la TVH s'appliqueront.

50 % d'options de plats principaux à base de plantes | Impact carbone : environ 40 % inférieur lorsque les plats principaux à base de plantes sont sélectionnés.

Le dîner à l'assiette est servi avec eau fraîche, café biologique Starbucks®, café décaféiné et 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 principaux), y compris l'option de substitution.



Souper à l'assiette

ENTRÉES DU SOUPER CHOISISSEZ-EN UNE

Champignons et riz **V SG H**

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

Panais et fenouil **V SG H**

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

Oignon et pain **V H**

Crème d'oignon avec miel de chez *Lacelle Apiary*, échalotes caramélisées et fromage Charlevoix 1608 sur crostini aux herbes

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

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

Fruits et farro **V H**

Farro parfumé à la ciboulette et aux agrumes, bleuets déshydratés et canneberges séchées, radicchio émincé, feta émietlée et vinaigrette citronnée aux herbes.

Brocoli et chou kale **V SG H**

Brocoli grillé, chou kale, crumble d'avoine et de graines de tournesol, cheddar Avonlea Clothbound de *Cows Creamery* Î.-P.-É. et vinaigrette au cidre de pomme.

PLATS PRINCIPAUX DU SOUPER CHOISISSEZ-EN UNE

Boulettes marinara à base de plantes

V V+ SPL SG H 78.00

Gnocchis de pommes de terre mélangés à une riche sauce tomate avec boulettes à base de plantes et copeaux de « parmesan »

Chou-fleur saupoudré de chaga

V V+ SPL SG H 75.00

Chou-fleur fumé avec lentilles béluga biologiques braisées à l'érable, pesto aux herbes et légumes du marché

Tofu masala végétalien **V V+ SPL SG H** ... 78.00

Tikka de patate douce et tofu, masala aux épinards et tomates avec riz vapeur

Escalope croustillante à base de plantes

V V+ SPL SG H 82.00

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

Pain de viande à base de plantes

V V+ SPL SG H 85.00

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

Cuisse de poulet de *Nadeau Farms* **SG H** ... 75.00

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

Morue du Pacifique rôtie au sésame

SPL SG H 87.00

Choy vapeur, riz frit au gingembre, morue rôtie au sésame, champignons braisés avec émulsion tamari aux agrumes

DESSERT CHOISISSEZ-EN UN

Mille-feuille à la pêche **V H**

Pêche au caramel et au gingembre, crème diplomate et glaçage au cidre

Gâteau aux carottes **V SG H**

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

Fraisier Strawberry **V V+ SPL SG H**

Mousse au chocolat blanc végétalienne avec compote de fraises et biscuit croustillant

Choco-café BY55 Noir N°1 **V SG H**

Sauce anglaise et miel de *Lacelle Apiary*

**100 % d'options de plats principaux à base de plantes
| Impact carbone : environ 50 % inférieur à celui d'un
souper à l'assiette standard.**

Le souper à l'assiette est servi avec eau fraîche, café biologique Starbucks®, café décaféiné et thé Teavana®.

Minimum de 25 personnes pour le service, sinon des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$ plus la TVH s'appliqueront.

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Souper buffet

SOUPER BUFFET 82

Salade de brocoli grillé, chou kale, graines de tournesol et crumble d'avoine avec feta, tofu et vinaigrette citron-estragon **V V+ SG H**

Salade de panais rôtis au romarin et de lentilles avec fenouil avec vinaigrette à l'agave et à la pomme **V V+ SPL SG H**

Mesclun, tomates cerises rôties au four, concombre mariné et olives Kalamata avec vinaigrette citron-ail **V V+ SPL SG H**

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

Poitrine de poulet de Nadeau Farms rôtie aux herbes avec une tombée épinards et sauce crème à l'ail **SG H**

Tortellinis primavera aux trois fromages dans une sauce rosée aux tomates cerises rôties et aux épinards **V H**

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

Riz vapeur aux agrumes avec haricots braisés, poivrons rôtis, huile d'olive et thym **V V+ SPL SG H**

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

Mini crème caramel **V SG H**

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

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

Petit pain et beurre **V H**

Environ 50 % d'options à base de plantes | Impact carbone : environ 35 % inférieur à celui des soupers buffet standards.

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

Minimum de 50 personnes pour le service,
sinon des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$
plus la TVH s'appliqueront.



Hors d'œuvre de réceptions

HORS D'ŒUVRE FROIDS 47 (PAR DOUZAINE)

Roulé de courgette au fromage de cajou aux herbes avec tapenade d'olives **V V+ SPL SG H**

Betterave jaune confite avec tapenade de tomates séchées au soleil et fromage de chèvre *Nosey de Upper Canada* **V SG H**

Tartelette de cretons de lentilles avec crème de soubise et cornichon **V V+ SPL H**

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

HORS D'ŒUVRE CHAUDS 47 (PAR DOUZAINE)

Boulettes à base de plantes glacées au gochujang avec salade de chou au sésame **V V+ SPL SG H**

Mini brioche à l'esturgeon acadien, herbes fraîches et graines de citrouille **H**

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

Tartelette de poulet Nadeau aux épices masala avec chutney de mangue **H**

Poulet Kaarage avec wakame et aïoli wafu au sésame **SPL H**

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

HORS D'ŒUVRE DESSERT 47 (PAR DOUZAINE)

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

Trou de beigne chaud fourré de ganache By55 Lait N°2 **V H**

Bouchée de pavlova avec lemon curd et gel aux baies **V SG H**

60 % d'options à base de plantes | Impact carbone : environ 40 % inférieur à celui des hors d'œuvre de réception standards.

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

Une commande minimale de 3 douzaines par sélection est requise, avec un minimum total de 15 douzaines de hors d'œuvre. Si le minimum n'est pas atteint, des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$ plus la TVH s'appliquent.



Réception de réseautage

STATIONS DE RÉSEAUTAGE 82

Ce forfait est tout inclus et comprend des petites assiettes.

PORTAGE

Crudités et antipasti – légumes frais avec olives marinées, aubergines et artichauts

V V+ SPL SG H

Trempe Muammara aux poivrons rouges et aux graines de tournesol **V V+ SPL SG H**

Salade de pommes de terre rattes aux herbes et de poulet fumé au chipotle Nadeau Farms
SG H

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

CHAUDIÈRE

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

Morue du Pacifique « acqua pazza » braisée dans un bouillon aux 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

Pouding chômeur **V H**

CHAMPLAIN

Tombé de chou kale avec rémoulade de céleri-rave et fenouil, aïoli citron-persil et cornichons hachés **V V+ SPL SG H**

Mini-burgers de dinde et végétaliens avec aïoli aux canneberges **SPL H**

Cheddar Avonlea Clothbound de *Cows Creamery* Î.-P.-É., Tête à Papineau, bleu Rebellion 1837, fromage de chèvre *Stonetown* Amazing Grey et Le Cendre du Québec **V SG H**

Fruits séchés, craquelins, crostinis 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 chili sucré avec riz au sésame et wakame **SPL SG H**

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

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal
SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten
Minimum de 50 personnes pour le service,
sinon des frais de main-d'œuvre de 225,00 \$
plus la TVH s'appliqueront.

La réception de réseautage est servie avec eau fraîche, café
biologique Starbucks®, café décaféiné et thé Teavana®.



Forfaits

FORFAIT RÉCEPTION 49

HORS D'ŒUVRE FROIDS

(2 PAR PERSONNE)

Roulé de courgette au fromage de cajou aux herbes avec tapenade d'olives **V V+ SPL SG H**

Tataki de thon en croûte de togarashi, gingembre, ail, daïkon et gel ponzu **SPL SG**

HORS D'ŒUVRE CHAUDS

(2 PAR PERSONNE)

Poulet Kaarage avec wakame et aïoli wafu au sésame **SPL H**

Mini brioche à l'esturgeon acadien, herbes fraîches et graines de citrouille **H**

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ

Sélection de carottes arc-en-ciel, radis, chou-fleur, concombre, courgette et tomates raisins avec houmous de betterave rouge et de sésame **V V+ SPL SG H**

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS

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

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

FRUITS FRAIS TRANCHÉS

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

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

Minimum de 25 personnes pour le service, sinon des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$ plus la TVH s'appliqueront.



Réception

STATIONS À LA CARTE

INTERMEZZO ANTIPASTI 22 / INVITÉ

Prosciutto Pingue, saucisse chorizo, jambon affiné *Seed to Sausage* et saucisson sec **SPL SG H**

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

Olives Kalamata, poivrons rôtis, pepperoncini marinés, champignons, cœurs d'artichauts et moutarde à l'ancienne **V V+ SPL SG H**

Craquelins assortis, baguettes et crostinis **V H**

PLATEAU DE FROMAGES CANADIENS 22 / INVITÉ

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

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

LÉGUMES FRAIS DU MARCHÉ 11 / INVITÉ

Sélection de carottes arc-en-ciel, radis, chou-fleur, concombre, courgette et tomates raisins avec houmous de betterave rouge et de sésame

V V+ SPL SG H

FRUITS FRAIS TRANCHÉS 10 / INVITÉ

Cantaloup, melon miel, pastèque et baies en tranches **V V+ SPL SG H**

CRAQUELINS ET TREMPETTES 11 / INVITÉ

Trempe de poivrons rouges rôtis, houmous à la truffe et trempette aux épinards **V SG H**

Craquelins assortis, tortillas et crostinis à la fleur de sel **V H**

DENT SUCRÉE 15 / INVITÉ

Assortiment de macarons, truffes au chocolat BY55 Noir N°1 et madeleines **V H**

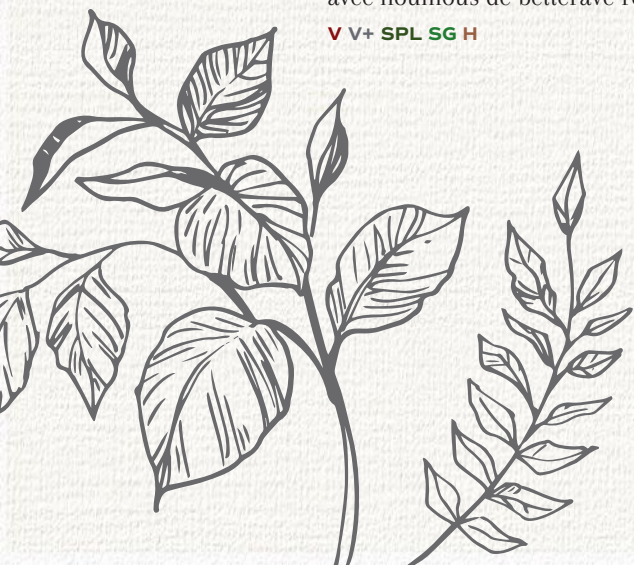
SAUMON FUMÉ À CHAUD 16 / INVITÉ

Saumon affiné et cuit lentement avec oignon rouge mariné, moutarde Mrs. McGarrigle's et craquelins **SPL H**

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Minimum de 25 personnes pour le service, sinon des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$ plus la TVH s'appliqueront.



Stations animées

SHAWARMA 19 / INVITÉ

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

Salade de quinoa aux sept épices, falafel croustillant et sauce tarator **V V+ SPL SG H**

PAELLA 22 / INVITÉ

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

MOULES BLEUES 19 / INVITÉ

Moules bleues de l'Île-du-Prince-Édouard cuites à la vapeur avec vin blanc, ail, échalote, tomate et persil, servies avec chips style kettle au sel de mer et poivre noir concassé **SG**

BAO VAPEUR 18 / INVITÉ

Bao végétal au BBQ sucré avec oignons verts et légumes marinés **V V+ H**

Bao de poitrine de porc collante avec graines de sésame grillées et légumes marinés

FRUITS DE MER 20 / INVITÉ

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

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

STATION GOURMANDE 22 / INVITÉ

Ce forfait est tout inclus et comprend de petites bouchées :

Charcuterie *Seed to Sausage* **SPL SG**

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

Sélection de fromages canadiens **V SG H**

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

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

Chips style kettle au sel de mer et poivre noir concassé **V V+ SPL SG H**

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

Houmous à la truffe **V V+ SPL SG H**

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

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

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

Marinade de champignons *Le Coprin* **V V+ SPL SG H**

Moutarde *Mrs. McGarrigle's* **V V+ SPL SG H**

CRÈME GLACÉE ROULÉE 15 / INVITÉ

Crème glacée roulée By55 Lait avec coulis de baies de Saskatoon et crumble au chocolat **V H**

Verrine de salade fraise, citron et gingembre **V V+ SPL SG H**

V Végétarien **V+** Végane **H** Halal

SPL Sans produit laitier **SG** Sans gluten

Minimum de 50 personnes pour le service, sinon des frais de main-d'œuvre de 175,00 \$ plus la TVH s'appliqueront.



Renseignements généraux



PLANIFICATION DES REPAS ET BOISSONS

Choisissez parmi les aliments et les boissons proposés dans nos menus ou nous serons heureux de personnaliser et de créer des menus spéciaux pour répondre à vos goûts et à vos besoins, moyennant des frais supplémentaires.

Tous les aliments et boissons doivent être préparés et présentés par le Centre Rogers. Les aliments et les boissons restants ne peuvent pas être sortis de l'établissement. Un lien vers notre Guide des opérations se trouve ici.

Les horaires standard pour le service des repas sont les suivants :

Petit-déjeuner : 2 heures

Dîner : 2 heures,

Réception et souper : 3 heures.

Si la durée du repas se prolonge au-delà de ces délais, des frais de main-d'œuvre supplémentaires peuvent s'appliquer.

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario et conformément à la politique du Centre Rogers en matière de boissons alcoolisées.

Les dispositions relatives aux aliments et aux boissons doivent être reçues par écrit 45 jours avant l'événement.

Dès réception de vos sélections, le gestionnaire des services événementiels du Centre Rogers fournira une confirmation écrite ainsi que les bons de commande et ce au moins 35 jours avant l'événement.

DÉLAIS

Pour garantir le succès de votre événement, nous devons recevoir votre garantie finale au plus tard 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 BOISSONS

Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13% ainsi qu'à des frais administratifs de 18%. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22% des frais administratifs sont retenus par la société et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service à l'intention des employés et ne sont pas distribués aux employés de service et (ii) 78% des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.

Les prix des menus ne peuvent être garantis plus de 45 jours avant l'événement. Les prix sont sujets à changement sans préavis.

Si le Centre Rogers d'Ottawa (le Centre) ne parvient pas à se procurer un produit ou un article d'une qualité acceptable ou à un prix courant, il se réserve le droit de le remplacer.

Un supplément tarifaire peut être appliqué pour les petits groupes.

Un supplément tarifaire sera appliqué pour les événements de restauration prévus un jour férié canadien.

Jour de l'An – 1er janvier

Fête de la famille – Troisième lundi de février

Vendredi saint – Vendredi précédant le dimanche de Pâques

Lundi de Pâques – Lundi suivant le dimanche de Pâques

Fête de la Reine – Lundi précédant le 25 mai

Fête du Canada – 1er juillet

Congé civique – Premier lundi d'août

Fête du Travail – Premier lundi de septembre

Action de grâce – Deuxième lundi d'octobre

Jour du Souvenir – 11 novembre

Noël – 25 décembre

Le lendemain de Noël – 26 décembre



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.

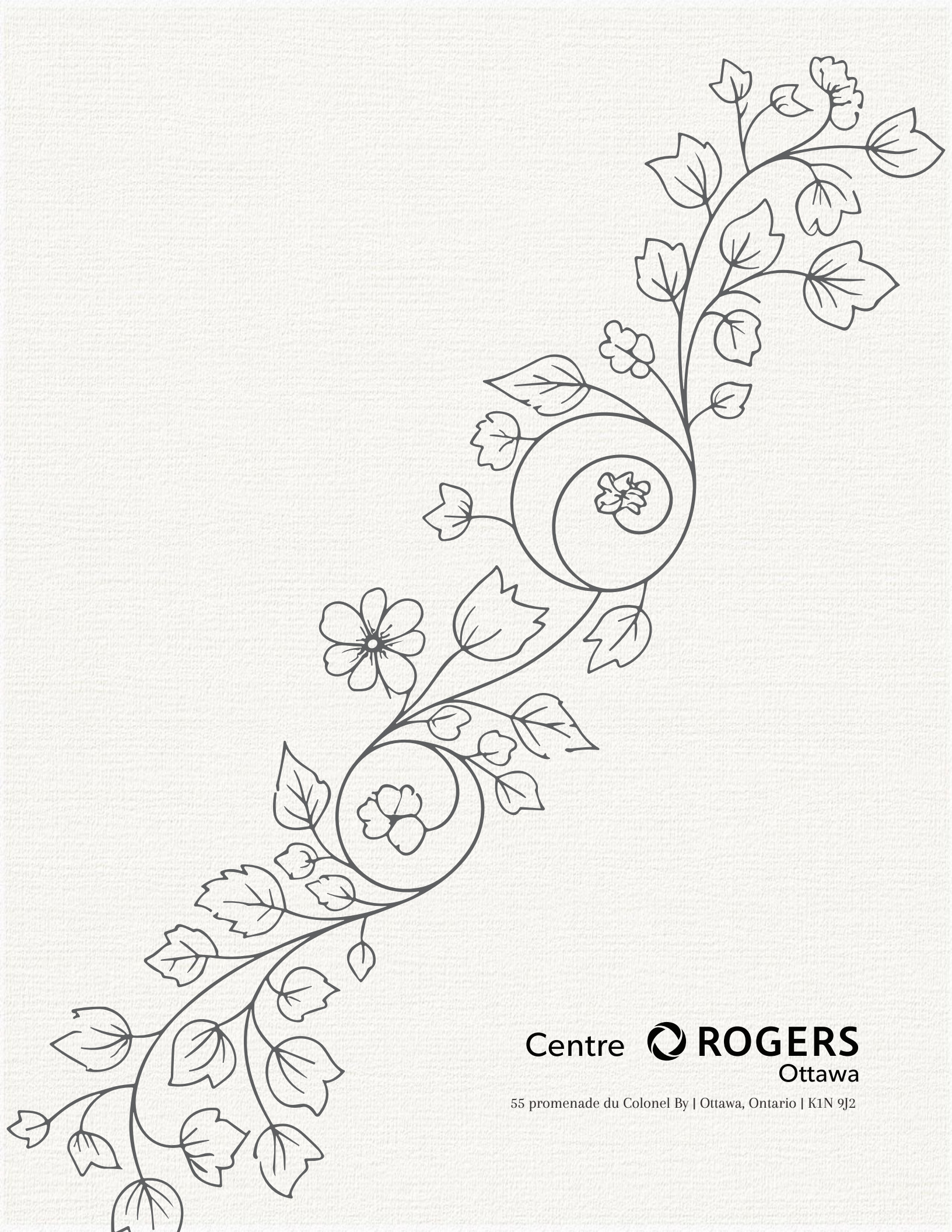
S'il y a plus de convives que le nombre garanti, un supplément tarifaire correspondant au nombre de personnes s'appliquera. Des frais peuvent s'appliquer pour tout délai prolongé en raison du programme.

Un supplément peut s'appliquer pour les menus sur mesure.

Échéancier 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