

SERVICES ALIMENTAIRES AUX EXPOSANTS

Prix en vigueur du 1^{er} janvier au 31 décembre 2023.

Des questions ? Contactez info-mtl@maestroculinaire.ca



Palais
des congrès
de Montréal

**Maestro
Culinaire**

Toutes nos boîtes-repas incluent :

- Un ensemble scellé de couverts compostables avec serviette

SG Sans gluten
VG Végan
FB Fourchette bleue

BOÎTES-REPAS PETIT-DÉJEUNER COMPOSTABLES* DE STYLE BENTO

Un pain maison, au choix :
bananes, citron-pavot, framboises-chocolat blanc,
pommes-noix ou courge-kombu **FB** 18,75 \$

Œuf dur **SG**

Fromage **SG**

Fruit entier de saison **SG VG**

Sandwich-déjeuner à la salade d'œufs sur
petit pain brioché avec laitue et fromage cheddar 22 \$

Yogourt **SG**

Fruit entier de saison **SG VG**

*excepté yogourt

BOÎTES-REPAS DÉJEUNER COMPOSTABLES DE STYLE BENTO

Sandwich 30,25 \$

(un seul choix, commande minimale de 2)

• Dinde fumée de Montréal

Fromage cheddar, cornichons à l'aneth, laitue et mayonnaise légèrement épicée sur pain bagnat seigle et grains

• Jambon Forêt Noire

Fromage suisse, pomme, laitue et mayonnaise aux oignons caramélisés à l'érable sur pain bagnat oignon et pavot

• Salade de thon provençale

Œufs durs, artichauts, haricots verts, poivrons, oignons verts, olives, câpres, persil et mayonnaise dans une tortilla colorée

• Tartinade de tofu et artichauts

Poivrons rôtis au pesto, pousses de pois et fromage de chèvre émietté sur pain 12 grains

• Tempeh mariné au sirop d'érable et au tamari + 2 \$

Guacamole, kimchi et vrilles de pois **SG VG**

Un accompagnement (un seul choix)

• Quinoa, maïs et courgettes rôties, feta, oignons verts, aneth, vinaigrette aux graines de moutarde **SG**

• Salade de carotte à l'érable, edamame, wakame et coriandre **SG VG**

• Salade d'orzo au pesto, poivrons, olives noires, tomates cerises et parmesan

• Crudités et houmous à la betterave **SG VG**

• Salade de pois chiches, céleri, concombre, fenouil, abricots séchés, graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne **SG VG**

Un dessert (un seul choix)

• Brownie **SG VG**

• Barre tarte au sucre

• Gâteau aux carottes **SG VG**

• Croustade pommes-canneberges

• Barre Nanaimo



À LA CARTE

Nourriture en libre service

(commande minimale de 12 par option, sauf items vendus à la douzaine)

COLLATIONS

Sandwich-déjeuner aux œufs sur muffin anglais 10 \$ Au choix : bacon-fromage, jambon-fromage, fromage	Trous de beignes 29,75 \$/dz
Viennoiserie pur beurre 5 \$ Au choix : croissant, chocolatine, brioche à la cannelle, amandine	Mini-renversé à l'ananas   59,50 \$/dz
Mini-viennoiserie pur beurre, assortiment 37,50 \$/dz	Mini-gâteau à la betterave   59,50 \$/dz
Feuilleté bistro 5 \$ Au choix : tomate, poireaux, épinards	Petite brochette de légumes et fromage  7,25 \$
Scone maison 6 \$ Au choix : canneberges-orange, citron confit-bleuets, duo de chocolat	Verrine de crudités et houmous à la betterave   7,75 \$
Gruau sans cuisson (<i>overnight oats</i>) en pot Mason 9 \$ Au choix : lait de soya-chia-érable-cacao-coco Lait-yogourt-érable-petits fruits 	
Muffin santé maison 5 \$ Au choix : avoine-bleuets-chia, avoine-banane-abricot-noix de coco, son-framboise-raisins, son-canneberges-graines de lin	
Pain maison (tranche) 39,50 \$/dz Au choix : bananes, citron-pavot, framboises-chocolat blanc, pommes-noix ou courge-kombu 	
Pain aux bananes (tranche)   52,75 \$/dz	
Petite brochette de fruits   7,25 \$	
Fruit entier : pomme, banane, orange 2,50 \$	
Fruits tranchés   7,75 \$/per	
Brownie maison   5 \$	
Biscuits 26,50 \$/dz Au choix : morceaux de chocolat au lait, double chocolat, avoine-canneberges	
Cubes d'énergie 52,75 \$/dz Au choix : pacanes-érable, canneberges-amandes, citrouille-chocolat-noix de coco, amandes-dattes-kombu	



Nourriture emballée individuellement

COLLATIONS

Barre granola 4,25 \$
Barre de céréales 4,25 \$
Yogourt  3,25 \$
Œuf dur (minimum 12)  3,25 \$
Sachet d'amandes ou mélange du randonneur 5 \$
Fromage cheddar  3,25 \$
Barre glacée ou sandwich à la crème glacée 5,50 \$
Barre glacée Häagen-Dazs   6,75 \$
Sac de croustilles  , pretzels, mélange de grignotines <i>Mélange Fiesta</i> ou popcorn 5,25 \$

BOISSONS

Café et thé 26,50\$/litre
Commande minimale de 3 litres – option compostable

Café et thé 28,50\$/litre
Commande minimale de 3 litres – option céramique

Smoothie vitaminé maison 5,50\$

Au choix :

- Baies, yogourt nature, lait de soya, sirop d'érable **SG**
- Pêche et mangue, yogourt nature, lait d'amandes, miel **SG**
- Fruits tropicaux, kale, algues du Québec et lait d'amandes **SG VG FB**

Eau, distributeur 10L

Service compostable 35,25\$/remplissage
Service de verre 57,25\$/remplissage

Eau botanique 81,50\$/10 litres

Au choix :

- «Immunité» agrumes-cannelle – option verre
- «Antioxydant» canneberges – option verre
- «Métabolisme» concombre-menthe – option verre

Jus 5,50\$
Orange, pomme, légumes

Boisson gazeuse 5,50\$
Pepsi, Pepsi diète, 7Up, 7Up diète, thé glacé Nestea, bubly saveurs variées

Eau de source naturelle gazéifiée Montellier 5,50\$
Naturelle, lime, pamplemousse

Onibi eau de source naturelle 6,50\$

Machine à café Caffitaly 100\$/jour
+ Capsules de café espresso 4,50\$ chaque
Incluant mousser à lait, lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.

Nespresso 400\$/jour
+ Capsules de café espresso 5\$ chaque
Incluant mousser à lait, lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.

(idéal pour une consommation moyenne de café : groupes allant jusqu'à 200 personnes)

*Des frais de main-d'œuvre peuvent s'appliquer.
Contactez un représentant pour connaître les modalités.*





FORMULAIRE DE COMMANDE

TERMES ET CONDITIONS

Exclusivité

- Maestro Culinaire 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.

Main d'œuvre et équipement

- À moins d'indication contraire, le prix inclut la livraison et le débarrasage des commandes uniquement.
- Il est possible d'embaucher du personnel de Maestro Culinaire afin d'effectuer le service à même votre kiosque. Le taux horaire est fixé à 58 \$/heure, minimum de 3 heures consécutives.
- Maestro Culinaire ne fournit aucune table, mobilier 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 Maestro Culinaire 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.
- Païement 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. Maestro Culinaire utilisera également cette autorisation pour couvrir les 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 LES DEUX PAGES DU FORMULAIRE DE COMMANDE
PAR COURRIEL À info-mtl@maestroculinaire.ca

Vous recevrez un avis de réception par courriel dans les trois jours ouvrables qui suivent la demande.
Maestro Culinaire, 159, rue Saint-Antoine Ouest, 4^e étage, Montréal (Québec) H2Z 2A7