



## MENU DU DÎNER

**Mess du C & Pos' / Mess des caporaux et soldats du  
Canal Rideau  
4, promenade de la Reine-Élizabeth  
OTTAWA, ON K2P 2H9**

Les tarifs sont individuels et ne comprennent pas la location de chambre, les taxes, les pourboires, la rémunération du bar ni d'autres frais. Pour les membres, le pourboire est de 15% et pour les non-membres, il est de 20%.  
Il faut noter que les prix peuvent être modifiés.

Minimum 40 personnes

Choisir un item de chacune des catégories

Tous les repas comprennent légumes saisonniers, petits pains, ainsi que café frais moulu et thé

## MENU DU DÎNER

Nos sandwiches sont confectionnés avec des pains artisanaux, tels que des petits pains aux oignons, des mini baguettes, de la brioche, des bagels, des pains foccacia, des pains ciabatta, des pretzels et des wraps.

### SANDWICHS TRADITIONNELS : 29.95 \$

Il faut un minimum de 20 personnes. Merci de choisir un maximum de: 3 types de sandwichs, 1 type de salade. 1 type de sauce et 1 type de dessert. 50 personnes et plus veuillez choisir 4 sortes des sandwichs, 2 sortes de salade, 1 type de vinaigrette et 2 variétés de desserts.  
Tout dîner inclut café et thé.

- \* Salade d'œufs, tomates séchées, céleri, concombre, ciboulette et mayonnaise à la moutarde de Dijon.
- \* Salade composée de thon, céleri, poivron rouge, fromage crémeux, mayonnaise à la moutarde Pommery et citron.
- \* Salade de suprême de poulet, céleri, oignons rouges caramélisés, réduction balsamique
  - \* BLT traditionnelle : laitue, lardons, tomate et sauce César.
  - \* Dinde Rôtie, Fromage Suisse, Tomate et Mayo aux Canneberges
- \* Option Végétarienne comprenant Tomate, Concombre, Avocat, Pesto et Fromage Havarti

### SANDWICHES GOURMET: 39.95 \$

Il faut un minimum de 20 personnes. Merci de choisir un maximum de: 3 types de sandwichs, 1 type de salade. 1 type de sauce et 1 type de dessert. 50 personnes et plus veuillez choisir 4 sortes des sandwichs, 2 sortes de salade, 1 type de vinaigrette et 2 variétés de desserts.  
Tout dîner inclut café et thé.

- \* Boeuf rôti, cornichons, roquette, mayo au raifort, condiment épicé à la tomate et aux oignons.
- \* Légumes rôtis, aubergine, courgette, poivrons rouges et verts, oignons rouges, pesto fait maison (sans pignons de pin).
  - \* Tomate Roma et bocconcini marinés, tapenade d'olive noire.
- \* Poitrine de poulet rôtie, pesto de tomates séchées, mélange de jeunes pousses.
- \* Saumon fumé, câpres, œuf haché, oignon rouge et fromage à la crème à l'aneth.
- \* Steak de faux-filet Angus tranché, légumes de saison, oignons et poivrons sautés, raifort et fromage bleu St Augur.
  - \* Jambon de prosciutto, salami, tomate, fromage suisse, mélange de verdure et mayo au basilic.
- \* Option sans gluten disponible.

Les tarifs sont individuels et ne comprennent pas la location de la chambre, les taxes, les pourboires, la rémunération du bar ni d'autres frais.  
Pour les membres, le pourboire est de 15% et pour les non-membres, il est de 20%.  
Il faut noter que les prix peuvent être modifiés.

## SALADES ASSORTIES

- \* Boston salade, amandes découpées, segment de mandarine.
- \* Salade de légumes variés, tomates séchées, olives noires.
- \* Salade César, coeurs de romaine, croûtons, morceaux de bacon.
- \* Salade de pommes de terre, mayonnaise, aneth, moutarde de Dijon, citron.
- \* Salade de pois chiches, échalotes, tomates, coriandre, moutarde de Dijon et vinaigrette à l'huile d'olive.
  - \* Salade de choux crémeuse traditionnelle.
- \* Champignons marinés, ciboulette, échalotes, tomates, ail et persil.
- \* Salade de lentilles, tomates, coriandre, oignons et moutarde de Dijon.
- \* Salade de quinoa, tomate, concombre, haricots noirs, avocat, ciboulette, menthe et citron.
  - \* Salade de pâtes, poivron vert, maïs frais, tomates, olives vertes.
- \* Salade Grecque, laitue croquante, tomates, concombres, fromage feta, oignons rouges, poivrons, olive Kalamata.
  - \* Couscous Israéliens, menthe, tomates, concombre, oignons rouge, citron, huile d'olive.

LES SALADES CI-DESSUS SERVIES EN ENTRÉE

## VINAIGRETTE

- \* Vinaigrette Balsamique
- \* Vinaigrette moutarde de Dijon
  - \* Vinaigrette à l'aneth
- \* Vinaigrette aux agrumes-basilic
  - \* Sauce Caesar
- \* Vinaigrette au citron et huile d'olive.
  - \* Vinaigrette à la Grecque.

## DESSERTS

- \* Sélection de petit biscuit (2 PAR PERSONNE)
- \* Sélection de gros biscuit (2 PAR PERSONNE)
  - \* Brownies
  - \* Carrés
- \* Brochette de fruits frais (1 PAR PERSONNE)
  - \* Biscottis (2 PIÈCES PAR PERSONNE)
    - \* Tarte aux pommes
    - \* Tarte aux poires

Les tarifs sont individuels et ne comprennent pas la location de la chambre, les taxes, les pourboires, la rémunération du bar ni d'autres frais.  
Pour les membres, le pourboire est de 15% et pour les non-membres, il est de 20%.  
Il faut noter que les prix peuvent être modifiés.