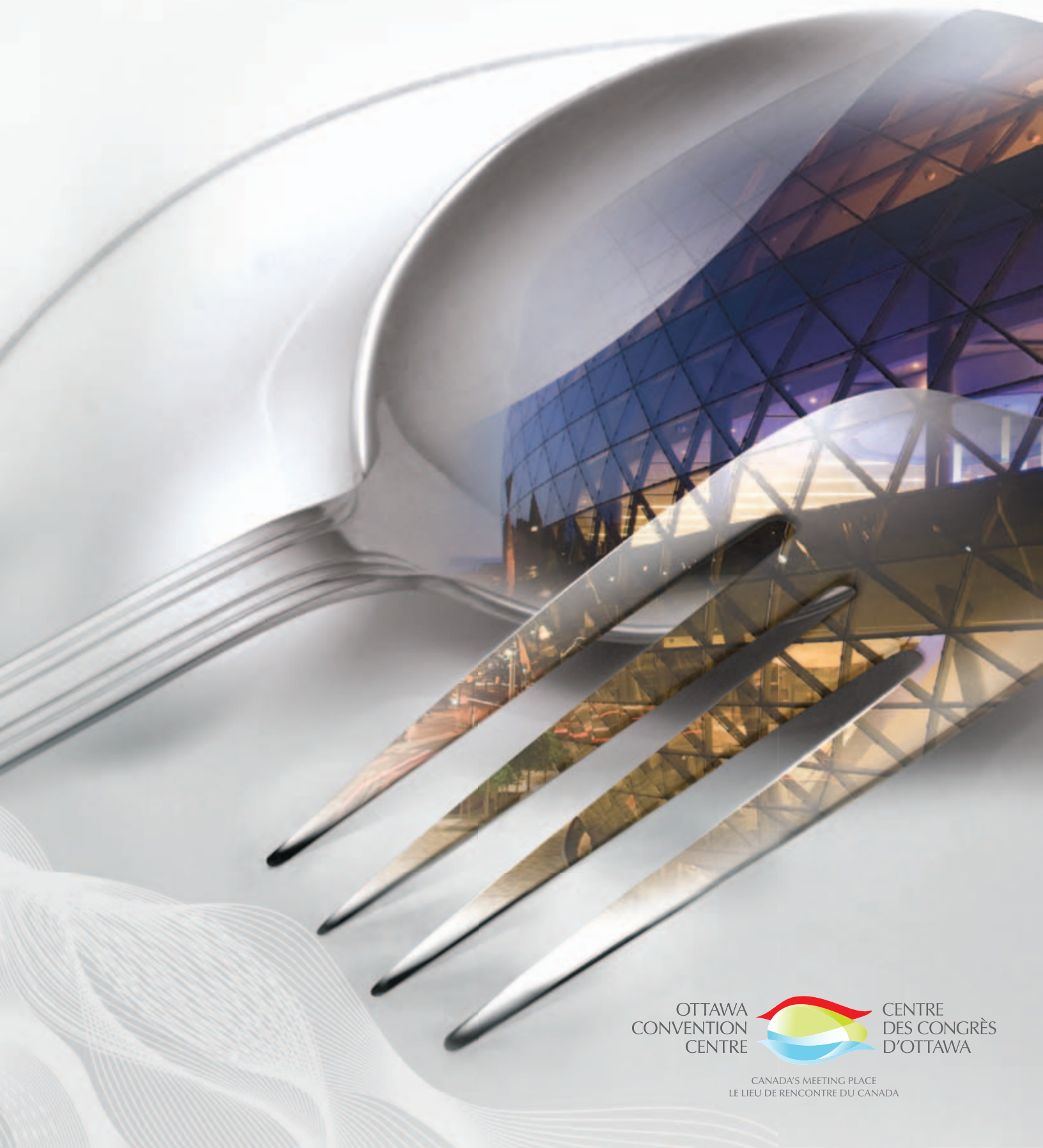


petits-déjeuners



OTTAWA
CONVENTION
CENTRE



CENTRE
DES CONGRÈS
D'OTTAWA

CANADA'S MEETING PLACE
LE LIEU DE RENCONTRE DU CANADA

SERVICE D'EXCELLENCE

PRÉSENTATION SENSATIONNELLE

INNOVATEUR



Pensez international – Mangez local

Le Centre des congrès d'Ottawa est engagé envers l'excellence culinaire. Cet engagement débute par l'emploi d'ingrédients qui sont frais, de saison, régionaux, biologiques et écologiques et se prolonge dans la préparation, le dressage des plats et le service.

Nos menus soigneusement planifiés et nos plats exquis se veulent une réponse aux attentes d'une clientèle qui recherche de plus en plus des goûts variés et donc une cuisine internationale, mais apprêtée avec des produits locaux. Nous voulons lui offrir une nourriture saine et écologiquement

responsable. Matins, midis et soirs, nos brigades de cuisiniers talentueux font preuve d'inspiration et d'inventivité dans la création de plats agréables pour la bouche et pour l'œil. Ne vous étonnez donc pas si, en découvrant le Lieu de rencontre du Canada^{MD} vous restez... bouche bée.



Décidément vert



Par principe et par pratique, le Centre des congrès d'Ottawa s'est donné pour mission d'être un leader en matière de cuisine saine et respectueuse envers l'environnement.

Tout commence avec notre sélection d'ingrédients axée sur le travail de produits frais, de saison, cultivés dans la région, qui résultent de pratiques agroalimentaires durables et biologiques dans tous les groupes d'aliments.

Nous respectons les principes de la saine utilisation des produits de la mer, puisque nous nous approvisionnons auprès de fournisseurs qui pratiquent une pêche responsable et durable. Pour le service, nous utilisons de la porcelaine et du verre et présentons certains produits, comme la crème et les condiments, dans des contenants réutilisables plutôt que dans des dosettes synonymes de gaspillage et de pollution.

Nous nous employons à remettre les excédents de nourriture à des œuvres de charité dans les limites permises par les règlements sanitaires. En outre, nous exploitons un système de gestion des déchets de pointe qui nous permet de réduire, de recycler et de composter.



Petits-déjeuners

Continentaux

Aux premières lueurs **18 \$**

Melon des tropiques, ananas et baies sauvages
Muffins frais du jour, pâtisseries danoises et croissants
Confiture de fruits
Jus de fruits
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Le matinal **22 \$**

Baies sauvages et fruits du verger
Bagels de Montréal cuits au feu de bois avec fromage à la crème
Yogourt avec granolas grillées et canneberges séchées
Céréales avec du lait
Jus de fruits frais
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Le soleil éclatant **24 \$**

Melon des tropiques, ananas et baies sauvages
Muffins frais du jour, pâtisseries danoises et croissants
Confitures de fruits et beurre de ferme
Assortiment de céréales avec lait
Croissant chaud aux œufs et jambon et sandwiches roulés végétariens
Jus de fruits
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Les petits extras

Croissant chaud aux œufs et jambon et sandwiches roulés végétariens 6 \$
Crêpes chaudes avec compote aux baies et sirop d'érable 6 \$
Le chaudron de gruau et lait avec sucre brun 6 \$
Assiette de tranches de fromages artisans 6 \$
Assiette de charcuterie avec jambon forêt-noire, rôti de bœuf et dinde 6 \$
Frappé de fruits tropicaux 6 \$



Buffets

Le traditionnel **24 \$**

Œufs bruns de poules élevées en liberté servis brouillés à la ciboulette
Bacon canadien fumé au bois de pommier
Chapelets de saucisses à l'ancienne
Galette de pommes de terre nouvelles et d'oignons jaunes
Jus de fruits frais
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Le nostalgique **24 \$**

Brioche façon pain ferré et toast français à la cannelle
Pancakes au babeurre crémeux et au zeste de citron
Sirop d'érable du comté de Lanark
Bacon fumé au bois de pommier
Chapelets de saucisses à l'ancienne
Jus de fruits frais
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Le moderne **25 \$**

Frittata de légumes poêlée
Bacon fumé au bois de pommier
Chapelets de saucisses à l'ancienne
Jus de fruits frais
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

*Buffet petit déjeuner chaud –
Minimum 25 convives.*

Cabane à sucre **25 \$**

Crêpes chaudes au sirop d'érable
Œufs bruns de poules élevées en liberté servis brouillés à la ciboulette
Bacon à l'érable et poivre noir
Haricots au sucre d'érable
Plateau de charcuteries de style européen et de fromages gastronomiques
Jus de fruits frais
Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}



© 2010 Starbucks Coffee Company. Tous droits réservés.
Starbucks et le logo Starbucks sont des marques
déposées de Starbucks Coffee Company, LLC



Petits-déjeuners servis à la table

Le Bytown 24\$

Fruits frais et baies sauvages

Œufs bruns de poules élevées en liberté, servis brouillés avec cheddar vieilli et ciboulette

Bacon fumé au bois de pommier et chapelets de saucisses à l'ancienne

Tomates de Leamington muries sur pied grillées

Galette de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard et d'oignons jaunes

Sélection de pâtisseries

Jus de fruits frais

Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Le National 27\$

Baies sauvages de saison et crème fraîche au sirop d'érable

Œufs bruns de poules élevées en liberté et fromage de chèvre Strata accompagnés d'asperges et d'oignons caramélisés

Bacon fumé au bois de pommier et chapelets de saucisses à l'ancienne

Galette de patates douces, romarin et pommes

Sélection de pâtisseries

Jus de fruits frais

Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}

Le Capital 32\$

Fruits frais et baies sauvages

Œuf à la bénédictine de la vallée de l'Outaouais

Œufs frais de la ferme délicatement pochés avec bacon de dos saumuré localement et Hollandaise à la ciboulette coupée sur muffin toasté

Galette de pommes de terre de l'Île-du-Prince-Édouard et d'oignons jaunes

Sélection de pâtisseries

Jus de fruits frais

Café d'ombre biologique Starbucks^{MD} et thé Tazo^{MD}



Renseignements généraux

Planifiez avec nous

Vous pouvez directement choisir ce que nous proposons dans nos menus ou nous pouvons adapter certains plats ou créer un menu « sur mesure » selon vos besoins et affinités.

Il est entendu que tous les aliments et boissons devront être préparés et servis par le Centre des congrès d'Ottawa (CCO) et que les restes devront être laissés sur place.

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux dispositions du Règlement de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario ainsi que de la Politique du Centre des congrès d'Ottawa.

Votre choix de menu doit être confirmé par écrit 45 jours avant la date de votre événement.

Dans un délai maximum de 35 jours après la réception de votre choix de menu, le responsable de votre événement au CCO vous fera parvenir une confirmation écrite ainsi qu'un bon de commande.

Afin de s'assurer du bon déroulement des activités, vous devez nous confirmer le nombre définitif de convives 3 à 4 jours ouvrables avant le début de votre événement (conformément au calendrier ci-dessous):

- Événements de 1000 convives et moins – trois (3) jours ouvrables avant l'événement
- Événements de plus de 1000 convives – quatre (4) jours ouvrables avant l'événement

Une fois le nombre définitif de convives confirmé, il ne vous sera plus possible de le réduire ce nombre. Le CCO préparera un 5 % de repas supplémentaires, jusqu'à un maximum de 50 repas et mettra tout en œuvre pour accepter une éventuelle augmentation du nombre de convives après la confirmation définitive. Toute augmentation du nombre de convives dépassant 10 % du nombre définitif confirmé fera l'objet d'un supplément tarifaire de 10 %.

Tarification du menu

Tous les prix du menu sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13 % et à des frais de service de 15 %.

Les prix indiqués ne peuvent pas être garantis plus que 90 jours à l'avance.

Un supplément tarifaire peut être exigé dans le cas de petits groupes de moins de 20 convives

Les événements, incluant des services de restauration se déroulant un jour férié canadien* fera l'objet d'un supplément tarifaire.

* Jour de l'An – 1^{er} 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 – 1^{er} 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
Jour de Noël – 25 décembre
Lendemain – 26 décembre

Politique de paiement pour événement avec services de restauration

À la signature	1 000 \$ de dépôt
30 jours avant	50 % du devis aliments et boissons
7 jours avant	solde prévu au devis aliments et boissons

Échéancier à respecter pour un événement réussi

À la signature	Dépôt de 1 000 \$
45 jours	Bon de commande définitif (nombre de convives, détails finaux de l'événement)
35 jours	Bon de commande envoyé par le CCO avec confirmation de la commande
30 jours	50 % du devis aliments et boissons et une signature du bon de commande
7 jours	Versement du solde prévu au devis
3 ou 4 jours	Confirmation définitive du nombre de convives

Standard pour le service de restauration

Le standard, pour le service à l'assiette se fait dans de la vaisselle en porcelaine et de verre. L'aménagement de la salle est en tables rondes recouvertes de nappes touchant le sol, pour 10 personnes.



An Agency of the Government of Ontario | Un organisme du gouvernement de l'Ontario

55, promenade du Colonel-By, Ottawa (Ontario), K1N 9J2
1-800-450-0077 | 613-563-1984 | ottawaconventioncentre.com/fr