



# scène estivale

**Menu de la terrasse 2007  
du Centre des congrès d'Ottawa**

**Michael Ois, Chef** du Centre des congrès d'Ottawa, a élaboré un menu qui tire pleinement profit des saveurs estivales de la région. Laissez vous tenter par l'un d'entre eux : combiné au service exceptionnel qui fait notre renommée, il garantira le succès de votre réception sur la terrasse

# Grillades estivales **34,50 \$** par personne\* (minimum de 100 convives requis)

## Section N°1

Verdures d'été garnies de médaillons de chèvre et leur vinaigrette à l'origan, à l'ail et à l'huile d'olive

Laitue romaine grillée, vinaigrette chaude au bacon et au parmesan

Un parfum de Méditerranée : taboulé frais, hoummos et tzatziki avec pains miniatures, croustilles de pita aux fines herbes et minipitas

Antipasto : sélection de légumes grillés ou marinés et prosciutto croustillant

## Section N°2

Suprême de poitrine de poulet au mesquite accompagné de chutneys au tamarin, à la noix de coco et à la coriandre

Médaillon de boeuf de l'Alberta cuit sur le gril et ses moutardes

Filet de vivaneau rouge cuit au four et sa salsa aux mangues et à la tomate parfumée à la limette

Buffet de purées de pomme de terre : purée de Yukon Gold purée à l'ail rôti purée de patate douce

*Servies avec choix de condiments* : miettes de bacon fraîches, crème sure, ciboulette, sauce brune, chili végétarien et mozzarella râpée

## Section N°3

Fondue au chocolat et tartelettes aux fruits

Sélection de fromages avec fruits frais et craquelins

Café, thé, tisane

*\* Taxes et service en sus*

## Sélections de relevées

Une réception en plein air comme vous n'en avez jamais vu!

**25,00 \$** par personne\*

### Service dans des cuillers relevées

(trois, au choix) :

Antipasto : légumes grillées, salami de Gênes et fromage fermier

Magret de canard fumé au poivre sur lentilles vertes

Nouilles à la thaïe aux crevettes et à la coriandre fraîche

Filet de truite fumée sur laitue frisée rouge, sauce au citron et à l'aneth

Pâté au cognac avec pointes d'asperges blanches et pousses de maïs

Melon au prosciutto sur feuille de laitue

### Service dans des verres à champagne

Grillade de poitrine de poulet marinée dans l'huile d'olive à l'ail et au vinaigre balsamique, sur lit de riz pilaf avec coulis de poivron rouge

Ragoût forestier, sauce mère, sur spätzle sautés et légèrement parfumés à la muscade

Minibrochettes de boeuf (deux unités) sur riz violet à la thaïe avec chutney au tamarin

Pour un supplément de 6,25 \$ par personne : longe d'agneau rôtie sur lit de rösti

Pour un supplément de 7,50 \$ par personne : brochette de deux queues de homard miniatures au lait de coco sur risotto parfumé au cari et à la noix de coco

## Fiesta des saveurs

Un tango pour les papilles !

**23,00 \$** par personne\*

Salsa mexicana (tomates fraîches, coriandre, limette, oignons et jalapenos) et croustilles de maïs

Morceaux de jarret d'agneau de Cuba servis sur riz jaune pilaf avec salade de mangues et de tomates parfumée à la limette et à la menthe

Préparez votre propre taco : boeuf ou poulet au mesquite, oignons d'Espagne ciselés, laitue, salsa, coriandre et limette fraîche

Ceveiche aux crevettes de Matane, aux tomates mûres sur tige, aux oignons d'Espagne et au jus de limette fraîchement pressé

Tostones (croustilles de plantain frit)

## Rafraîchissements estivaux

Rien de mieux lorsque le mercure monte!

Sangria:

**100,00 \$** par gallon (35 verres)\*

Margaritas:

**6,00 \$** par verre\*

Bières du monde : Corona, Heineken, Stella Artois, Tuborg, Guinness :

**5,00 \$** par verre\*

Vin canadien (5 oz) (150 mL) :

**5,50 \$** par verre\*

Pour servir l'un de ces menus, contactez Loretta Briard, Gestionnaire, service de la restauration, au 613-563-1983, poste 676, ou [lbriard@gottawacongresscentre.com](mailto:lbriard@gottawacongresscentre.com)

\* Taxes et service en sus