

R unions et banquets

au Centre national des Arts



RÉUNIONS AU CENTRE NATIONAL DES ARTS

Le CNA offre une variété de salles de réception et d'options personnalisées touchant tous les aspects de vos réunions, et a mis en place des processus rigoureux pour assurer la santé et la sécurité de tous. Votre gestionnaire des services de traiteur planifiera votre événement avec vous afin de rassembler des participants dans l'un de nos superbes espaces, tout en respectant la distanciation physique et les lignes directrices actuelles concernant la COVID-19.

Le CNA est fier de respecter les règlements et recommandations en matière de santé et sécurité émises par SPO et les autorités sanitaires provinciales. Veuillez consulter la dernière section du présent document pour tout renseignement concernant les protocoles actuellement en vigueur afin d'assurer la santé et la sécurité des visiteurs et du personnel du CNA.

Nous avons hâte de vous accueillir au CNA et de commencer à planifier avec vous une réunion productive couronnée de succès, que vos invités y participent en personne, virtuellement ou les deux à la fois.

N'hésitez pas à communiquer avec nous par téléphone au 613 232-5713 ou par courriel à reunionsetbanquets@nac-cna.ca.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



ÉQUIPE CULINAIRE DU CNA

Kenton Leier, chef exécutif au CNA, est un chef primé possédant plus de 25 ans d'expérience. Il dirige sa brigade dans la création d'expériences gastronomiques exceptionnelles où les ingrédients frais, locaux et issus de l'agriculture responsable tiennent la vedette.

Les menus présentés ici ont été conçus en faisant de la sécurité une priorité. Notre équipe est versatile, et pourra adapter ses plats en fonction des restrictions ou allergies alimentaires de vos participants.

CONNEXION INTERNET ET RESSOURCES AUDIOVISUELLES

La firme PSAV est le fournisseur officiel du CNA. Elle offre un service complet de planification des ressources audiovisuelles, des techniciens compétents et de l'équipement de pointe. Une entente peut être conclue par l'entremise de votre gestionnaire des services de traiteur ou en communiquant directement avec PSAV. Tout équipement audiovisuel ou fournisseur externe doit obtenir l'approbation du CNA. Si vous décidez de faire affaire avec un fournisseur externe, des frais par salle et par jour seront exigés.

Notre service internet a été actualisé au débit de 100 Mb afin de répondre aisément à tous vos besoins en matière de connexion internet. La diffusion continue en direct et les vidéoconférences peuvent ainsi avoir lieu sans pépin. Des frais quotidiens de connexion internet dédiée ou de connexion fixe seront exigés.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



NOS ESPACES

L'occupation maximale varie d'une salle à l'autre et s'appuie sur les restrictions actuelles en matière de distanciation physique.

**** Une distance de 2 m sépare les tables.**

***** L'occupation maximale des salles exclut les fournisseurs et le personnel de service.**

Le Salon

Avec ses panneaux de bois muraux, son chandelier et son puits de lumière, Le Salon est un cadre original et artistique qui convient parfaitement aux réunions et ateliers intimes diffusés en vidéoconférence.

Salle de la Lanterne Al Zaibak

Une merveille technologique affichant art numérique à l'extérieur ainsi qu'acoustique et équipements audiovisuels de pointe à l'intérieur. L'abondance de lumière naturelle et une vue imbattable du Parlement et de la Tour de la Paix font de cette salle une destination de choix pour ateliers, retraites, sessions en sous-groupes et rencontres d'affaires.

Salle O'Born

La salle la plus prisée au centre-ville comprend des plafonds cathédrale, des murs vitrés et une vue panoramique des plus beaux sites historiques d'Ottawa. Cet espace marquera l'imaginaire de vos invités et servira de toile de fond à des souvenirs inoubliables. Voilà l'écrin idéal pour des tables rondes, des présentations de style théâtral, des forums ou des sessions en grands sous-groupes.

Pavillon Rossy

Avec une vue imprenable sur le cœur du centre-ville d'Ottawa – de la rue Elgin au Parlement en passant par le Monument commémoratif de guerre et le Château Laurier – cette salle aux magnifiques murs vitrés forme le cadre par excellence de réunions, ateliers et sessions en sous-groupes intimes.

Salle Canada

Pouvant être divisée en trois sections offrant chacune une vue majestueuse du canal Rideau, notre plus grande salle convient aux rencontres d'affaires, grandes réunions, vidéoconférences, forums, ateliers et séances plénières.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



PLANS DE SALLE PERSONNALISÉS

La capacité maximale des salles varie selon la configuration de votre réunion. Nous fournirons des plans de salle respectant les lignes directrices en matière de distanciation physique. Ceux-ci seront créés notamment en vue de séances plénières, sessions en sous-groupes, ateliers, repas et pauses-café.

Nos plans de salle tiennent également compte de l'espace nécessaire à notre fournisseur attitré de ressources audiovisuelles, qui respecte les protocoles de sécurité reliés à la COVID-19, afin d'offrir un service de qualité à tous vos invités, qu'ils participent à votre événement en personne ou virtuellement.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



PAUSES ET RAFRAÎCHISSEMENTS

Tous les plats sont emballés individuellement; la station de café est desservie.

Pause matinale Commande minimale : 10 unités par sélection

Nourriture servie à l'arrivée ou en milieu de matinée

Minichaussons aux pommes de style paysan 3,50 \$

Minicroissants au beurre avec beurre et confitures 3,50 \$

Muffins (au son faible en gras, aux carottes ou sans gluten) avec beurre 4 \$

Barres granola croquantes érable et noix du CNA 3,50 \$

Yogourt à la vanille, granola aux noix de Grenoble et petits fruits de la région 4 \$

Tranches de melon et petits fruits 3,50 \$

Tranches de pain choco-bananes 4 \$

Sandwich « petit-déjeuner » sur muffin anglais 9,50 \$

(œuf, bacon et fromage cheddar)

Pause d'après-midi Commande minimale : 10 unités par sélection

Biscuits aux brisures de chocolat frais du jour 3,80 \$

Brownies au chocolat noir (option sans gluten possible) 4 \$

Crudités et houmous 4,50 \$

Brochettes de fruits frais et yogourt à la vanille 1 ELGIN 3,50 \$

Plateaux de fromages canadiens et accompagnements 7,50 \$

Croustilles épicées cuites à la marmite 3,50 \$

Minipretzels salés 3 \$

Rafraîchissements Prix à l'unité

Café Seattle's Best et tisanes fraîchement infusés 4,50 \$

Boissons gazeuses assorties (boissons-diètes disponibles) 4 \$

Jus d'oranges, de pommes ou de canneberges 4 \$

Bouteilles d'eau Badoit (330 ml) 4 \$

Nous offrons diverses options de déjeuner pour les groupes de 15 personnes ou plus. Communiquez avec votre gestionnaire des services de traiteur pour connaître notre menu du déjeuner.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



DÎNERS D'AFFAIRES / minimum 10 invités

* Tous les plats sont emballés individuellement ou servis individuellement de manière sécuritaire.

* Choisir l'une des trois options principales pour l'ensemble de votre groupe.

* Les dîners comprennent une station où sont servis le café Seattle's Best, le café décaféiné et les tisanes fraîchement infusés.

ROULÉ ET SALADE

25 \$

Choisir :

Jambon Forêt-Noire
Dinde rôtie
Thon blanc

Servi sur pain souple

SANDWICH ET SALADE

27 \$

Choisir :

Salade de poulet
Œufs durs
Contrefilet de bœuf rôti

Servi sur pain souple

PLAT DE SALADE NIÇOISE

28 \$

Choisir :

Saumon grillé
Poitrine de poulet
Laitue beurre, haricots verts, œuf
tranché, pommes de terre
marinées, tomates et olives

*Servi sur petit pain portugais
frais du jour*

Choisir une salade d'accompagnement des roulés et sandwichs :

Salade de chou rouge, chou vert frisé et carottes
avec canneberges et graines de citrouille

Mélange de légumes et légumes du jardin,
vinaigrette balsamique

Salade de pommes de terre et vinaigrette à la
moutarde à l'ancienne

Choisir un dessert pour les trois options :

Tartelette beurre-érable

Brownie au chocolat

Barre Nanaimo

Tartelette au citron meringué

Minisalade de fruits frais

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

Soupe du jour

4 \$

Crudités et trempette

4 \$

Croustilles

3 \$

Fromage canadien et raisins

7,50 \$

*Nous offrons des options de dîners chauds (trois services) pour les groupes de 15 personnes ou plus.
Communiquez avec votre gestionnaire des services de traiteur pour connaître toute la gamme de nos
menus du dîner.*

R unions et banquets

au Centre national des Arts



RÉUNIONS AU CNA : MESURES DE SÉCURITÉ

Nous avons mis en place de nombreuses mesures pour assurer la sécurité de notre personnel et de nos invités, et nous réjouissons de pouvoir dorénavant accueillir des groupes de 50 personnes maximum dans nos salles de réunion.

Plusieurs mesures et protocoles ont été ajoutés à nos processus habituels afin de vous offrir une expérience sécuritaire et de protéger le personnel de service.

Vous trouverez ci-dessous tous les renseignements concernant ces mesures et protocoles. Veuillez prendre note des nouvelles pratiques pour accéder aux salles de réunion qui permettent d'assurer votre sécurité et celle de vos invités.

Merci de votre collaboration et de votre patience tandis que nous faisons face à cette nouvelle situation et mettons en place des processus pour vous servir en toute sécurité.

Évaluation de l'état de santé et traçage des contacts des participants

À votre arrivée, vous trouverez sur place un·e gestionnaire ou un·e capitaine des banquets qui surveillera l'inscription, aidera les participants à trouver leur table, s'assurera que les protocoles des Services de restauration sont respectés et offrira son aide le cas échéant.

Des membres du personnel du CNA désignés rencontreront vos invités pour leur poser des questions de sélection reliées à la COVID. Nous vous demandons de transmettre votre liste complète d'invités (nom et prénom, numéro de téléphone et adresse courriel) à votre gestionnaire des services de traiteur en vue du traçage.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



Distanciation physique, santé et sécurité

Le plan de salle de votre événement a été conçu de manière à permettre à vos invités de s'asseoir à leur table tout en maintenant une distance de 2 m entre les tables. Tous les invités doivent porter un couvre-visage recouvrant la bouche, le nez et le menton en tout temps. Ils pourront le retirer une fois assis à leur table dans la salle de réunion ou l'espace-repas.

Des panneaux indiquant les portes d'entrée et de sortie facilitent le flux de la circulation dans une seule direction partout dans l'immeuble et contribuent au maintien de la distanciation physique. Des distributeurs de désinfectant pour les mains à base d'alcool ont été installés partout dans l'immeuble du CNA, notamment dans les espaces très achalandés.

Contacts restreints

Afin de limiter les points de contact, les verres, assiettes et ustensiles sont nettoyés dans notre lave-vaisselle désinfectant après chaque utilisation et ne sont placés sur les tables qu'au moment du montage.

Toilettes

Des toilettes à proximité de votre salle de réunion sont assignées à votre événement. Nous vous demandons de respecter l'occupation maximale indiquée à l'entrée ainsi que la circulation vers et hors de votre salle afin de maintenir la distanciation physique adéquate.

Personnel de cuisine et de service

Les gestionnaires des services de traiteur feront un suivi auprès des employés devant être de service pour votre événement afin de s'assurer qu'ils n'ont aucun symptôme de la COVID-19. Si c'était le cas, ils devraient rentrer chez eux.

Tous les employés portent un couvre-visage sur place.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



Des espaces de travail limités à une seule personne et la division des tâches ont été implantés afin de permettre aux employés de maintenir la distanciation physique.

Tous les employés ont suivi une formation concernant les nouveaux processus de travail et de nettoyage afin de se conformer à la lettre aux lignes directrices de la Ville d'Ottawa.

Mesures de nettoyage

En plus des strictes mesures déjà en place concernant la propreté des salles de réception et de réunion, de nombreux nouveaux processus sont exécutés afin de s'assurer que salles et cuisines répondent aux normes sanitaires et de sécurité les plus élevées.

Parmi ces processus, notons :

- Le nettoyage et la désinfection des tables, chaises, podiums et bars entre les événements en utilisant des produits désinfectants en concentration adéquate;
- Tous les couverts et ustensiles sont passés au lave-vaisselle désinfectant;
- Chaque personne travaillant en cuisine a son propre équipement de désinfection à utiliser dans son propre espace, avant et après son quart de travail;
- Les toilettes et points de contact fréquents dans les salles de réunion et autour d'elles sont fréquemment nettoyés tout au long de la journée et durant votre événement (poignées, boutons, ascenseurs, portemanteaux, cintres, etc.).

Processus propres aux réunions

- Tables d'inscription : queues respectant la distanciation de 2 m entre chaque participant;
- Nous ne fournirons ni papier ni stylos à moins que vous en fassiez la demande.

R unions et banquets

au Centre national des Arts



Processus concernant la nourriture et les boissons servies durant les réunions

- La nourriture servie aux pauses de matinée et d'après-midi est emballée individuellement;
- Le café, le thé et les boissons individuelles (boissons gazeuses, jus de fruits et eau minérale) sont servis par notre personnel;
- Les repas des dîners d'affaires sont emballés individuellement ou servis individuellement de manière sécuritaire. Les buffets sont actuellement interdits;
- Des bouteilles d'eau seront placées sur les tables tout au long des réunions. Il n'y aura pas de stations d'eau;
- Les cocktails où les invités peuvent échanger debout ne peuvent avoir lieu en ce moment. Nous pouvons cependant servir un repas du soir aux tables à la fin de votre réunion. Veuillez consulter votre gestionnaire des services de traiteur pour connaître nos différents menus de banquet.