

# Maestro

The splendour of local Savoir-Faire – 2024 edition



Palais  
des congrès  
de Montréal

# Culinaire

# CARTE DES VINS

*Maestro Culinare 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*

RH Phillips Chardonnay Californie, États-Unis	48 \$
Brise de Mer Sauvignon Blanc Sud-ouest, France	48 \$
Dolce Vita Pinot grigio Terre Sicilienne, Italie	48 \$
Errazuriz Fumé Blanc Aconcagua, Chili	48 \$
Jackson-Triggs Reserve Sauvignon Péninsule du Niagara, Canada	49 \$
Mezzacorona Pinot Grigio Trentin Haut-Adige, Italie	49 \$
Inniskillin Niagara Estate Pinot grigio Péninsule du Niagara, Canada	49 \$
Nespolino Trebbiano Rubicone Émilie-Romagne, Italie	50 \$
Three Thieves Pinot Grigio Californie, États-Unis	50 \$
Raymond Vineyards Chardonnay Péninsule du Niagara, Canada	51 \$
M. Chapoutier Belleruche Grenache blanc Côte du Rhône, France	51 \$
Fontanafredda Langhe Chardonnay Piémont, Italie	52 \$

## *Vins rouges*

Jackson-Triggs Réserve Merlot Péninsule du Niagara, Canada	48 \$
RH Phillips Syrah Californie, États-Unis	48 \$
Trapiche Réserve Malbec Mendoza, Argentine	48 \$
Ruffino Chianti Sangiovese Toscane, Italie	49 \$
Mouton Cadet Merlot Bordeaux, France	49 \$
Melini Chianti Sangiovese Toscane, Italie	49 \$
M. Chapoutier Belleruche Grenache et Syrah Côte du Rhône, France	50 \$
Mezzacorona Pinot noir Trentin Haut-Adige, Italie	50 \$
Three Thieves Cabernet-Sauvignon Californie, États-Unis	50 \$
Inniskillin Pinot noir Péninsule du Niagara, Canada	51 \$
Poderi dal Nespoli Nespolino Sangiovese Émilie-Romagne, Italie	51 \$
Santi Caleselle Valpolicella Corvina Vénétie, Italie	52 \$
Folonari Ripasso Valpolicella Corvina Vénétie, Italie	53 \$
Fontanafredda Langhe Nebbiolo Piémont, Italie	53 \$

# CARTE DES VINS

## *Sélection maison*

Les Petits Carreaux Languedoc-Roussillon  
France

Blanc (Chardonnay-Viognier) 46 \$

Rouge (Cabernet-Sauvignon) 46 \$

## *Cidre*

Michel Jodoin

Moût de pomme pétillant 38 \$  
(sans alcool), Québec

Grand Cidre, cidre mousseux, Québec 55 \$

## *Mousseux*

Araex Villa Conchi Cava 52 \$

Brut Selección  
Espagne

Ruffino Prosecco 55 \$  
Italie

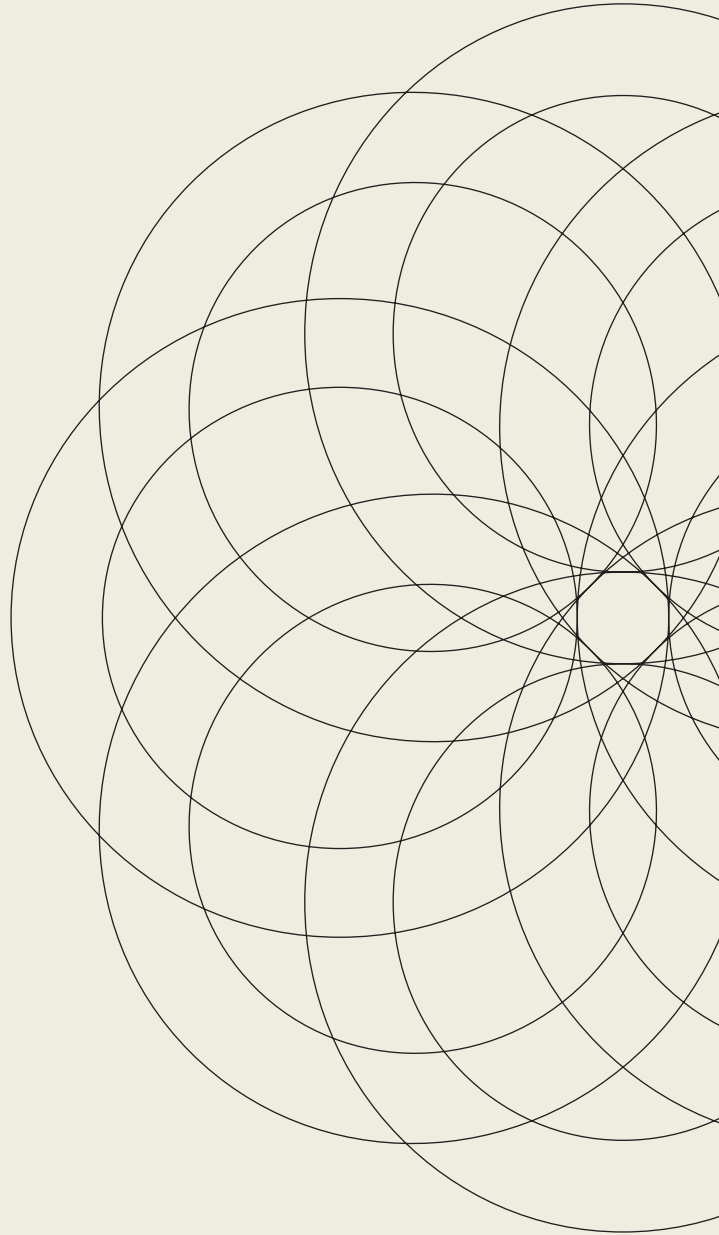
Ruffino Sparkling Rosé 55 \$  
Italie

Bernard-Massard Cuvée de  
l'Écusson Brut 60 \$  
France

## *Champagne*

Taittinger Brut Réserve 150 \$  
Champagne, France

Veuve Clicquot Brut 190 \$  
Champagne, France



# COCKTAILS

*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.*

*(Commande minimale requise, par cocktail: 50)*

## *Mocktails signature à la Montréal 10 \$*

*Délicieux cocktails sans alcool*

### Parc La Fontaine

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.

### 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.

### 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.

## *Les classiques réinventés 14 \$*

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

### 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 Montréal 15\$

### 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.

### 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.

### 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.

### 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.

## Expérience inoubliable



Choisissez parmi l'offre d'Expérience Cocktail clé 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 Maestro Culinaire pour plus d'information.

### 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.

### 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.



Midnight Market  
Twilight Gin Fizz

HENDRICK'S  
GIN

# SERVICE DE BAR

- Achat de coupons offert, à la demande.
- 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.

*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 \$

## Vin

Sélection maison : Verre de vin blanc ou rouge	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 \$

## Bière

Domestique	9 \$
Microbrasserie	10 \$
Importée	10 \$

## Punch (4 litres)

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

## Autres consommations (355 ml)

Montellier eau de source naturelle gazéifiée	5,50 \$
Onibi (473 ml) eau de source naturelle	5,50 \$
Boisson gazeuse	5,50 \$
Jus	5,50 \$

# POLITIQUE DE FACTURATION

La splendeur du savoir-faire local – édition janvier 2024

## 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 Maestro Culinaire. 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 Maestro Culinaire 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, Maestro Culinaire 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, Maestro Culinaire 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 Maestro Culinaire 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 18% et taxes en sus.*

*Tous les prix sont en dollars canadiens.*

*Les prix modifiables sans préavis.*

*En vigueur du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2024.*

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