



Merci d'avoir pensé à LAGO !

Situé au pavillon du lac Dows, sur le magnifique canal Rideau à Ottawa, LAGO est l'un des lieux de réception les plus réputés de la ville pour les mariages et autres événements, et jouit d'une excellente réputation pour son service et son style. Le LAGO est idéal pour des cérémonies somptueuses et des célébrations de mariage inoubliables.

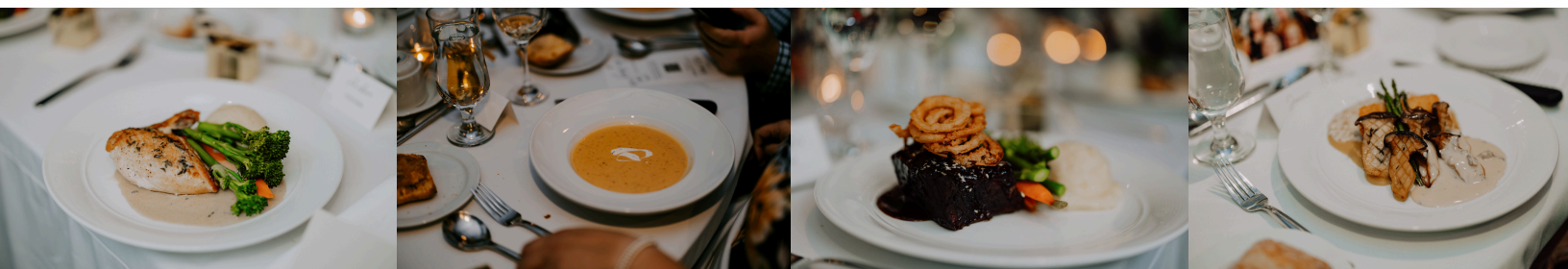
Grâce à nos grandes baies vitrées et à nos terrasses panoramiques, nos clients profitent d'une vue imprenable sur le front de mer. Notre restaurant, situé au rez-de-chaussée, peut accueillir plus de 220 couverts pour le souper et 440 pour un cocktail. Notre terrasse principale peut également accueillir 200 personnes en saison.

La salle Vista est idéale pour vos réunions, mariages, événements d'affaires ou soirées d'entreprise. Offrant une vue panoramique sur le lac Dows et le parc Queen Juliana, elle enchante vos invités en toute saison. Son design moderne et ouvert comprend un équipement audiovisuel complet, un DJ et une piste de danse éclairée par LED. Le décor et l'éclairage uniques ajoutent une touche d'élégance à tout événement. La salle Vista peut accueillir 120 personnes assises ou 220 personnes pour un cocktail, avec la possibilité d'ajouter 70 places assises supplémentaires sur notre terrasse en saison.

Nos menus sont élaborés par notre chef de renommée internationale et son équipe, qui privilégient une cuisine d'inspiration mondiale, préparée maison à partir d'ingrédients locaux. Grâce à notre service de traiteur complet et à notre service de cocktails, notre personnel expérimenté vous accompagne dans la planification et l'organisation de votre événement. Vous n'avez plus qu'à relaxer et profiter pleinement de votre moment.

Chez LAGO Bar|Grill|View, on met tout en œuvre pour vous faire passer une journée inoubliable.

LAGO sera parfait pour votre prochain événement !



Détails de l'événement

VOTRE ÉVÉNEMENT COMPREND

LE JOUR DE VOTRE ÉVÉNEMENT

Tables rondes ou banquettes (lorsque cela est permis)

Tables d'appoint Chaises de salle à manger

Nappes blanches

Serviettes blanches

Vaisselle, verres et couverts modernes

Accès à notre système audiovisuel (DJ professionnel requis)

Microphone sans fil

Installation et démontage de votre décoration

Communication continue avec le coordonnateur de l'événement tout au long de la planification

Assistance de notre équipe événementielle le jour

CHAMBRES

La salle Vista est idéale pour accueillir jusqu'à 110 personnes pour un souper assis ou 220 personnes pour un cocktail.

La salle principale peut accueillir jusqu'à 250 convives pour un souper servi à table et 440 personnes pour une réception cocktail.

MINIMUMS ET TARIFS DES SALLES

Veuillez communiquer avec le lieu de l'événement pour obtenir des renseignements spécifiques. Les tarifs et les montants minimums varient selon le jour de la semaine et la période de l'année.



PRIX PAR DOUZAINES
COMMANDE MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR HORS-D'ŒUVRE

VIANDE

Gaufrette de Côtes Courtes / Mayonnaise au Gorgonzola / Oignons Marinés / Chips de Gaufrette | 50

Rouleaux de Laitue au Porc Braisé / Sauce Chili au Sésame / Légumes Marinés / Cacahuètes | 42

Raviolis au Bœuf Wagyu / Sauce Soya à la Truffe / Sauce au Gingembre Doux | 42

Tartelettes Filo aux Figs et au Bacon / Bacon Fumé / Confiture de Figs et de Romarin / Fromage de Chèvre Fouetté / Mini-Tartelettes Filo | 43

Rouleaux de Saucisse de Porc Italienne / Sésame / Sauce à la Moutarde au Miel | 42

Feuilletés au Bœuf Mariné / Bœuf Effiloché / Boursin Crémeux / Poivron Rouge Rôti / Oignons Caramélisés / Pâte Feuilletée | 42

Mini-Burgers aux Boulettes de Viande / Sauce Tomate / Havarti / Oignons Caramélisés / Mayonnaise à L'ail Rôti | 58

VÉGÉTARIEN

Rouleau de Printemps Végétarien / Sauce au Miel et à L'ail | 39

Spanakopita / Pâtisserie Filo Farcie aux Épinards / Trempette à L'oignon | 40

Mozzarella Coréenne Pogo / Ketchup Épicé | 41

Rouleau D'été / Concombre / Carottes Marinées / Sauce Chili Douce / Galette de Riz | 41

Brochettes de Halloumi Frit / Miel / Dukkah aux Pistaches | 43

Frites Allumettes en Gobelet / Vaporisateur Romarin-Truffe / Parmesan / Mayonnaise au Malt | 39

Fondants Poire-Brie Cuits au Four en Pâte Filo | 42

Tostada de Patate Douce Tempura / Chutney D'ananas Grillé (Végétalien) | 39

Concombres en Feuilles / Houmous / Tapenade D'olives | 41

Bouchées de Tofu / Ketchup Épicé | 40

Mini Croque-Monsieur et Soupe aux Tomates / Cheddar / Mozzarella / Crostini | 41

Chou-fleur Tempura / Yaourt Épicé | 40

hors d'œuvre



PRIX PAR DOUZAINES
COMMANDE MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR HORS-D'ŒUVRE

VOUAÏE

Brochette de Poulet Thaï / Sauce aux Arachides | 42

Mini Tacos au Poulet BBQ / Coquille Dure / Coriandre / Pico de Gallo / Laitue / Crème au Citron Vert / Mayonnaise Chipotle | 43

Sucettes D'ailes de Poulet / Sauce Barbecue / Sauce au Miel et à L'ail | 51

Bouchées de Poulet Croustillantes Nashville Hot / Sauce Gherkin Comeback | 41

Croquettes de Poulet et Bacon / Fromage Suisse Flambé | 40

Rouleau de Printemps au Poulet / Sauce aux Prunes | 40

Poulet Frit du Sud et Gaufres / Salade de Chou / Cornichon / Beurre D'érable Cajun | 42

Mini-Sandwich Cubain au Canard / Canard Effiloché / Jambon de Canard Fumé / Moutarde de Dijon à L'ancienne / Mayonnaise à L'ail / Fromage Suisse / Cornichon | 59

FRUIT DE MER

Mini Poke Bowl / Galette de Riz Croustillante / Saumon Cru / Avocat / Salade de Mangue Épicée / Mayonnaise Sésame-Gingembre | 43

Crevettes Tempura / Sauce Rémolade en Louisiane | 42

Brochette de Crevettes / Épices Cajun | 42

Ahi Thon Wonton Chips / Truffe Soja / Avocat / Chili | 43

Rouleaux Impériaux au Crabe et Fromage Frais / Sauce Chili Douce | 42

Œufs Mimosa au Saumon Fumé / Graines de Moutarde Marinées / Bacon / Jalapeños Marinés Doux / Aneth Frais | 41

ACCORDS DÉLICIEUX

Truffes au Chocolat Noir Accompagnées d'un Shooter de Grand Marnier | 59

S'more Frit / Guimauve / Biscuits Graham Émiettés / Filet de Chocolat | 41

hors d'œuvre



Les soupers à trois services comprennent un choix d'entrée, un plat principal avec accompagnement au choix et un dessert. (Limite de 3 choix de plats principaux, y compris les options végétariennes et/ou végétaliennes).

Des cours supplémentaires sont offerts moyennant un supplément.

Si plusieurs plats principaux sont choisis, le prix du repas sera calculé en fonction du plat principal le plus cher.

ENTRÉES

Choisissez une soupe ou une salade.

Il est possible d'offrir un choix entre deux entrées moyennant un supplément de 7 \$ par personne (le nombre exact pour chaque entrée doit être communiqué dix jours avant l'événement).

SALADE

Salade César

Feuilles de romaine artisanales, vinaigrette César maison, pain grillé aux figes et aux olives, bacon, câpres croustillantes, parmesan frais

Salade de Roquette et de Melon d'Eau

Fenouil, salsa de melon d'eau, graines de courge grillées, feta fouettée, vinaigrette au pamplemousse et au champagne

Salade Grecque

Chou frisé haché, chou rouge, choux de Bruxelles, carottes, concombre, tomates cerises, olives noires, feta aux herbes, vinaigrette grecque au basilic

Salade de Poires Pochées au Vin Rouge

Romaine et endive, poire, gorgonzola, radis pastèque, noix grillées, canneberges séchées, vinaigrette balsamique blanche

Salade de Jardin (Végétalienne)

Mesclun, légumes du jardin, herbes aromatiques, vinaigrette green goddess

Salade de Tomates Anciennes

Réduction balsamique, labneh, huile d'olive, pistaches salées concassées, pesto de figes séchées, mélange d'épices

Salade de Betteraves Anciennes Rôties

Ricotta de chèvre, noix de pécan à l'érable, pomme, graines de moutarde marinées, vinaigrette à l'érable et à l'aneth

SOUPE

Soupe de Courge Butternut de Baja Courge douce, mélange robuste d'herbes et d'épices, pesto aux pignons de pin

Gaspacho Green Goddess

Poivre concassé, huile d'olive, yogourt pressé, harissa

Bisque de Maïs au Beurre

Maïs grillé sucré, salsa de concombre

Soupe de Brie et Poivrons Rouges Grillés

Pomme verte coupée en julienne, crostini

Soupe Harira aux Tomates Grillées

Lentilles, épeautre, pois chiches, herbes fraîches et mélange d'épices méditerranéennes

Soupe de Patates Fumées et Cheddar

Patates fumées au hickory, crème fraîche à la ciboulette

Soupe de Patates Douces à la Noix de Coco

et au Citron Vert (végétalienne) Purée de patates douces rôties, lait de coco, pois chiches croustillants

Gaspacho à la Pastèque et à la Tequila

GOURMET

Pain Brioché aux Champignons

Champignons rôtis aux herbes, sauce crémeuse au vin blanc, ricotta fraîche



Souper

ENTRÉES

À l'exception des options végétariennes et végétaliennes, tous les plats principaux sont accompagnés d'un féculent au choix et de légumes de saison sélectionnés par le chef, qui se marient parfaitement avec la protéine. Tous les plats de bœuf sont cuits à point. Si vous proposez un choix de plats principaux, le nombre exact de convives pour chaque option doit nous être communiqué dix jours avant l'événement.

VOILAILE

Poulet Suprême
Poitrine de poulet (7 oz), badigeonnée de beurre au romarin et au thym, sauce crémeuse aux champignons et au Marsala | 78

Poulet Suprême en Croûte d'Amandes
Poitrine de poulet (7 oz), sauce à la crème Disaronno | 78

Poulet Farci au Bacon Suprême
Prosciutto et cheddar blanc, sauce crémeuse au vin blanc | 81

Cuisse de Canard Confite de l'Ontario
Sauce au cari thaï à la citronnelle | 78

Magret de Canard au Miel et au Romarin
Magret de canard à la peau croustillante à l'orange | 90

FRUIT DE MER

Saumon Grillé avec Peau
Sauce citron-persil | 78

Saumon Farci à la Feta et aux Tomates Rôties
Mousse crémeuse à l'aneth | 79

Cabillaud Noir Glacé au Soya et au Gingembre
Salade de concombre et sésame | 82

Poêlé Doré
Salsa fraîche à l'ananas et à la roquette | 89

VIANDE

Entrecôte AAA Angus Reserve
Demi-glace | 89

Côte de Porc Tomahawk
Beurre au miel et au safran, chutney de pommes | 80

Côte de Bœuf AAA Angus Réserve
Sauce chimichurri | 106

Filet Mignon de Bœuf Angus AAA Reserve
Sauce à la crème de raifort, beurre à la moelle fumée et oignons caramélisés | 108

Côtes de Bœuf Braisées AAA Tendres
Sauce aigre-douce, sésame grillé, oignons croustillants | 89

Carré d'Agneau en Croûte de Parmesan
Moutarde de Dijon, sauce bordelaise | 91

AMIDON

Veuillez choisir une option par protéine :

Purée de pommes de terre fouettée
Patates nouvelles aux herbes et à l'ail
Patates grenailles au parmesan et à l'ail
Purée de pommes de terre à la graisse de canard et à la ciboulette
Mille-feuille croustillant de pommes de terre
Purée de courge et d'érable
Riz gluant légèrement assaisonné
Couscous israélien, taboulé



Souper

PLATS VÉGÉTARIENS ET VÉGAN

Tofu Général Tao (Végane)

Tofu tempura, sauce tao douce et épicée, riz gluant, noix de cajou caramélisées concassées, sésame, oignon vert, chou grillé et salade de mangue.

Roulade de Courgettes Grillées

Roulade de courgettes Fior Di Latte, coulis de tomates, purée de chou-fleur riche, parmesan croustillant

DESSERTS

Choisissez un dessert (deux options sont disponibles moyennant un supplément de 6 \$ par personne). Tous les desserts sont servis avec du café ou du thé.

Tarte au Chocolat Blanc

Liqueur de vanille Galliano, crème anglaise, menthe et fruits rouges

Gâteau Fondant Forêt-Noire sans Farine

Compote de cerises acides, crème fouettée

Gâteau au Limoncello

Crème fouettée citron citronnée, zeste de citron en spirale

Tarte au Citron Meringuée

Croûte de biscuits Graham, meringue flambée

Tiramisu Italien Classique

Mascarpone, espresso intense, biscuits à la cuillère Savoiardi, vin Marsala, chocolat noir

Cheesecake New-York (sans gluten, sans noix)

Compote de baies

Crème Brûlée à la Mousse de Vanille de Madagascar

Praline Paris-Brest Choux Pastry
Praline mousseline, Nutella ganache, crème chantilly

COURS SUPPLÉMENTAIRES

Antipasto

Prosciutto, salami et capicola, olives mélangées, légumes marinés et marinés
16\$ par personne

Risotto

Champignons sauvages et parmesan râpé
17\$ par personne

Arancini

Arancini au fromage, sauce tomate maison, aïoli aux oignons rôtis
14\$ par personne

Spaghetti au Plat de Pâtes

Sauce tomate maison, padano frais, basilic
14\$ par personne

Dessert Rafraîchissant

Une pause entre les plats (par exemple, un sorbet citron-menthe ou pamplemousse rose)
13\$ par personne



Le nombre de repas végétariens et/ou végétaliens, ainsi que toute restriction alimentaire (allergies, etc.), doivent être communiqués au plus tard sept jours avant l'événement afin que le chef puisse s'organiser en conséquence. Si plusieurs entrées, plats ou desserts sont choisis, le chef doit connaître la quantité exacte de chaque option au plus tard sept jours avant l'événement. Les prix et la disponibilité des produits peuvent varier en fonction des fluctuations saisonnières du marché. Tous les prix sont hors taxes et un pourboire de 18 % est en sus.

Souper

BUFFETS

Tous les buffets sont servis pour un minimum de 45 convives.

LAGO DELUXE

Assortiment de petits pains chauds au ciabatta / beurre crémeux

Jeunes pousses vertes garnies de légumes de saison / Vinaigrettes sélectionnées par le chef

Salade César à composer soi-même / Laitue romaine croquante / Lardons / Parmesan râpé / Vinaigrette au babeurre et à l'ail rôti

Salade de brocoli / Canneberges séchées / Quinoa / Amandes / Graines de tournesol / Vinaigrette au cheddar fumé

Fromages locaux et internationaux / Craquelins / Confitures de fruits

Assiette de charcuterie et saucisses séchées / Olives variées / Légumes marinés / Autres antipasti traditionnels

Bar à cocktails de crevettes pochées froides / Sauce cocktail classique / Sauce mille-îles au jalapeño

Haricots verts français braisés au beurre d'ail

Fromage Brie du Québec / Purée de pommes de terre Yukon Gold

Tortellinis aux trois fromages / Sauce rose / Herbes fraîches

Poitrine de poulet canadienne marinée aux herbes / Sauce miel-moutarde de Dijon

Filets de saumon de l'Atlantique / Pesto de tomates séchées

Côte de bœuf de réserve Angus canadien / Jus de cuisson au merlot / Raifort / Moutarde de Dijon à l'ancienne (Chef en service pour plus de 50 personnes)

Un assortiment de pâtisseries comprenant une variété de gâteaux, de viennoiseries et de fruits de saison tranchés

92\$ par personne



Souper

BUFFETS

MÉDITERRANÉEN

Pain focaccia / Tzatziki

Salade de pois chiches / Concombre / Oignon rouge / Tomates cerises / Poivron / Olives Kalamata / Feta / Vinaigrette au vinaigre de vin rouge

Taboulé / Boulgour / Persil / Menthe / Tomate / Oignon vert / Jus de citron / Huile d'olive

Plateau de mezzés / Pitas grillées / Assortiment de pains plats / Prosciutto / Mortadelle / Houmous / Baba ghanoush / Labneh / Houmous / Feta fouettée / Légumes marinés / Olives marinées

Haricots verts / Tomates cerises / Amandes

Raviolis aux épinards et à la ricotta / Beurre noisette / Parmesan / Pignons de pin grillés / Basilic

Pommes de terre croustillantes à l'ail et à l'origan

Couscous au citron / Herbes / Légumes rôtis

Poulet au citron et à l'origan / Sauce crémeuse aux artichauts

Crevettes grillées / Huile épicée

Gigot d'agneau rôti entier à l'ail et au romarin / Sauce à la menthe / Demi-glace au vin rouge (Découpe assurée par le chef pour plus de 50 personnes)

Baklava

Gâteau au fromage au chocolat et à la pistache

Yogourt au miel / Baies assorties

87\$ par personne



Souper

BUFFETS

PRESTON

Panier de focaccia au romarin /
Vinaigre balsamique vieilli / Huile
d'olive extra vierge

Salade César à composer soi-même /
Laitue romaine croquante / Lardons /
Parmesan râpé / Vinaigrette au
babeurre et à l'ail rôti

Salade de tomates anciennes /
Bocconcini / Légumes hachés /
Vinaigrette au basilic et à l'origan

Assiette de charcuterie et saucisses
séchées / Olives variées / Légumes
marinés / Autres antipasti
traditionnels

Patates douces miniatures jaunes
aux herbes et à l'ail

Raviolis au fromage / Sauce rosée /
Herbes fraîches

Ratatouille / Aubergines / Tomates /
Courgettes / Sauce tomate riche

Piccata de poulet / Sauce crémeuse
au beurre citronné / Câpres marinées

Saucisse italienne grillée / Tomates
séchées / Poivrons / Oignons
cipollini

Filets de saumon de l'Atlantique /
Pesto au basilic doux

Tiramisu classique saupoudré de
cacao

Gâteau au fromage / Coulis de baies
à l'amaretto

Fruits tranchés de saison

83\$ par personne

L'HOSPITALITÉ DU SUD

Assortiment de pains artisanaux /
Beurre crémeux

Salade César à composer soi-même /
Laitue romaine croquante / Lardons /
Parmesan râpé / Vinaigrette au
babeurre et à l'ail rôti

Salade de pommes de terre et d'œufs
marinés de l'Île-du-Prince-Édouard /
Pomme / Céleri / Oignon grillé /
Vinaigrette à la moutarde / Aneth
frais / Oignons verts

Salade de mangue et concombre du
Sud

Salade de chou crémeuse

Maïs sucré mexicain / Aïoli au
chipotle / Chips de maïs cajun / Feta
/ Crème au citron vert

Macaroni au fromage / Sauce au
cheddar fumé / Mozzarella filante /
Ciboulette fraîche

Côtes de porc braisées à la bière /
Sauce barbecue fumée au mesquite

Poulet frit au babeurre mariné au
citron et au sirop d'érable (recette
secrète)

Un assortiment de pâtisseries
comprenant une variété de gâteaux,
de cobblers et de fruits de saison
tranchés

82\$ par personne



Souper

STATIONS DE NUIT

Choisissez une station.

CONSTRUIRE UNE POUTINE

Frites Yukon Gold croustillantes, frites de patates douces, sauce (sans gluten), fromage en grains St-Albert, bacon, piments forts, mayonnaise chipotle, sauces piquantes
17\$ par personne

STATION DE NACHOS

Chips de tortilla croustillantes, poulet cajun ou porc effiloché (au choix), queso chaud, haricots frits, pico de gallo, salsa épicée, guacamole, mayonnaise chipotle, crème au citron vert
17\$ par personne

MACARONI AU FROMAGE

Sauce au cheddar fumé, panko zeste de citron, poitrine de porc panée, parmesan, oignons croustillants
20\$ par personne

FRY T'AIME

Frites gauffrées épicées, frites de patates douces, cornichons frits, fromage en grains frit, croustilles, sélection de trempettes du chef
21,50\$ par personne

STATION DE PIZZA

Pizzas roulées à la main !
Une variété de :
Fromage classique, végétarien, pepperoni, canadien, sauce marinara hawaïenne, sauce à l'ail
18\$ par personne

MUR DE BRETZELS

Bretzels chauds présentés sur notre présentoir rustique suspendu, houmous, fromage queso, assortiment de sauces sucrées et de moutardes
16\$ par personne

PÂTISSERIES AU CASTOR À LA MODE DE LAGO

Beignets frits à la main, saupoudrés de sucre à la cannelle
9,50\$ par personne

Tand dans la nuit



SÉLECTION DE VINS

MAISON ROUGE

(39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Noir

Inniskillin Niagara Estate Cabernet Merlot

Cabernet Sauvignon de Santa Carolina

Merlot de la Famille Peller

Jackson Triggs Niagara Estate Cabernet Franc/Cabernet Sauvignon

ROUGE PREMIUM

(46\$/bouteille)

Chianti DOCG Ruffino

Trio de Cabernet Sauvignon

ULTRA PREMIUM ROUGE

(55\$/bouteille)

Pinot Noir d'Oyster Bay

MAISON BLANC

(39\$/bouteille)

Inniskillin Niagara Estate Pinot Grigio

Inniskillin Niagara Estate Sauvignon Blanc

Santa Carolina Sauvignon Blanc

Chardonnay Réserve Familiale Peller

Inniskillin Niagara Estate Riesling

BLANC PREMIUM

(46\$/bouteille)

Ruffino Lumina Pinot Grigio

Trius Sauvignon Blanc

BLANC ULTRA PREMIUM

(55\$/bouteille)

Pinot Grigio d'Oyster Bay

PÉTILLANT

Une sélection de vins mousseux comprenant :

MAISON ÉTINCELLE

(46\$/bouteille)

Lola Sparkling Rose

Astoria Prosecco

Bottega Vino Dei Poeti Prosecco DOC

PÉTILLANTS PREMIUM

(52\$/bouteille)

Ruffino Prosecco DOC



Sélection de vins