

CARTE DES COCKTAILS & VINS

Présenté dans le cadre du
Plan de sécurité sanitaire COVID-19
de l'industrie touristique – secteur
tourisme d'affaires


Palais
des congrès
de Montréal


Capital
TRAITEUR CATERING

CARTE DES VINS



Capital Traiteur est heureux vous présenter une partie de sa cave à vins. En collaboration avec notre sommelier, nous vous proposerons quelques produits qui s'agenceront en toute harmonie avec le menu que vous aurez choisi. Laissez-vous guider.

VINS BLANCS 44 \$ (Exemples parmi la sélection*)

Errazuriz Fumé Blanc Aconcagua, Chili
Georges Duboeuf Fun Chardonnay Réserve Pays d'Oc, France
Inniskillin Niagara Estate Pinot Grigio Niagara Peninsula, Canada
Les Jamelles Sauvignon Blanc Pays d'Oc, France
Pfaff Pinot Blanc Grande Réserve, France
RH Phillips Chardonnay, États-Unis
Ruffino Lumina Delle Venezie Pinot Grigio, Italie
Santa Cristina Campogrande Orvieto, Italie

VINS BLANCS 48 \$ (Exemples parmi la sélection*)

J-F & P-L Bersan Bourgogne Aligoté, France
Kim Crawford Pinot Gris Marlborough, Nouvelle-Zélande
Mission Hill Chardonnay Reserve Okanagan Valley, Canada
Mouton Cadet Bordeaux, France
Torres Gran Vina Sol Penedès, Espagne
Tsantali Agioritikos Mont Athos, Grèce

SÉLECTION MAISON

Vittori Bartolo Mazzi Trebbiano Rubicon, Italie 44 \$

CIDRE

Michel Jodoin Grand Cidre, cidre mousseux,
Québec 55 \$
Michel Jodoin Moût de pomme pétillant
(sans alcool), Québec 36 \$

VINS ROUGES 44 \$ (Exemples parmi la sélection*)

Aranléon Blés Valencia Crianza, Espagne
Bolla Valpolicella Classico, Italie
Jackson-Triggs Merlot Reserve Niagara Peninsula, Canada
Les Jamelles Pinot Noir Pays d'Oc, France
Liberado Cabernet Sauvignon-Tempranillo, Espagne
Michele Chiarlo Le Orme Barbera d'Asti, Italie
RH Phillips Syrah, États-Unis
Ruffino Chianti, Italie
Soprasasso Sangiovese Puglia, Italie
Torres Coronas Tempranillo, Espagne
Woodbridge by Robert Mondavi Zinfandel, États-Unis

VINS ROUGES 48 \$ (Exemples parmi la sélection*)

Albert Bichot Bourgogne Vieilles Vignes, France
Ca'Momi Rosso Di Ca Momi, États-Unis
Gran Sello Tempranillo-Syrah, Espagne
Inniskillin Pinot Noir Niagara Peninsula, Canada
M. Chapoutier Belleruche Côtes-du-Rhône, France
Péraclos Montagne St-Émilion, France
Ravage Cabernet-Sauvignon, États-Unis
Torres Gran Coronas Reserva, Espagne

MOUSSEUX

Araex Villa Conchi Cava Brut Selección, Espagne 50 \$
Ruffino Prosecco, Italie 53 \$
Ruffino Sparkling Rosé, Italie 53 \$
Bernard-Massard Cuvée de l'Écusson Brut, France 59 \$

CHAMPAGNE

Taittinger Brut Réserve, Champagne, France 150 \$
Veuve Clicquot Brut, Champagne, France 190 \$

* Selon disponibilité. Substitutions possibles avec des produits de valeurs similaires. Contactez votre représentant pour plus d'information.

COCKTAILS

Le service se fera dans le respect des recommandations sanitaires de la Santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

Des frais de main-d'œuvre peuvent s'appliquer pour le service des boissons, selon le nombre de convives et la durée du service requis.

**UNE EXPÉRIENCE "TOUT COMPRIS",
CLÉ EN MAIN,
ZÉRO STRESS,
AMUSANTÉ ET**

INOUBLIABLE

Choisissez parmi l'offre d'Expérience Cocktail clés en main de MADE WITH LOVE.

Des cocktails festifs et amusants à incorporer à votre événement le transformeront en expérience mémorable !

Il est également possible de mettre sur pied une thématique unique, spécialement conçue selon vos goûts et vos besoins.

Contactez un représentant de Capital Traiteur pour plus d'information.

**MADE
WITH
LOVE**

Des CLASSIQUES avec un twist!13 \$

(Commande minimale requise, par cocktail : 50)



Margarita Oranges Grillées

Soleil, plage et margarita! L'équilibre parfait de tequila, d'agrumes, de la chaleur du sud et de la douceur de la nuit.



Yuzu Mojito

À ce jour, la menthe et le yuzu sont reconnus comme deux des ingrédients les plus frais de l'univers. Nous les avons mélangés avec du rhum blanc et de la lime et ce fut le premier big bang gustatif.



Daiquiri Hemingway

Le rhum brun se marie à merveille au pamplemousse, à la lime et aux cerises au marasquin. Ce cocktail qui a captivé l'écrivain Ernest Hemingway durant ses voyages à La Havane saura vous charmer aussi



Whisky Sour

Combinant le rythme du whisky, du chêne blanc et des épices avec la mélodie des agrumes, ce cocktail moderne classique fera danser tous vos invités.



Bloody Caesar

Chorégraphie d'ingrédients provenant de la terre et de la mer, ce bloody Caesar inspiré du cocktail le plus vendu au Canada est une danse complexe de vodka, de jus de tomates, de palourdes, d'herbes fraîches et de kimchi.



Tom Collins à l'Argousier

Le goût acidulé des argousiers, adouci par l'orange sanguine et les agrumes, rencontrent le côté épicé du gin. Si le Jardin des Délices était un cocktail, ce serait celui-ci.

COCKTAILS

Cocktails SIGNATURE à la Montréal15 \$

(Commande minimale requise, par cocktail : 50)



Pointe-à-Callière

Cocktail à base de whisky au sirop d'érable québécois, aromatisé avec du sirop de thé anglais, des épices indigènes et des notes de bois. Un mélange de saveurs qui célèbre le lieu de fondation de Ville-Marie qui deviendra Montréal.



Basilique Notre-Dame

Ce cocktail doux et frais, à base de gin, est parfumé par le basilic et texturé par quelques délicates gouttes d'huile d'olive.



Oratoire Saint-Joseph

Ce cocktail de type sangria réinventé, à base de vin rouge et de liqueur de sureau, nous rappelle le vin consommé dans les lieux de culte catholiques comme l'oratoire Saint-Joseph. Pommes, oranges, framboises et brouillard d'encens.



Pied-du-Courant

Bien que son inspiration provienne d'une ancienne prison célèbre de Montréal, ce cocktail à base de rhum communique par ses saveurs et son apparence, la liberté ultime. Ce mélange d'ananas, de bananes et d'épices rappellent une escapade tropicale.



Stade Olympique

À base de vodka, ce cocktail fera sourire les gens avec son look festif et décalé. Les saveurs de crème soda et orange évoquent instantanément la nostalgie d'assister à un grand événement sportif.



Biosphère

Floral et fruité sont les mots clés de ce cocktail, dont le goût et la présentation vous transporteront dans une nuit étoilée en pleine nature. À base de gin aromatique et agrémenté par de la lavande et des petits fruits, ce cocktail vous permettra d'admirer notre belle planète avec vos papilles.

MOCKTAILS signature à la Montréal10 \$

Délicieux cocktails sans alcool.

(Commande minimale requise, par mocktail : 50)



Parc Lafontaine

Un mocktail avec une touche acidulée de petits fruits, des notes épicées de piments de Jamaïque et allongé de bière sans alcool. Même si vous êtes au cœur du tohu-bohu, une gorgée de ce cocktail vous rappellera le calme d'un agréable pique-nique entre amis.



Jardin botanique

Ce cocktail sans alcool est une douce et complexe promenade dans un jardin savoureux. Nectar de pêche, fruits de la passion, agrumes, thé et miel, il éclaircit le ciel et nourrit la vie.



Mont-Royal

L'ardeur du chai et des piments se marie parfaitement à la douceur des agrumes dans ce cocktail sans alcool audacieux. À l'image de notre montagne emblématique, il laissera une forte impression lors de votre événement.

SERVICE DE BAR

Le service se fera dans le respect des recommandations sanitaires de la Santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

Des frais de main-d'œuvre peuvent s'appliquer pour le service des boissons, selon le nombre de convives et la durée du service requis.



Apéritif

Martini	8\$
Cinzano	8\$
Porto	9\$

Gin

Tanqueray	9,50\$
-----------------	--------

Vodka

Polar Ice	9,50\$
-----------------	--------

Whisky canadien

Canadian Club	9,50\$
Crown Royal	11\$

Whisky écossais

Johnnie Walker Red	9,50\$
Chivas Regal	11\$

Rhum

Havana Club Reserva	9,50\$
Havana Club 3 ans	9,50\$

Bourbon

Jack Daniel's	11\$
---------------------	------

Digestif

Cognac V.S.	10\$
Amaretto	10\$
Tia Maria	10\$
Bailey's	10\$
Crème de menthe	10\$
Courvoisier VSOP	11\$
Grand Marnier	11\$

Vin

Verre de vin blanc ou rouge, sélection maison	9\$
-----------------------------------------------------	-----

Bière

Domestique	9\$
Importée	10\$

Punch (4 litres)

Aux fruits (sans alcool)	80\$
Sangria	140\$
Au rhum	140\$

Autres consommations

Eau minérale, eau de source	5\$
Boisson gazeuse	5\$
Jus	5\$

Achat de coupons offert aux tarifs indiqués ci-dessus.

Facturation au compte maître de l'événement, selon consommation.

Un bar payant peut vous être proposé. Paiement sans contact, débit ou crédit uniquement. Contactez un représentant pour plus de détails.

POLITIQUE DE FACTURATION

Banquets et dîners d'affaires

Échéances du paiement

Quatre-vingt-dix pour cent (90 %) de la facture sont payables à la signature du contrat. Le solde est payable au moment de l'exécution du contrat par Capital Traiteur Montréal inc. Des intérêts de 2 % par mois, soit 24 % par année, seront ajoutés à tout solde demeuré impayé 30 jours après la date de facturation.

Méthode de paiement

Nous privilégions les paiements sous forme de virement bancaire ou de chèque. Le client s'engage à informer Capital Traiteur Montréal inc. du nombre d'invités prévu au moins 10 jours ouvrables avant la date de l'événement. La facture sera émise selon le nombre d'invités stipulé au contrat. Toutefois, si le nombre d'invités s'avère supérieur à celui qui avait été confirmé, Capital Traiteur Montréal inc. s'engage à servir un nombre additionnel de convives selon le calcul suivant:

- 5 % du nombre d'invités garanti si celui-ci est inférieur à 400 ;
- 3 % du nombre d'invités garanti si celui-ci est de 401 à 1 000 ;
- 2 % du nombre garanti si celui-ci est de plus de 1 000.

La durée maximale d'une réception avec service alimentaire commence dès l'heure d'ouverture des portes prévue au contrat et se termine avec la fin du service de café.

- Petit-déjeuner et déjeuner: 2 heures maximum
- Dîner et cocktail: 3 heures maximum

Au-delà de ces périodes, des frais de main-d'œuvre supplémentaires de 2,75 \$ l'heure par couvert seront facturés.

Dans certains cas particuliers, Capital Traiteur se réserve le droit de revoir les frais supplémentaires applicables.

Bars

Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux règlements de la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec. Si les ventes sont inférieures à 600 \$ net, des frais de main-d'œuvre de 174 \$ (équivalant à un minimum de 3 heures) seront facturés. Le service de bar est d'une durée maximale de 3 heures consécutives. Les heures additionnelles seront facturées au taux horaire de 58 \$.

Dans le but de protéger sa clientèle, les employés de Capital Traiteur Montréal inc. se doivent de refuser de servir toute personne montrant des signes d'ébriété ou d'intoxication.

Jours fériés

Pour les repas complets servis les jours fériés, des frais supplémentaires seront facturés de la façon suivante:

- Petit-déjeuner: 2,50 \$ par personne
- Déjeuner: 3,50 \$ par personne
- Dîner: 5,50 \$ par personne

Voir les listes de prix et les bons de commande – menu, carte des vins, service de bar.

Tarif par personne, à moins d'indication contraire.

Frais administratifs de 16 % et taxes en sus.

Tous les prix sont en dollars canadiens.

Les prix modifiables sans préavis.

En vigueur du 1^{er} janvier au 31 décembre 2022.

Des frais supplémentaires de main-d'œuvre s'appliqueront pour toute commande en deçà de 500 \$ avant frais administratifs et taxes.