

MENU DU SOIR

EXPÉRIENCE CULINAIRE REPENSAÉE

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



HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR À NOUVEAU

Nous vous présentons fièrement une sélection de menus spécialement concoctés pour ce retour parmi nous. En effet, le contexte des derniers mois a amené son lot de changements. Ce temps passé sans vous, nous l'avons utilisé pour imaginer et revoir un menu tout particulièrement adapté à cette nouvelle réalité.

Même si nous étions déjà fiers de notre cuisine, nous avons saisi l'occasion pour resserrer encore plus nos standards d'assurance qualité et de salubrité alimentaire en continuant de faire appel aux meilleures ressources disponibles. Nous nous engageons à continuer notre travail rigoureux avec nos fournisseurs locaux et tous les membres de notre équipe, qui sont des maillons importants de notre travail. La confiance que vous nous portez, chers clients, mérite le meilleur de nous et plus encore.

Une cuisine n'est pas faite pour être silencieuse. Elle se doit de vivre et de résonner au rythme des besoins de nos clients. Nous avons hâte de vous retrouver et de faire ce qui semblait si facile avant: manger ensemble.

De ma part ainsi que de toute notre équipe,
Rebienvenue au Palais!

Simon Devost-Dulude

TABLE DES MATIÈRES

Dîners

Menu d'inspiration québécoise.....	5
À l'assiette.....	6

Réceptions

Assiettes combinées et bols individuels.....	8
Hors-d'oeuvres.....	9
Cocktail dînatoire.....	10
Comptoirs gourmands.....	11

Services alimentaires.....	14
----------------------------	----

Politique de facturation.....	15
-------------------------------	----

Une équipe à votre écoute.....	16
--------------------------------	----



Détenteur de la plus importante certification de qualité de l'industrie internationale des centres de congrès, soit l'AIPC Gold Quality Standards, nous nous faisons un point d'honneur d'offrir à nos clients des espaces sécuritaires de haute qualité et un service à la clientèle qui surpasse les attentes. **Découvrez notre Programme de reprise opérationnelle générateur de rassemblements et d'événements sécuritaires** intitulé **PROGRES**.

Recherchez nos vignettes pour vous aider dans vos choix. **SANS CONTACT** et **CONTACT LIMITÉ**



Accréditations



Aliments du Québec au menu est un programme de reconnaissance s'adressant aux restaurants et institutions qui valorisent les produits du Québec dans leur menu.



Fourchette bleue vise la découverte de produits marins succulents et un changement d'habitudes menant vers une consommation responsable. En faisant découvrir ces nouveaux produits aux consommateurs, Fourchette bleue entend contribuer au rééquilibrage de la biodiversité du Saint-Laurent.



Ocean Wise Seafood est un programme de protection des océans créé pour éduquer les consommateurs et les entreprises de l'industrie sur les enjeux liés à la pêche et à l'aquaculture. L'objectif est d'aider la société à faire des choix durables en matière de poisson et de fruit de mer.



À L'ASSIETTE

MENU D'INSPIRATION QUÉBÉCOISE



Service aux tables

Comprend une entrée froide, un plat principal chaud et un dessert, avec petit pain et café, thé.

Comme fournisseur exclusif du premier et seul centre de congrès à offrir une carte reconnue par Aliments du Québec à son menu, Capital Traiteur est fier de proposer une expérience qui fait rayonner la culture culinaire québécoise. Alliant la simplicité des produits d'ici au raffinement des saveurs, les plats créés par Simon Devost-Dulude de Capital Traiteur vous permettent de découvrir notre diversité culinaire.

Une entrée, au choix (1):

- Guédille de crevettes nordiques FB OW
Rémoulade de légumes de saison aux boutons de marguerite marinés
- Salade de betteraves rôties SG
Crèmeux de chèvre, mâche et vinaigrette à l'huile de cameline
- Tataki de sanglier SG
Vinaigrette aux bleuets, copeaux de parmesan, chiffonnade de légumes croquants

Un plat principal, au choix (1):

- Médaillon de filet de porc Nagano au fromage Oka, demi-glace au miel et vermouth Rouge-Gorge..... 68 \$
Mousseline de légumes blancs, julienne de carottes et oignons rouges rôtis
- Truite des Bobines, crème aux herbes gaspésiennes..... 70 \$
Pilaf d'avoine nue, mousseline de carottes et courge à l'érable
- Caille farcie au gibier, sauce au cassis Monna & Filles..... 72 \$
Purée de pommes de terre de l'île d'Orléans à l'ail noir, asperges et petits oignons

Un dessert :

- Pomme d'ici confite aux parfums de mélilot
Coulis de pommes caramélisées au cidre de glace, gâteau à la courge et chantilly boréale

EN COMPLÉMENT

Ajoutez une entrée chaude à votre repas

- Arancinis de riz de la Gaspésie au crabe et à la laitue de mer FB.....+9 \$
- Rouleau de Montréal+9 \$
Smoked meat, mousseline de légumes blancs, oignons doux et réduction des 3 origines



DÎNERS

À L'ASSIETTE

Service aux tables

Comprend une entrée froide, un plat principal chaud et un dessert, avec petit pain et café, thé.

SG Sans gluten

OW Ocean Wise



Une entrée, au choix (1) :

- Moelleux au Riopelle de l'Isle et fines herbes SG
Coulis de poivrons rôtis, salpicon de légumes marinés et petites pousses
- Tartelette à la ratatouille et à la mousseline de haricot blancs
Micro-roquette, vinaigrette à la courge, graines de citrouille rôties
- Rillettes de lapin
Purée de betteraves, mousse aux pommes, fromage bleu émietté et croûtons à l'érable
- Étagé de saumon fumé à la betterave et à l'érable SG
Salade de pommes, fenouil, citron confit et vrilles de pois

Un plat principal, au choix (1) :

- Poitrine de volaille, farce aux fines herbes et tomates séchées 63 \$
Pommes de terre dauphine, purée de poivrons
- Morue rôtie au fenouil et aux agrumes OW 67 \$
Boullgour et riz sauvage avec artichauts et pois, haricots fins à l'oignon rouge
- Cuisse de canard aux 5 épices et orange confite 71 \$
Chou rouge braisé, pain perdu aux poireaux, carotte fane
- Porc confit (joue et osso bucco) 73 \$
Mousseline de patates douces à l'oignon vert, ragoût de lentilles et asperges
- Rôti de veau, sauce espagnole 76 \$
Purée de pomme de terre au fromage en grains, champignons, tomates rôties, chou frisé et légumes racines
- Bavette de bœuf au porto 79 \$
Cipollini confit, mousseline d'oignons doux, gratin de pommes de terre, julienne de carotte et roquette

Un dessert, au choix (1) :

- Crèmeux chocolat blanc et citron
Gelée de citron à la comptonie voyageuse, crumble graham, mûres, écorce de citron confite
- Chocolat lacté et griotte
Crèmeux au chocolat lacté infusé au peuplier baumier, gâteau au chocolat, compotée de griottes, nougatine aux amandes fumées
- Pavlova vanillé
Garniture crèmeuse à l'argousier, compotée de baies du Québec, coulis et crème légère
- Pomme et rhum épicé d'ici
Cake aux pommes imbibé de sirop de rhum brun épicé québécois, courges confites, chantilly au mélilot, sauce caramel



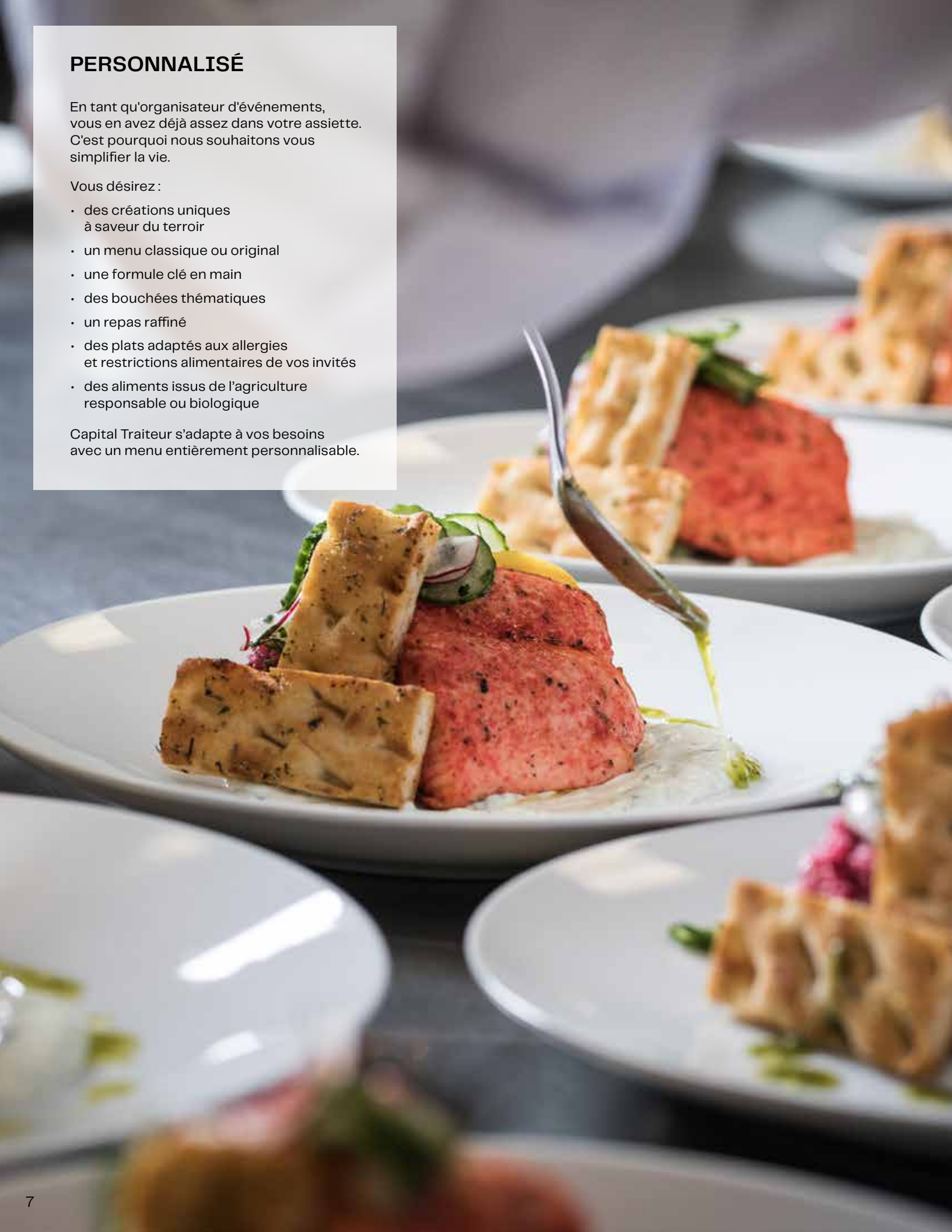
PERSONNALISÉ

En tant qu'organisateur d'événements, vous en avez déjà assez dans votre assiette. C'est pourquoi nous souhaitons vous simplifier la vie.

Vous désirez :

- des créations uniques à saveur du terroir
- un menu classique ou original
- une formule clé en main
- des bouchées thématiques
- un repas raffiné
- des plats adaptés aux allergies et restrictions alimentaires de vos invités
- des aliments issus de l'agriculture responsable ou biologique

Capital Traiteur s'adapte à vos besoins avec un menu entièrement personnalisable.



RÉCEPTIONS

SUR STATIONS OU SERVICE AUX TABLES



SG Sans gluten

VG Végétalien

Plats montés en cuisine, pour ceux qui souhaitent éviter les plateaux en libre service.

Ce type de service n'est permis que sur recommandation de la Direction régionale de santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

ASSIETTES COMBINÉES INDIVIDUELLES

(commande minimale de 12 par option)

- Hors-d'œuvres 12 \$
Comprend 3 bouchées froides au choix du Chef
- Hors-d'œuvres deluxe 15 \$
Comprend 3 bouchées froides deluxe au choix du Chef
- Fromages ^{SG} 10 \$
Comprend 2 oz de fromages québécois et des fruits séchés au choix du Chef
- La Québécoise 13 \$
Cheesecake salé au Bleu fumé de St-Benoit,
champignons marinés au miel ^{SG}

Salade pomme et céleri aux copeaux d'Alfred le Fermier ^{SG}

Poitrine de canard du lac Brome fumé à chaud,
endive et crème aux fruits séchés ^{SG}

BOLS INDIVIDUELS ET VERRINES

- Bol niçoise 20 \$
Longe de thon albacore en tataki, riz brun, haricots verts, tomates, concombre, œuf dur, oignons verts, croûtons à l'érable, vinaigrette soya-érable-moutarde (minimum 20)
- Bol santé 19 \$
Épeautre, dés de betterave, fromage de chèvre émietté, chou frisé émincé, canneberges séchées, tempeh, vinaigrette aux agrumes et betteraves jaunes (minimum 20)
- Verrine de crudités ^{SG VG} 7 \$
Houmous à la betterave (minimum 12)
- Verrine d'houmous à l'aubergine rôtie ^{SG VG} 42 \$/dz
Salade de carotte et radis aux herbes (minimum 12)
- Verrine de gravlax ^{SG} 45 \$/dz
Crème d'avocat avec salade de concombre et betterave (minimum 12)



RÉCEPTION

HORS-D'OEUVRES

Service par notre personnel

Ce type de service n'est permis que sur recommandation de la Direction régionale de santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.



CHAUDS

(minimum 3 douzaines de chaque sorte)

Sélection quartier des spectacles

- Croquette de macaroni au fromage cheddar 41 \$/dz
- Pastelle de volaille 41\$/dz
Trempeuse moutarde, fines herbes et pois chiches
- Pakora maïs, pois verts et oignons SG VG 41 \$/dz
Sauce lime et menthe fraîche
- Wonton frit au crabe et fromage à la crème 41\$/dz

Sélection quartier du musée

- Tartelette aux oignons caramélisés et fromage Oka 44 \$/dz
- Chausson à la courge et chou frisé VG 44 \$/dz
- Mini patty jamaïcain au boeuf 44 \$/dz
- Bouchée Reuben 44 \$/dz
Vinaigrette russe

Sélection quartier international

- Galette de crabe à la thaï 47 \$/dz
Mayonnaise, coriandre, gingembre et lime
- Datte bacon-fromage 47 \$/dz
- Petite brochette de poulet Jerk 47 \$/dz
Sauce ananas
- Beignet de fruits de mer 47 \$/dz
Trempeuse sriracha
- Bouchée briochée érable, pommes, bacon et cheddar 47 \$/dz

Sélection quartier latin

- Pic de crevette et chorizo à la plancha 57 \$/dz
- Saumon mariné au miso et à l'érable façon tempura 57 \$/dz
Sauce ponzu
- Arancini homard et foie gras 57 \$/dz
- Barquette d'agneau du Québec aux épices douces 57 \$/dz
Fruits séchés et légumes racines

Bouchées pub

- Phyllo de fêta et épinards (spanakopita) 33\$/dz
- Aile de poulet, sauce style côtes-levées 35 \$/dz
- Croquette de morue, sauce tartare 35 \$/dz
- Ravioli au fromage frit, sauce tomate relevée 36 \$/dz
- « Popper » au piment jalapeño 38 \$/dz
- Mini-empanada de poulet, salsa roja 38 \$/dz
- Petit cornet de poulet quesadilla 39 \$/dz
- Mini sandwich au fromage grillé : cheddar-chorizo ou brie-raisins frais 42 \$/dz
- Coeur d'artichaut et fromage de chèvre pané 48 \$/dz

FROIDS

(minimum 3 douzaines de chaque sorte)

Sélection quartier des spectacles

- Coupole à l'hummus blanc VG 41 \$/dz
Kale, citron confit et tomate séchées
- Pita méditerranéen 41 \$/dz
Aneth, radis et fêta crémeux
- Pic de chorizo et ananas rôtis 41 \$/dz
- Barquette de concombre SG VG 41\$/dz
Mousseline de panais et tofu au cari

Sélection quartier du musée

- Coupelle de polenta 44\$/dz
Mousse de légumes verts au pesto
- Chou à la mousse de cerf, griottes et whisky 44 \$/dz
- Concassé de gravlax 44 \$/dz
Crème de chèvre sur feuille d'endive
- Cuillère de mousseline d'edamame SG VG 44 \$/dz
Salade wakame à l'érable

Sélection quartier international

- Cuillère à la betterave SG 47 \$/dz
Fromage de chèvre et agrumes
- Pic de prosciutto, bocconcini et melon 47 \$/dz
- Rillettes de canard 47 \$/dz
Canard fumé et cerise de terre
- Brochette de gouda fumé 47 \$/dz
Tomate cerise et oeuf de caille mariné

Sélection quartier latin

- Bouchée de homard 57 \$/dz
Blini et bruschetta aux deux tomates
- Brochette de melon d'eau 57 \$/dz
Fromage doré-mi et menthe fraîche
- Tataki de cerf, bleuets et salade de fenouil 57 \$/dz
- Cuillère de patate douce 57 \$/dz
Salade de crabe, agrumes et gingembre

RÉCEPTION



COCKTAIL DÎNATOIRE SUR STATIONS

Avec assistance de notre personnel

Ce type de service n'est permis que sur recommandation de la Direction régionale de santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

Prix à partir de 80 \$/personne

Informez-vous auprès de votre représentant.

CHOISISSEZ TROIS (3) STATIONS THÉMATIQUES ANIMÉES PARMIS LES SUIVANTES

(Minimum 100 personnes)

De la mer (froid)

- Préparé à la station : Tartare de saumon
- Truite fumée, rillettes de la mer, maquereau fumé
- Croûtons de gravlax avec mousse de pois verts et oignons marinés
- Mini guédilles aux crevettes nordiques
- Salade fraîcheur de fenouil et haricots verts

De la mer (chaud)

- Préparé à la station : Moules marinières
- Fish & kettle chips, citron et sauce tartare
- Mini crab cakes avec sauce rémoulade citronnée
- Coupole style coquille St-Jacques
- Chaudrée de palourdes

Déli

- Préparé à la station : Sandwich au smoked meat de Montréal
- Poutine
- Mini Pogo
- Mac n'cheese maison
- Salade de chou

Mexicain

- Préparé à la station : Cassolette d'enchilada au boeuf
- Tacos de porc effiloché ou de poisson, salade de chou mexicaine
- Mini cornets de poulet quesadilla
- Nachos, salsa et queso
- Salade de maïs et haricots noirs

Italien

- Préparé à la station : Pasta (choisir 2)
 - Ravioli aux quatre fromages, pesto de basilic et julienne de tomates séchées
 - Margherita au chorizo et poivrons grillés, sauce rosée
 - Pennine primavera, sauce tomates aux herbes et légumes sautés SG VG
- Pizza foccacia aux légumes grillés
- Agnolotti fritti, sauce tomate relevée
- Polpette porc et bœuf en sauce napolitaine au pesto
- Pic caprese

Asiatique

- Préparé à la station : Rouleaux de printemps mangue et menthe, avec chou chinois, nouilles de riz, carotte et coriandre
- Bar à ramen, nouilles avec
 - Choix de 2 bouillons : miso-légumes ou miso-poulet
 - Choix de 2 options de garnitures : poulet-kimchi-œuf dur-oignons verts ou tofu-épinards-huile de sésame-oignons verts
- Rouleaux impérieux, sauce maison au piment doux
- Bao au porc BBQ
- Salade de fèves germées, carotte, wakame et edamame

Méditerranéenne (végétarien)

- Préparé à la station : Sauté de pois chiches, artichauts, poivrons et vinaigrette au sumac et à la mélasse de grenade
- Tabouleh tomate, aubergine et chou-fleur
- Pita rôti et pailles au sésame, hummus et tzatziki
- Feuilles de vignes farcies, légumes croquants
- Fêta mariné, olives et noix

RÉCEPTION



COMPTOIRS GOURMANDS THÉMATIQUES

Avec assistance de notre personnel

Ce type de service n'est permis que sur recommandation de la Direction régionale de santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

TABLES SUCRÉES SAISONNIÈRES

(Minimum 100 personnes)

Printemps 18 \$

- Sucre à la crème
- Guimauves et meringues à l'érable
- Tire éponge
- Tartelettes à l'érable
- Pouding chômeur
- Avec milkshake à l'érable +5\$

Été 18 \$

- Fraises fraîches avec Chantilly, crème et sucre en poudre
- Fraises trempées dans le chocolat
- Bouchées de cheesecake aux fraises
- Guimauves et macarons aux fraises
- Avec milkshake aux fraises +5\$

Automne 18 \$

- Chou pomme-citrouille-caramel salé
- Verrine pomme-courge confite-crumbleavoine
- Pommes d'amour
- Tartelettes pomme-canneberges
- Tartelettes façon tatin
- Avec milkshake pomme-caramel +5\$

Hiver 18 \$

- Bouchée de brownie Rocky Road
- Guimauves et fudge maison
- Sucettes chocolatées
- Tartelettes ganache chocolat
- Avec milkshake au chocolat +5\$

EXPÉRIENCES À LA MONTRÉLAISE

(Sujet à disponibilité)

Schwartz Smoked Meat 24 \$

L'unique viande fumée de renommée internationale Schwartz est une tradition vieille de 90 ans et un incontournable Montréalais.

1/4 lb de viande fumée (demi sandwich) sur pain de seigle; moutarde et cornichons

Inclus 1 préposé-trancheur par 250 invités
(Minimum 100 personnes)

St-Viateur Bagel 20 \$

St-Viateur Bagel fabrique ses réputés bagels depuis plus de 60 ans. Il s'agit de la boulangerie de bagelsven activité depuis le plus longtemps, à Montréal.

Classique bagel au sésame : samon fumé, fromage à la crème, câpres, oignons rouges marinés, citron frais

Nécessite un préposé: 58\$/heure, minimum de 3 heures.
(Minimum 120 personnes)

Mr. Puffs 16 \$

Mr. Puffs est une entreprise montréalaise, la première de son genre en Amérique du Nord à servir des loukoumades (beignets traditionnels grecs) chauds et frais

Trois (3) puffs frits sucrés, servi avec garnitures au choix : chocolat-noisette, caramel, sucre-cannelle **VG**, miel-cannelle

Nécessite un préposé: 58\$/heure, minimum de 3 heures.
(Minimum 130 personnes)

Sucrerie de la Montagne **SG VG** 10 \$

La cabane à sucre Sucrerie de la Montagne est une érablière typique de 120 acres, ouverte à longueur d'année et reconnue Site du patrimoine Québécois, et produit signature

Service de tire d'érable avec animation: musique traditionnelle québécoise et sessions de cuillères de bois musicales avec vos invités
(Minimum 100 personnes)

RÉCEPTION



COMPTOIRS GOURMANDS À LA CARTE

Avec assistance de notre personnel

Ce type de service n'est permis que sur recommandation de la Direction régionale de santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

Saumon 20\$

Saumon fumé et gravlax, citron frais, huile d'olive, câpres, oignons rouges marinés, pain de seigle et fromage à la crème fouetté à l'aneth (minimum 25 portions)

Nouilles à l'orientale 18\$

Servies en boîte chinoise avec légumes sautés, et, au choix, poulet, crevettes nordiques ou tofu (minimum 40 portions)

Pizza-focaccia 160\$

Pizza faite sur plaque de focaccia maison à l'huile d'olive, garnie de sauce tomate, pepperoni et fromage mozzarella (48 morceaux)

Oktoberfest 16\$

Saucisses fumées de style européen, pain brioché, choucroute, moutarde classique et moutarde forte (minimum 20 portions)

Poutines 12\$

La Classique : fromage en grains, sauce classique sur frites dorées ou quartiers de pommes de terre épicées

La Québécoise : fromage en grains, cerf, champignons, sauce poivrée à la bière sur frites dorées +5\$

L'Indienne : fromage en grains, sauce style « garam masala » sur frites dorées +3\$

Sushis 275\$

Sélection de makis avec gingembre mariné, wasabi et sauce soya (assortiments de 80 morceaux - 4 variétés)

Poulet à la grecque 290\$

Petites brochettes de poulet marinées et grillées; pain pita grec et sauce tzatziki (60 unités)

Mini-burgers de boeuf 72\$/dz

Servi avec fromage Oka, cornichon et dijonnaise BBQ (minimum 3 douzaines)

Mini bretzels de style bavarois 59\$/dz

Servi avec sauce moutarde-miel et moutarde fumée-érable (minimum 5 douzaines)

Bar à salade Cobb 18\$

Composez votre salade selon vos goûts: laitue romaine, chou kale, oeufs cuits dur, bacon émietté, pois chiches, tomates cerises, concombre, céleri, fromage bleu émietté, copeaux de parmesan, oignons rouges, vinaigrette ranch ou vinaigrette moutarde-érable (minimum 20 portions)

Bonbons

Incluant l'installation et tous les récipients de présentation tels que bols, vases et cuillères de service, ainsi que des coupes compostables de 2 oz.

Prix sur demande

Popcorn 800\$

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.

STATIONS DE DÉCOUPE

Ces stations nécessitent un préposé-trancheur.*

Filet de boeuf rôti aux épices à steak, thym et raifort 450\$

Petits pains, moutarde forte et raifort (donne 20 portions)

Poitrine de dinde marinée à la bière et au genièvre . . 18\$

Petits pains, sauce dijonnaise au romarin et chutney de canneberges et betteraves (minimum 20 portions)

Jambon d'épaule fumé 18\$

Petits pains, moutarde douce et forte, sirop d'érable et raifort (minimum 20 portions)

Gigot d'agneau rôti au romarin et agrumes 21\$

Focaccia aux herbes et citron confit (minimum 20 portions)

**Tarif par personne, à moins d'indication contraire

*Frais de main-d'oeuvre de 58 \$/heure (minimum 3 heures par préposé)



SERVICES ALIMENTAIRES

Fournisseur exclusif

Capital Traiteur Montréal inc. est le fournisseur exclusif de services alimentaires au Palais des congrès de Montréal. Le client, ses invités et les exposants ne pourront apporter ni nourriture ni boisson (alcoolisée ou non) sur les lieux de l'événement. Toute demande de dérogation devra être adressée à Capital Traiteur pour évaluation par l'administration du Palais des congrès de Montréal.

Banquet, cocktail, réception, dîner d'affaires ou de gala

Pour vos réceptions et dîners d'affaires, Capital Traiteur vous propose des menus variés, créatifs et thématiques que vous pourrez élaborer au goût ou selon les traditions de vos participants. Notre personnel hautement qualifié portera la plus grande attention à la composition de vos menus.

Le menu doit être choisi au moins un mois avant la tenue de votre événement.

Repas alternatifs

Le traitement de demandes alimentaires alternatives exige une attention particulière, surtout en ce qui concerne les allergies qui entraînent des réactions graves, parfois mortelles.

Capital Traiteur Montréal inc. s'engage à offrir une vaste gamme d'options alimentaires à tous ses invités. Une partie de cet engagement comprend la satisfaction des besoins des clients qui ont des restrictions alimentaires particulières (comme une allergie alimentaire, y compris une intolérance sévère) et nous reconnaissons que beaucoup de nos invités peuvent également suivre un régime végétarien ou végétalien. Nous mettrons tout en œuvre pour répondre aux demandes alimentaires relatives aux restrictions culturelles et médicales avec un préavis, donné au plus tard à la date limite de remise de la garantie.

Si, au moment du service, le nombre de repas alternatifs (y compris végétariens) requis dépasse le nombre figurant sur votre liste de restrictions alimentaires, des frais supplémentaires de 40 \$ par assiette (taxes et frais de service en sus) seront appliqués. Nous ne pouvons garantir que nous serons en mesure de répondre à toutes les demandes, mais nous nous efforçons, dans la mesure de nos possibilités, de satisfaire les besoins de notre clientèle.

Allergies alimentaires

Veillez noter que nous ne disposons pas d'une cuisine séparée pour préparer des plats sans allergènes. Bien que nous prenions des mesures pour limiter le risque de contamination croisée, nous ne pouvons garantir qu'un de nos produits soit sûr pour les personnes allergiques ou intolérantes à certains ingrédients ; un allergène pourrait avoir été introduit par inadvertance lors de la préparation, de la manipulation ou du service.

À titre d'exemple

Capital Traiteur Montréal inc. pourra préparer des plats alternatifs sans noix et sans blé. Toutefois, veuillez noter que nous ne sommes pas des installations certifiées sans noix ni blé.

Aires de restauration

Plusieurs aires de restauration peuvent être mises à votre disposition :

- Des unités mobiles peuvent être aménagées en fonction des besoins.
- Une cafétéria tout équipée se trouve au Niveau 7.

Avant l'événement, les lieux d'installation des restaurants mobiles ainsi que les heures d'ouverture seront évalués en fonction de l'affluence prévue, du programme des activités et de l'espace alloué par le client.

Pendant les activités, en collaboration avec le promoteur, des modifications pourront être apportées à l'horaire en fonction du taux de fréquentation des restaurants mobiles.

Contactez un représentant pour connaître les modalités.

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.



UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Capital Traiteur Montréal inc. est le fournisseur exclusif de services alimentaires du Palais des congrès de Montréal. Contrairement aux grosses multinationales, nous offrons une approche authentique et personnalisée. Nos consultants sont fiables et remplissent leurs promesses à tout coup.

Plusieurs membres de notre personnel œuvrent chez nous depuis plus de 20 ans. Capital Traiteur profite donc de leur expertise pointue et de leur savoir-faire incontestable qui facilitent la planification de tout type d'événement.

Communiquez avec nous

159, rue Saint-Antoine Ouest, 4^e étage

Montréal (Québec) H2Z 2A7

Téléphone: 514 871-3111

info@capitaltraiteur.com

