

# Boissons



# Obtenir nos produits auprès de producteurs locaux est très important pour nous

Le Centre Shaw vise l'excellence culinaire. Notre engagement à cet égard se traduit d'ingrédients frais, saisonniers, régionaux, biologiques et durables et se prolonge dans la préparation, la présentation ainsi que le service des plats.

Nos menus soigneusement planifiés et nos mets exquis sont une réponse aux attentes d'une clientèle qui recherche de plus en plus des saveurs variées à travers une cuisine internationale recourant à des produits locaux. Nous tenons également à lui offrir une nourriture saine qu'elle désire tout en suivant des pratiques commerciales durables et responsables.

Nous déployons tous les efforts possibles pour nous approvisionner auprès des fournisseurs locaux. Matin, midi et soir, notre brigade de cuisiniers talentueux fait preuve d'inspiration et met sa grande habileté à profit pour créer des mets aussi agréables à regarder qu'à déguster. Ne vous étonnez donc pas si, en découvrant le Lieu de rencontre du Canada<sup>MC</sup>, vous restez... bouche bée.



# Carte des boissons

## BAR

Bière canadienne - <i>Molson Canadian, Coors Light, Rickard's White</i> <b>MOLSON</b> 	7 \$
Bière importée - <i>Heineken, Dos Equis Lager</i>	7.75 \$
Bière artisanale - <i>Premium Pilsner (355 ml)</i> <b>BIG RIG</b> <small>BREWERY</small>	7.75 \$
Bière artisanale - <i>Canadian Amber, Alpha Bomb IPA, Bongo Grapefruit Radler (473 ml)</i> <b>BIG RIG</b> <small>BREWERY</small>	8.75 \$
Cidre - <i>Strongbow</i>	7.75 \$
Vin en vedette	8.75 \$
Vin en vedette (première qualité)	9 \$
Spiritueux	7.50 \$
Liqueurs	8 \$
Cocktail	8.25 \$
Cocktail de luxe	8.75 \$
Boissons gazeuses <i>Coca-Cola</i> ®	4 \$
Jus de fruits <i>Minute Maid</i> ®	4 \$
Eau en bouteille <i>Dasani</i> ®	4 \$
Eau gazéifiée <i>Badoit</i> ®	4 \$
<b>PUNCH</b> (pour 20 personnes)	
Punch aux fruits	90 \$
Punch à base de mousseux ou de spiritueux	150 \$

Si la consommation nette est inférieure à 500,00 \$/bar, des frais de main-d'œuvre de 140,00 \$/bar (plus la TVH de 13 %) seront ajoutés.  
Les prix seront affichés à la station de boissons lors de l'événement.

Les bonnes histoires ne commencent jamais avec une salade.

# Cocktails signatures

Des mélanges uniques qui vous en mettront plein la vue.

## Cocktails gastronomiques signatures 9.75 \$

Faits avec des ingrédients frais trouvés en cuisine

### **Olives et romarin**

Gin, vermouth sec, branche de romarin, olives

### **Thé vert**

Gin, sirop de thé vert, jus de lime, eau gazéifiée, basilic

### **Élégante coriandre**

Rhum épicé, jus de lime, soda au gingembre épicé, feuilles de coriandre

### **César BLT**

Vodka, Clamato, bord de verre givré avec un mélange signature à base de sel, brochette avec tomate cerise et bacon

## Station de cafés alcoolisés

9 \$

Chauds ou froids

### **Café martini**

Vodka, triple sec, café froid, lait, grains d'expresso

### **Smores**

Liqueur de chocolat, café froid, lait, guimauves grillées au miel

### **Paradis**

Rhum épicé, liqueur de caramel, café chaud, crème fouettée, grains d'expresso

### **Nitro**

Kahlua, Grand Marnier, café chaud, crème fouettée, grains d'expresso

« Aujourd'hui, j'ai goûté à mon cocktail préféré », a dit chacun des invités.



Sous-chef [Jody Ward](#)

Chef de cuisine [Patrick Turcot](#)


Sous-chef de cuisine [Jennifer Sands](#)

# Carte des vins




 Biologique
  Certifié durable
  Certifié durable et végétalien
  Biodynamique

## VINS BLANCS

### CANADA



Pelee Island Sauvignon Blanc VQA	Île Pelée (Ontario)	42 \$
Pelee Island Chardonnay Unoaked VQA	Île Pelée (Ontario)	42 \$
Lighthouse Riesling VQA	Île Pelée (Ontario)	45 \$
Mission Hill Five Vineyards Pinot Blanc VQA	Vallée de l'Okanagan Valley (C.-B.)	59 \$
Sugar Bush Vineyards Gewurztraminer VQA	Comté de Prince Edward (Ontario)	63 \$
 Domaine Queylus Chardonnay VQA	Péninsule du Niagara (Ontario)	75 \$

### INTERNATIONAL


Trapiche Pinot Grigio Reserve	Mendoza (Argentine)	43 \$
 Sangre De Toro Verdeo	Torres (Espagne)	47 \$
 Las Mulas Chardonnay Reserva	Vallée Centrale (Chili)	47 \$
 M. Chapoutier Belleruche	Côtes du Rhône (France)	52 \$
 Villa Maria Private Bin Sauvignon Blanc	Marlborough (Nouvelle-Zélande)	57 \$
Columbia Crest Grand Estate Chardonnay	Washington (États-Unis)	60 \$
Santa Margherita Pinot Grigio	Alto Adige/Trentino (Italie)	65 \$

## VINS ROUGES

### CANADA

Pelee Island Cabernet Franc / Sauvignon VQA	Pelee Island, Ontario	42 \$
Pelee Island Baco Noir VQA	Pelee Island, Ontario	42 \$
Grange of Prince Edward Gamay Noir VQA	Prince Edward County, Ontario	57 \$
Mission Hill Five Vineyards Cab Sauv/Merlot VQA	Okanagan Valley, BC	61 \$
 Domaine Queylus Tradition VQA	Lincoln Lakeshore, Ontario	75 \$
 Domaine Queylus Signature Pinot Noir VQA	Niagara Peninsula, Ontario	77 \$

### INTERNATIONAL

Trapiche Reserve Malbec	Mendoza (Argentine)	43 \$
 M. Chapoutier Marius Rouge	Côtes du Rhône (France)	45 \$
Sangre de Toro Tempranillo	Torres (Espagne)	49 \$
Las Mulas Cabernet Sauvignon Reserva	Vallée Centrale (Chili)	53 \$
Columbia Crest Grand Estate Merlot	Washington (États-Unis)	60 \$
Villa Maria Private Bin Pinot Noir	Marlborough (Nouvelle-Zélande)	63 \$
Peter Lehmann Shiraz	Barossa (Australie)	67 \$

## VINS MOUSSEUX ET VINS DE GLACE

Pelee Island Pelee Secco VQA	Île Pelée (Ontario)	49 \$
Pelee Island Lola Sparkling Rosé VQA	Île Pelée (Ontario)	49 \$
Villa Conchi Cava Brut Selección	Côte méditerranéenne (Espagne)	57 \$
Santa Margherita Brut Prosecco Superiore di Valdobbiadene	Veneto (Italie)	65 \$

Le repas est-il meilleur avec du vin, ou est-ce le vin qui est meilleur avec un repas?

# Renseignements généraux

## Planification des repas et des boissons

Vous pouvez choisir parmi le vaste éventail de repas et de boissons présentés dans nos menus. Nous serons également heureux d'adapter certains mets à vos besoins ou d'élaborer un menu sur mesure qui comblera vos goûts et vos besoins.

Tous les aliments et boissons doivent être préparés et servis par le Centre Shaw. Tous les restes doivent être laissés sur place.

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux dispositions des règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario ainsi que de la politique relative aux boissons alcoolisées du Centre Shaw.

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

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

Afin de veiller au bon déroulement des activités, vous devez nous confirmer le nombre définitif de convives 4 ou 5 jours ouvrables avant la date de l'événement (conformément au calendrier ci-dessous) :

- Événements de moins de 1 000 convives -4 jours ouvrables avant l'événement
- Événements de 1 000 convives et plus -5 jours ouvrables avant l'événement

Une fois le nombre définitif de convives confirmé, il ne vous sera plus possible de réduire ce nombre. Le Centre Shaw préparera 3 % 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 %.

## Prix des repas et des boissons

Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à la TVH (taxe de vente harmonisée) de 13 pour cent ainsi qu'à des frais administratifs de 18 pour cent. Les frais administratifs sont répartis de la façon suivante : (i) 22 pour cent 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 pour cent des frais administratifs sont remis aux employés de service (personnel de première ligne) à titre de pourboire.

Les prix inclus dans ce menu ne sont garantis que pour une période de 90 jours.

Un supplément tarifaire peut être exigé dans le cas de petits groupes.

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

Jour de l'An - 1<sup>er</sup> janvier

Congé civique - Premier lundi d'août

Fête de la famille - Troisième lundi de février

Fête du Travail - Premier lundi de septembre

Vendredi saint - Vendredi précédant le dimanche de Pâques

Action de grâce - Deuxième lundi d'octobre

Lundi de Pâques - Lundi suivant le dimanche de Pâques

Jour du Souvenir - 11 novembre

Fête de la Reine - Lundi précédant le 25 mai

Noël - 25 décembre

Fête du Canada - 1<sup>er</sup> juillet

Le lendemain de Noël - 26 décembre

# Renseignements généraux

---

## Politique de paiement pour événement avec services de restauration

À la signature..... Dépôt de 1 000 \$ plus TVH de 13 %  
14 jours avant l'événement ..... Coût estimé des aliments et boissons

---

## Service de restauration standardisé

Des tables rondes pour huit à dix convives recouvertes d'une nappe blanche touchant le sol, de la verrerie et des couverts de porcelaine 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 de programmes. Un supplément peut s'appliquer pour les menus sur mesure.

---

## ÉCHÉANCIER À RESPECTER POUR UN ÉVÉNEMENT RÉUSSI

À la signature	Dépôt de 1 000,00 \$
45 jours	Le client doit fournir les renseignements sur les aliments, boissons et spécifications de l'événement
35 jours	Bon de commande envoyé par le Centre Shaw avec confirmation des spécifications de l'événement
14 jours	Coût estimé des aliments et boissons
4-5 jours ouvrables	Confirmation définitive du nombre de convives