

# Menu de groupe des Fêtes 2021



## Réservez votre espace événementiel des Fêtes dès aujourd'hui!

Votre réservation comprendra:

- Choix de trois espaces, pouvant accueillir entre 8 et 45 personnes, incluant Cooper's
- Menu des Fêtes exclusif préparé par notre chef exécutif, Jason Duffy, et son équipe culinaire
- Grande sélection de bières artisanales, de cocktails artisanaux et une carte des vins organisée
  - Aide à la planification d'événements pour un cocktail ou un dîner ou souper assis
- Tarifs spéciaux sur l'hébergement dans nos suites de style condo, à partir de 119\$ par nuit\*
- Notre équipe a pris les mesures nécessaires pour assurer la santé et la sécurité de nos clients, y compris un assainissement et des protocoles accrus



## Cartes-cadeaux Cooper's

UN CADEAU DE RASSEMBLEMENT.

Montrez votre appréciation au personnel, aux amis et à la famille.  
Incitatifs d'achat de groupe disponibles.



---

# Repas 3 services à l'assiette

**37\$ PAR PERSONNE**

Courge crémeuse & épices d'hiver

- ou -

Mesclun / canneberges séchées & noix grillées / vinaigrette «vin chaud»

---

Dinde fumée & rôtie / croquette de pomme de terre ail confit / légumes racines rôtis au miel / jus port-sauge

- ou -

Tourtière de wapiti, bœuf et porc / chutney aux poivrons rouges-canneberges / légumes racines rôtis au miel

- ou -

Saumon poché au romarin-bouleau / beurre blanc à l'orange flambé / basmati parfumé à la cardamome / salade de fenouil

---

Crème brulée vanille-châtaigne

---

# Repas 4 services à l'assiette

**47\$ PAR PERSONNE**

Courge crémeuse & épices d'hiver

- ou -

Mesclun / canneberges séchées & noix grillées / vinaigrette «vin chaud»

---

Champignons sautés sur focaccia aux canneberges grillées / sauce crémeuse balsamique-châtaigne / romarin fumé

Dinde fumée & rôtie / croquette de pomme de terre ail confit / légumes racines rôtis au miel / jus port-sauge

- ou -

Tourtière de wapiti, bœuf et porc / chutney aux poivrons rouges-canneberges / légumes racines rôtis au miel

- ou -

Saumon poché au romarin-bouleau / beurre blanc à l'orange flambé / basmati parfumé à la cardamome / salade de fenouil

---

Crème brulée vanille-châtaigne

---

# Buffet

42\$ PAR PERSONNE

- Courge crémeuse et épices d'hiver
- Mélange de verdure / canneberges séchées et noix grillées / vinaigrette «vin chaud»
- Tomate, concombre & bocconcini / vinaigrette balsamique-canneberges / basilic
- Assortiment de fromages & charcuterie / chutney romarin-poire / crostini
- Dinde fumée & rôtie / jus de porto-sauge
- Wapiti, bœuf et porc «bourguignon» / chutney poivrons rouges-canneberges
- Saumon poché au romarin-bouleau / beurre blanc à l'orange flambé
- Légumes racines rôtis au miel
- Purée de pommes de terre à l'ail confit
- Un assortiment de desserts et de fruits frais coupés

# Canapés

CANAPÉS FROID 32\$/DZ

- Bruschetta festive / tomates / canneberges séchées / romarin
- Tartare de saumon / sirop de bouleau

CANAPÉS CHAUD 32\$/DZ

- Crevettes croustillantes imbibées de gingembre et de soja / croûte sésame-panko
- Satay de poulet / yogourt épicé au miel
- Brochette de boeuf / glaçage érable-dijon

# Plateaux

- Assortiment de fromages et charcuterie / chutney romarin-poire / crostini ..... 9\$ par personne
- Saumon fumé / oignon rouge mariné et tranché frais / câpres croustillants / Boursin ..... 11\$ par personne
- Houmous de châtaignes rôties au miel et pita ..... 6\$ par personne

## Célébrez la saison avec style!

**Le lieu idéal au centre-ville pour votre rassemblement festif en cette période des Fêtes.**

25, rue Cartier, Ottawa, ON K2P 1J2 • Tél. : 613-237-2111 • OTTAWAEMBASSY.COM

\*Dates sous réserve de disponibilité.