

## DÉCOUVREZ LA RECETTE DES FINS PALAIS

Pour vos réceptions et repas d'affaires, notre partenaire Capital Traiteur propose un grand choix de menus variés et créatifs. L'équipe de Capital peut personnaliser vos menus, pour s'adapter à la thématique de votre événement !

Les membres de l'équipe hautement qualifiée porteront la plus grande attention à la réalisation de votre événement. En cuisine comme en salle, ils contribueront fièrement à en faire un moment unique. Quel que soit le nombre de convives, de la réunion d'affaires au dîner de clôture d'un congrès international, ils assurent un service de qualité, à la hauteur de vos attentes.



*« La qualité des repas que votre équipe a préparés était tout à fait à la hauteur de nos attentes. Celle-ci, ajoutée au service que votre personnel nous a fourni, a grandement contribué au succès de l'exposition de la nourriture et de la culture autochtone. »*

Christopher Duschenes, Secrétariat aux relations avec les inuits Conférence de l'Année polaire internationale, 2012

*« Il nous fait plaisir de vous remercier pour la qualité des menus offerts. (...) Cela fût très apprécié de nos exposants et de nos visiteurs qui ont savouré nos repas avec grand plaisir. L'énergie et l'enthousiasme déployés pour réaliser cet événement ont porté fruit. »*

Renée Frappier, Expo Manger Santé et Vivre Vert

## UN CHEF-JARDINIER PASSIONNÉ

Depuis 2010, le Palais cultive un jardin potager sur son toit. Simon aime sélectionner les fruits, les légumes et les herbes aromatiques pour agrémenter les assiettes des convives du Palais. De nos toits à votre table, la fraîcheur et la qualité des produits sont garanties !



## SIMON DEVOST-DULUDE CHEF EXÉCUTIF

Diplômé de l'ITHQ, Chef Devost-Dulude s'inscrit dans la génération montante en gastronomie québécoise. Branché sur les tendances culinaires, il sait mettre en valeur les produits locaux.

Passionné par son métier, créatif dans ses menus et soucieux du détail, notre chef offre à chaque convive une expérience sans pareil. Pour des groupes de toutes tailles, le Chef a une ambition : vous faire vivre une expérience gastronomique.





### UNE BRIGADE AMOUREUSE DE SON MÉTIER

L'équipe chevronnée de Capital Traiteur, dont certains membres y œuvrent depuis plus de 20 ans, s'affaire dans la plus vaste cuisine institutionnelle à Montréal. Son savoir-faire sans égal permet à chaque client, peu importe sa provenance, de jouir de la gastronomie qui fait la renommée de Montréal.



### PERFECTION DU SERVICE

Capital Traiteur est le fournisseur exclusif des services alimentaires au Palais des congrès de Montréal. L'équipe se fera un plaisir de vous concocter une expérience culinaire inoubliable !



### UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Contactez-nous par courriel  
à [info@congresmtl.com](mailto:info@congresmtl.com)  
ou par téléphone au 514 871-8122 / 1 800 268-8122.

#### Administration

159, rue Saint-Antoine Ouest, 9<sup>e</sup> étage  
Montréal (Québec) H2Z 1H2 Canada

