

SERVICES ALIMENTAIRES AUX EXPOSANTS

Ces items ont été sélectionnés de notre offre banquet courante.
Prix en vigueur du 1^{er} janvier au 31 décembre 2019.

Des questions ? Contactez info@capitaltraiteur.com



LES COMESTIBLES

- Mini-viennoiseries 31 \$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Pains (tranche) 30 \$ la douzaine
Bananes, framboises-chocolat blanc, citron-pavot, noix
- Mini-feuilletés bistro..... 31 \$ la douzaine
Tomates, épinards, poireaux
- Barres granola..... 3,75 \$ unité
Miel et avoine, mélange du randonneur
- Biscuits 21,50 \$ la douzaine
Pépites de chocolat, avoine-raisins, chocolat blanc-noix de macadam
- Biscottis aux amandes 23 \$ la douzaine
- Brownies 51,50 \$ la douzaine
- Pâtisseries françaises 47 \$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Mini-cupcakes 47 \$ la douzaine
Vanille, chocolat, Red Velvet
- Sucre à la crème ou fudge..... 47 \$ la douzaine
- Macarons 47 \$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Truffes ou sucettes de chocolat 47 \$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Fruit frais entiers 2,50 \$ l'unité
Banane, pomme, orange
- Fruits frais tranchés 6,85 \$ par personne
Disponibilité de saison
- Crudités et trempette Ranch 6 \$ par personne
- Pitas grecs et hummus 5,35 \$ par personne
- Pretzels ou croustilles..... 10 \$ le panier 240-255 gr.
- Noix mélangées 30 \$ le bol 500 gr.
- Fromages du Québec et craquelins... 9 \$ par personne (2 oz)
Assortiment du Chef; minimum 10 portions
- Assortiment de sandwiches 13,25 \$ par personne
Au choix du Chef, incluant option végétarienne
- Hors d'œuvres froids 43,50 \$ la douzaine
A partir de la sélection Quartier du Musée, au choix du Chef
Minimum 3 douzaines
- Hors d'œuvres froids – deluxe 56,50 \$ la douzaine
À partir de la sélection Quartier Latin, au choix du Chef
Minimum 3 douzaines

LES FORAITS ET STATIONS GOURMANDES

- Smoothies 4\$ par personne (4 oz)
Frappés fruités au yogourt, lait de soya et sirop d'érable
Minimum 30 portions
- Popcorn 775\$
Maïs soufflé pour 500 personnes
Incluant la location d'une éclateuse de type carnaval,
sacs en papier et service d'un opérateur pour un bloc
de 3 heures consécutives. Heures additionnelles facturables.
- Glaces 5\$ l'unité
Assortiment de barres glacées et sandwichs à la crème
glacée, incluant la location d'un congélateur tombeau
Minimum 30 unités
- Sushi 267\$ pour 80 mcx
Quatre variétés de makis; gingembre mariné, wasabi et sauce soya
- Boîtes-repas compostables 26,50\$ par personne
Incluant un choix de salade composée, choix de sandwich,
fromage havarti aux herbes et choix de dessert.
Obtenez les choix auprès d'un Conseiller de Capital Traiteur
- Espresso – Caffitaly 100\$/jour
+ Capsules de café espresso et cappucino 4,50\$ chaque
Incluant mousser à lait, lait et sucre, bâtonnets,
tasses compostables.
- Espresso – Saeco Royal One Touch 500\$
Incluant mousser à lait et moulin intégré, grains de café
(1 kg/jour), lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.
Kilo de café supplémentaire à 85\$/kg
Serveur-opérateur si requis : 58\$/heure minimum 3 heures
consécutives
- Bar à café avec barrista
Prix sur demande. Renseignez-vous auprès d'un Conseiller
de Capital Traiteur

LES RAFFRAICHISSEMENTS

- Café.....22,50\$ le litre
- Thé/tisane22,50\$ le litre
- Jus de fruits 5\$ unité 300 ml
Pomme, orange, canneberges, légumes
- Boisson gazeuse..... 5\$ unité 355 ml
Pepsi, Pepsi diète, 7Up, 7Up diète, Nestea thé glacé
- Naya, eau de source 5\$ unité 600 ml
- Perrier, eau gazéifiée..... 5\$ unité 330 ml
- Urne d'eau (10 litres) 32\$
- Urne d'eau aromatisée (10 litres) 54\$
Agrumes, concombre ou canneberge
- Bière locale8,75\$ unité 341 ml
Molson Dry, Coors Light
- Bière importée9,50\$ unité 341 ml
Heineken
- Vin maison35\$ bouteille 750 ml
Rouge : Vittori Montepulciano d'Abruzzo
Blanc : Vittori Trebbiano
- Glace 18\$ bac 10 livres
- Service de bar
Plusieurs options peuvent vous être proposées.
Renseignez-vous auprès d'un Conseiller de Capital Traiteur



FORMULAIRE DE COMMANDE

Veuillez compléter et retourner le formulaire de commande ci-bas au moins trois (3) semaines avant l'événement.
Des questions ? Contactez : info@capitaltraiteur.com

IDENTIFICATION

Nom de l'événement	Numéro de kiosque
Responsable sur place	
Nom	Numéro de cellulaire
Entreprise	
Nom du demandeur	Téléphone
Adresse	Courriel
Ville	Province
Pays	Code postal

DÉTAILS DE LA COMMANDE

Date de livraison	Heure de livraison	Heure de débarrassage	Quantité	Description	Prix unitaire	Prix total
					Total partiel	
					Frais d'administration 16 %	
					Sous-total	
					TPS 5 %	
					TVQ 9,975 %	
					TOTAL	

FORMULAIRE DE COMMANDE

TERMES ET CONDITIONS

Exclusivité

- Capital Traiteur Montréal Inc. est le fournisseur exclusif des services alimentaires au Palais des congrès de Montréal. Il est formellement interdit d'apporter des aliments, boissons, friandises ou tout autre article de nature similaire sur les lieux.
CECI INCLUS LES BOUTEILLES D'EAU.
- Pour toute distribution d'échantillons, veuillez remplir et soumettre le formulaire *Exclusivité des services alimentaires* disponible auprès d'un Conseiller de Capital Traiteur au moins trois (3) semaines avant l'événement.

Main d'œuvre et équipement

- À moins d'indication contraire, le prix inclut la livraison et le débarrasage des commandes, sans service.
- Il est possible d'embaucher du personnel de Capital Traiteur afin d'effectuer le service à même votre kiosque. Le taux horaire est fixé à 58\$/heure, minimum de 3 heures consécutives.
- Capital Traiteur ne fournit pas de tables ni de prises électriques dans votre espace (kiosques et salles). Si besoin, veuillez commander directement auprès du Palais des congrès de Montréal.
- Des frais seront applicables pour tout dommage au matériel de Capital Traiteur ou pour l'équipement non retourné.

Facturation et paiement

- Les prix sont en dollars canadiens et sujets à changements sans préavis.
- Frais administratifs de 16 % et taxes en vigueur en sus.
- Paiement complet exigé sur réception du formulaire de commande.
- Aucun remboursement si la commande est annulée à moins de 48 heures de l'événement.

MODALITÉS DE PAIEMENT (Visa et Mastercard acceptées)

En signant ci-dessous, le client accepte de payer les charges totales tel que spécifiées au contrat banquet, de même que tout ajout(s) sur place. Capital traiteur Montréal Inc. utilisera également cette autorisation pour tout frais supplémentaire(s) engagé(s) résultant d'une modification de la commande par le responsable.

Nom du titulaire de carte (en lettres moulées)

Numéro de carte

Numéro du sécurité
(3 chiffres du code)

Signature du titulaire de carte

Date d'expiration

VEUILLEZ RETOURNER CE FORMULAIRE PAR COURRIEL À info@capitaltraiteur.com

Vous recevrez un avis de réception par courriel dans les trois jours ouvrables qui suivent la demande.

Capital Traiteur Montréal Inc., 159, rue Saint-Antoine Ouest, 4^e étage, Montréal (Québec) H2Z 2A7 – Téléphone : 514 871-3111