Centre ROGERS Ottawa

MENU DU TEMPS DES FÊTES

2026



PHILOSOPHIE

En plus de travailler en étroite collaboration avec les producteurs locaux, la cuisine du Chef Turcot s'inspire aussi des techniques et des principes français classiques, auxquels s'ajoutent des influences actuelles souvent découvertes lors de voyages.

DISTINCTIONS

Tout au long de sa carrière, le Chef Turcot a reçu de nombreux prix et distinctions et a participé à diverses productions télévisées.

CARRIÈRE

Le chef Turcot a commencé sa carrière en rejoignant la brigade de cuisine du Fairmont Chateau Lake Louise, avant de revenir travailler au légendaire Fairmont

Le Château Frontenac et de partager son expérience culinaire avec les étudiants du Cégep Limoilou à Québec. Après avoir été Chef Exécutif au Fairmont Hotel

Macdonald à Edmonton et au Fairmont Jasper Park Lodge, tous deux en Alberta, le Chef Turcot a été nommé Chef Exécutif au Fairmont Scottsdale en Arizona, où il a trouvé de nouvelles sources d'inspiration dans le désert et a relevé le défi de travailler avec des saveurs et des produits régionaux variés. L'expérience qu'il y a acquise a jeté les bases de son succès en tant que Chef des cuisines au Fairmont Le Manoir Richelieu à La Malbaie, au Québec, où il est également devenu un ambassadeur passionné du tourisme culinaire dans la région de Charlevoix.



LES INGRÉDIENTS FRAIS LOCAUX SONT INDISPENSABLES

Nos menus soigneusement planifiés et nos mets délicieusement préparés reflètent les tendances mondiales en matière de restauration et vont de pair avec des ingrédients provenant de sources durables, ce qui répond aux goûts internationaux mais aussi aux besoins de pratiques culinaires écologiques.

Nous nous efforçons de nous procurer un grand nombre de nos produits auprès de fournisseurs canadiens. Notre dévouement comprend la sélection d'ingrédients saisonniers, locaux et biologiques et s'étend aussi à la préparation, au service et à la présentation. Notre brigade de passionnés culinaires crée des plats raffinés avec une attention particulière aux détails.

Préparez-vous à être époustouflé au Centre Rogers Ottawa !

FORFAIT SOUPER

BUFFET FESTIF

95,00 $/par invité

HORS D'ŒUVRES

(3 PIÈCES PAR PERSONNE)

FROID

Roulé de courgette au « fromage » *Nuts for Cheese* et tapenade d'olives
V V+ SPL SG H

Rillettes de canard confit, gelée de canneberges à la vanille et céréales soufflées
SPL SG H

CHAUD

Brie fondant et confiture de canneberges ***V H***

Bouchées de falafels aux grains anciens, glaçage à la grenade ***V V+ SPL SG H***

BUFFET SOUPER

FROID

Salade de carottes râpées aux fines herbes, graines de moutarde marinées, raisins secs, jeunes pousses et vinaigrette à l'érable *Awazibi* et au piment ***V V+ SPL SG H***

Salade de courge musquée et de quinoa avec chou frisé arc-en-ciel, pommes séchées, graines de citrouille grillées et vinaigrette aux herbes ***V V+ SPL SG H***

Plateau de champignons *Le Coprin* grillés, garnis de sauge, de réduction balsamique et de copeaux de parmesan ***V SG***

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

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

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

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

CHAUD

Ballottine de dinde cuite lentement, farce aux graines de citrouille et aux fruits secs, sauce classique et sauce aux canneberges et à l'orange épicée ***SPL SG H***

Palette de bœuf de l'Alberta rôtie lentement, salsa verde à la moutarde de *Mrs. McGarrigle's* – station animée avec un Chef ***SPL SG H***

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

Pommes de terre Yukon écrasées au beurre noisette et au romarin ***V SG H***

Légumes-racines et choux de Bruxelles glacés à l'érable *Awazibi* ***V V+ SPL SG H***

STATION DE SOUPE

Velouté de courge d'hiver rôtie au lait d'avoine ***V V+ SPL SG H***

Pain au lait chaud et beurre fouetté aux canneberges ***V H***

DESSERTS

Pâtisserie au chocolat By55 Noir N°1 et à la framboise ***V V+ SPL SG H***

Gâteau au fromage aux pommes et au caramel salé ***V SG H***

Tiramisu aux amélanches ***V SG***

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

Tartelette aux pacanes ***V H***

Gâteau aux fruits épicé imbibé de brandy ***SG***

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Mini-burgers de dinde rôtie au brie de Fous Du Fromage et relish de canneberges sur pain brioché ***H***
(SG disponible sur demande)
80,00$/ par commande de 10

Rouleau impérial de Golden Palace, sauce aux prunes
55,00$/ par commande de 10

Samosas épicés aux pommes de terre et aux légumes d'Ishina, tamarin sucré et épicé ***V V+ SPL H***
40,00$/ par commande de 10

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

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

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

FORFAIT SOUPER

MENU FESTIF À L'ASSIETTE

95,00 $/par invité

HORS D'ŒUVRES

(3 PIÈCES PAR PERSONNE)

FROID

Roulé de courgette au « gouda » *Nuts for Cheese* et tapenade d'olives ***V V+ SPL SG H***

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

CHAUD

Brie fondant et confiture de canneberges ***V H***

Bouchées de falafels aux grains anciens, glaçage à la grenade ***V V+ SPL SG H***

ENTRÉE

Velouté de courge d'hiver rôtie au lait d'avoine *V V+ SPL SG H*
Légumes-racines de saison et agrodolce aux canneberges

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Mini-burgers de dinde rôtie au brie de Fous Du Fromage et relish de canneberges sur pain brioché ***H*** *(SG disponible sur demande)*	80,00$/ par commande de 10
Rouleau impérial de Golden Palace, sauce aux prunes	55,00$/ par commande de 10
Samosas épicés aux pommes de terre et aux légumes d'Ishina, trempette au tamarin sucrée et épicée ***V V+ SPL H***	40,00$/ par commande de 10

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

PLAT PRINCIPAL

Ballotine de dinde cuite à basse température *SG H*

Farce aux graines de citrouille et aux fruits secs, sauce classique, choux de Bruxelles poêlés, pommes de terre douces et pommes de terre Yukon écrasées au beurre noisette et au romarin

ALTERNATIVE

Escalope végétale croustillant *V V+ SPL SG H*

Pommes de terre rôties, légumes de saison, sauce aux canneberges et sauce au thym

DESSERT

Pudding aux pommes et au caramel *V SG*

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



Le souper est servi avec de l'eau glacée, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®.
Si le nombre d'invités est inférieur à 50, des frais de main d'œuvre de 225 $ plus la TVH s'appliqueront.
V *Végétarien* ***V+*** *Végane* ***SPL*** *Sans produit laitier* ***SG*** *Sans gluten* ***H*** *Halal*

SOUPER FESTIF À LA CARTE

MENU 3 SERVICES À L'ASSIETTE

ENTREÉ * Sélectionnez une option

Velouté de courge d'hiver rôtie au lait d'avoine ***V V+ SPL SG H***
Légumes-racines de saison et agrodolce aux canneberges

Salade de courge musquée et de quinoa ***V V+ SPL SG H***
Chou frisé arc-en-ciel, pommes séchées, graines de citrouille grillées et vinaigrette aux herbes

Salade de chou napa ***V V+ SPL SG H***
Radis, fenouil, persil, ciboulette et sésame grillé, vinaigrette au tamari

Salade d'épeautre parfumé aux agrumes et à la ciboulette ***V H***
Bleuets et canneberges déshydratés, radicchio émincé, feta émiettée et vinaigrette citronnée aux herbes

PLATS PRINCIPAUX *Sélectionnez une option

Ballottine de dinde cuite à basse temperature ***SG H*** 83,00 $

Farce aux graines de citrouille et aux fruits secs, sauce au jus de cuisson, choux de Bruxelles poêlés, pommes de terre douces et pommes de terre Yukon écrasées au beurre noisette et au romarin

89,00 $

Bout de côtes de bœuf désossé de High River Farm ***SPL SG H***

Mini-carottes rôties, pommes de terre concassées, oignons perlés et champignons sauvages, braisage aux herbes

78,00 $

Suprême de poulet farci aux pommes et aux canneberges ***SG H***

Cuisse de poulet braisée de la *Ferme Nadeau* au nectar de pomme Fricassée de légumes-racines et d'épinards, gâteau de pommes de terre et jus au romarin

ALTERNATIVE

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

Pommes de terre rôties, légumes du marché, sauce aux canneberges et sauce au thym

DESSERTS * Sélectionnez une option

Pudding aux pommes et au caramel ***V SG***

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

Gâteau Mocha ***V SG H***

Génoise moelleuse à la vanille, crème au beurre infusée à l'espresso et ganache By55 Noir n°1

Entremets coco-fraise ***V V+ SPL SG H***

Mousse à la noix de coco, fraises, biscuit à la vanille et coulis

AJOUTS POUR LA FIN DE SOIRÉE

Mini-burgers de dinde rôtie au brie de Fous Du Fromage et relish de canneberges sur pain brioché ***H***
(SG disponible sur demande)
80,00$/ par commande de 10

Rouleau impérial de *Golden Palace*, sauce aux prunes
55,00$/ par commande de 10

Samosas épicés aux pommes de terre et aux légumes d'Ishina, trempette au tamarin sucrée et épicée ***V V+ SPL H***
40,00$/ par commande de 10

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



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

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

Le souper est servi avec de l'eau glacée, du café biologique ou décaféiné Starbucks® et du thé Teavana®

**Lorsqu'un menu à choix est proposé, le prix du plat principal le plus élevé s'applique. (Maximum de 3 choix de plats incluant l'alternative).*



CARTE DES BOISSONS

BAR

Bière canadienne – Blue Moon Blanche Belge, Coors Light	9,50 $
Bière importée	10,25 $
Bière artisanale locale – Broadhead Brewing Company - 473ml	11,50 $
Bière sans alcool – Heineken 0,0 %	9,50 $
Dunrobin Distilleries Vodka et soda à la framboise et au thé noir - 355 ml	10,00 $
Cocktail sans alcool Collective Arts Zero Proof - 355 ml	10,00 $
Vin en vedette - 5oz	11,00 $
Spiritueux	10,25 $
Spiritueux de luxe – spirit artisanaux Distillerie Dunrobin	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 en bouteille Dasani®, Eau gazéifiée Montellier®

Les tarifs des bars facturés au compte global sont sujets à la TVH de 13 % et au frais d'administration de 18 %.

Si la consommation nette est inférieure à 500 $ / bar, pour une durée maximale de 4 heures, des frais de main-d'œuvre de 250 $/bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.

COCKTAIL DU TEMPS DES FÊTES

Snowfall in Canada — 15,75 $

Prosecco, liqueur de cassis, grenadine. Garni de barbe à papa blanche

Un cocktail rubis pétillant, aux bulles en cascade, coiffé d'une barbe à papa blanche et vaporeuse

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

ONTARIO

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. GOOD COMPANY WHITE *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $49.00

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. UNOAKED CHARDONNAY *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $52.00

SEASONS BY LAKEVIEW WINE CO. PINOT GRIGIO
Niagara-on-the-Lake — $54.00

SEASONS BY LAKEVIEW WINE CO **SAUVIGNON BLANC** *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $54.00

INTERNATIONAL

CIELO E TERRA PINOT GRIGIO IGT
Italie — $56.00

FRANSCHHOEK VINEYARDS CHENIN BLANC *VQA*
Afrique du Sud — $59.00

PETAL & STEM SAUVIGNON BLANC
Marlborough, Nouvelle-Zélande — $64.00

ROUGE

ONTARIAN

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. GOOD COMPANY RED *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $49.00

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. BLACK CABERNET *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $52.00

SEASONS BY LAKVIEW WINE CO. CABERNET MERLOT *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $54.00

THE LOCAL COLLECTIVE BY LAKEVIEW WINE CO. MERLOT *VQA*
Niagara-on-the-lake — $60.00

INTERNATIONAL

INTIMISTA VINHO TINTO
Portugal — $56.00

TALAMONTI IL LUPO SANGIOVESE
Abruzzes, Italy — $59.00

TEIA MALBEC
Argentine — $64.00

VINS MOUSSEUX ET VINS DE GLACE

TWENTY BEES **PREMIUM SPARKLING** *VQA*
Niagara-on-the-Lake — $59.00

CIELO E TERRA PROSECCO IGT
Italie — $64.00

VINS SANS ALCOOL

SMOKY BAY CHARDONNAY 0%
Merbein, Australia — $49.00

SMOKY BAY SHIRAZ 0%
Merbein, Australia — $49.00

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

PLANIFICATION DES REPAS ET DES BOISSONS

- Choisissez parmi les aliments et les boissons proposés dans nos menus ou nous serons heureux de personnaliser et de créer des menus spéciaux pour répondre à vos goûts et à vos besoins, moyennant des frais supplémentaires.
- Tous les aliments et boissons doivent être préparés et présentés par le Centre Rogers. Les aliments et les boissons restants ne peuvent pas être sortis de l'établissement. Un lien vers notre Guide des opérations se trouve ici.
- Les horaires standard pour le service des repas sont les suivants : Petit-déjeuner : 2 heures, Dîner : 2 heures, Réception et souper : 3 heures.
- Si la durée du repas se prolonge au-delà de ces délais, des frais de main-d'œuvre supplémentaires peuvent s'appliquer.
- Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario et conformément à la politique du Centre Rogers en matière de boissons alcoolisées.
- Les dispositions relatives aux aliments et aux boissons doivent être reçues par écrit 45 jours avant l'événement.
- Dès réception de vos sélections, le gestionnaire des services événementiels du Centre Rogers fournira une confirmation écrite ainsi que les bons de commande et ce au moins 35 jours avant l'événement.

ÉCHÉANCIER POUR LES ÉVÉNEMENTS DE RESTAURATION

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

TARIFICATION DES ALIMENTS ET DES BOISSONS

- Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13% ainsi qu'à des frais administratifs de 18%. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22% des frais administratifs sont retenus par la société et ne sont pas considérés comme un pourboire ou des frais de service à l'intention des employés et ne sont pas distribués aux employés de service et (ii) 78% des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.
- Les prix des menus ne peuvent être garantis plus de 45 jours avant l'événement. Les prix sont sujets à changement sans préavis.
- Si le Centre Rogers d'Ottawa (le Centre) ne parvient pas à se procurer un produit ou un article d'une qualité acceptable ou à un prix courant, il se réserve le droit de le remplacer.
- Un supplément tarifaire peut être appliqué pour les petits groupes.
- Un supplément tarifaire sera appliqué pour les événements de restauration prévue un jour férié canadien.
    - Jour de l'An – 1er janvier
    - Fête de la famille – Troisième lundi de février
    - Vendredi saint – Vendredi précédant le dimanche de Pâques
    - Lundi de Pâques – Lundi suivant le dimanche de Pâques
    - Fête de la Reine – Lundi précédant le 25 mai
    - Fête du Canada – 1er juillet
    - Congé civique – Premier lundi d'août
    - Fête du Travail – Premier lundi de septembre
    - Action de grâce – Deuxième lundi d'octobre
    - Jour du Souvenir – 11 novembre
    - Noël – 25 décembre
    - Le lendemain de Noël – 26 décembre

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

POLITIQUE DE PAIEMENT POUR ÉVÉNEMENT AVEC SERVICES DE RESTAURATION

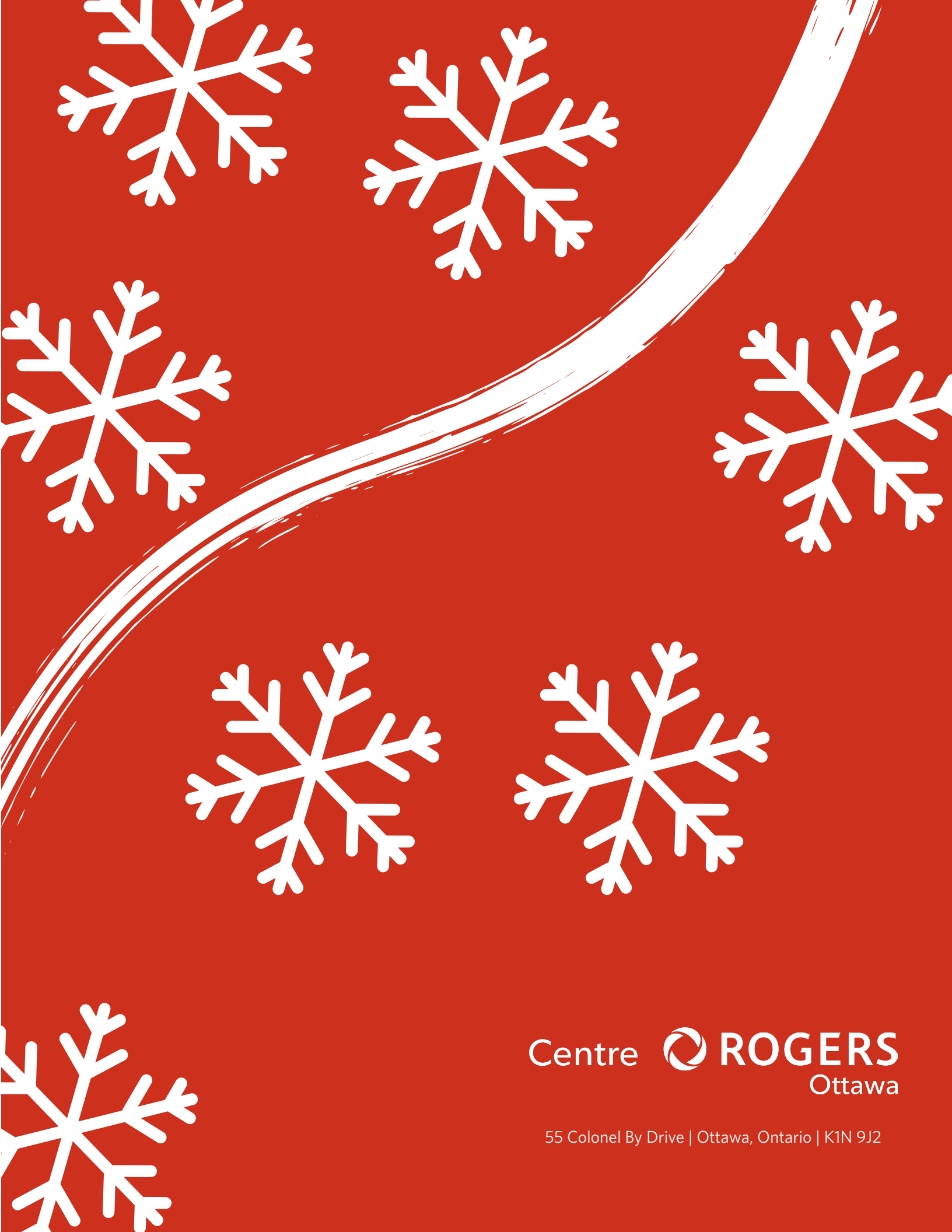
- 14 jours avant l'événement.....Coût total estimé des aliments et boissons

STANDARDS DE RESTAURATION

- Des tables rondes pour huit à dix convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la porcelaine et de la verrerie sont utilisées pour la restauration assise.
- Pour assurer la qualité et la salubrité des aliments, les stations alimentaires peuvent demeurer à l'extérieur pendant un maximum de deux heures.
- S'il y a plus de convives que le nombre garanti, un supplément tarifaire correspondant au nombre de personnes s'appliquera. Des frais peuvent s'appliquer pour tout délai prolongé en raison du programme. Un supplément peut s'appliquer pour les menus sur mesure.

ÉCHÉANCIER A RESPECTER POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

45 jours	*Le client doit fournir les renseignements sur les repas, boissons et les spécifications de l'événement*
35 jours	*Bon de commande envoyé par le Centre Rogers avec confirmation des spécifications de l'événement*
14 jours	*Coût total estimé des aliments et boissons*
6 jours ouvrables	*Confirmation définitive du nombre de convives*



55 Colonel By Drive | Ottawa, Ontario | K1N 9J2