



# La splendeur du savoir-faire local

Menu  
du Soir

**Maestro  
Culinaire**

Édition  
2025



# LE PLAISIR DE VOUS FAIRE PLAISIR

C'est avec une grande joie que nous vous présentons notre sélection de menus spécialement concoctés pour s'adapter aux goûts et aux attentes de chacun. Nos plats, créatifs et savoureux, portent toujours en eux la promesse de mettre en valeur les produits du terroir, dans un souci constant d'écoresponsabilité.

Nous continuons à faire appel aux meilleures ressources disponibles et cultivons avec respect les rapports sincères que nous entretenons de longue date avec les fournisseurs locaux. La rigueur de notre travail et l'excellence de nos créations se traduisent dans l'expertise et le dépassement de chacun des membres dévoués de notre équipe. Déjà fiers de notre cuisine, nous poursuivons sans cesse nos efforts afin d'élever davantage nos standards de qualité et de salubrité alimentaire. La confiance que vous nous portez, chers invités, mérite le meilleur de nous, en tout temps.

*Une cuisine n'est pas faite pour être silencieuse. Elle se doit de vivre et de résonner au rythme des événements.*

Nous avons hâte de vous accueillir à notre table et de vous faire vivre une expérience culinaire inoubliable !

De ma part ainsi que de toute notre équipe,

Bienvenue au Palais des congrès de Montréal !

Simon Devost-Dulude  
Chef exécutif

# TABLE DES MATIÈRES

## 5 Dîners

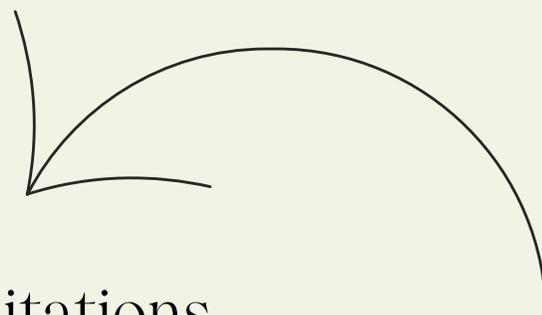
Menu d'inspiration québécoise  
À l'assiette

## 7-12 Réceptions

Assiette combinée, bols et verrines  
Hors-d'oeuvres  
Cocktail dînatoire  
Comptoirs gourmands

## 14-16 Termes et conditions

## 17 Une équipe à votre écoute



## 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.



*Petit pavé de veau braisé*

# DÎNERS

## Service aux tables

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

## Plat principal (un seul choix)

**Steak de champignon**  70 \$  
crinière de lion  
Mousseline de céleri-rave, asperges, oignons cipollini confits, levure alimentaire

**Poitrine de poulet manchon**  70 \$  
Gratin de pommes de terre et brocoli, endive, demi-glace à l'ail noir

**Filet de porc Nagano**  78 \$  
Fromage Oka, chou braisé au cidre, pancetta, mousseline de carotte

**Ombre de l'arctique Opercule**  79 \$  
Julienne de légumes, poireaux et haricots fins, tomates cerise rôties, vinaigrette à l'érable

**Pavé de morue**  79 \$  
Sauce au safran du jardin, pilaf d'avoine nue, rapinis, pâtissons et kumquats confits

**Macreuse de bœuf** 88 \$  
Demi-glace au vermouth, purée de yams, choux de Bruxelles aux pleurotes et à la viande fumée, oignons cipollini

**Filet de cerf** 96 \$  
Sauté de champignons de Montréal, courgettes et oignons rouges, mousseline de céleri-rave au lait d'avoine, chimichurri, salade de roquette, échalotes frites et oignons verts

## Entrée (un seul choix)

**Mozzarella de bufflonne Maciocia**   
Tomates ancestrales, croûtons, huile citronnée, micro basilic et perles de vinaigre Courtépoince

**Escabèche d'omble Opercule**   
Légumes croquants, crème au fenouil, petites pousses, pesto d'algues de Gaspésie

**Crêpe de pois jaunes du Pré Rieur**   
Salade de lentilles béluga Tournevent, lamelles de légumes colorés, chimichurri du moment

**Rillettes de lapin aux pommes**   
Moutarde en grains Morin, marinades d'ici et gelée de pommes

**Duo de champignons urbains**   
Panna cotta et marinés, tuile sarrasin et ail noir, mayo aux herbes, mousseline de légumes blancs

## Un dessert (un seul choix)

**Iles flottantes Maestro**  
Meringue vanille, crémeux argousier et yuzu, chantilly mélilot, gelée de mandarine et coulis de framboises et orange sanguine

**Tarte tatin à l'érable gelée de courges et argousier**  
Tarte tatin, gelée de courges butternut parfumée à la muscade, crumble aux épices boréales et chantilly à la compotée voyageuse

**Gâteau chocolat et griottes**  
Gâteau chocolat noir au gruë, ganache chocolat, compotée de cerises, nougatine et amandes fumées caramélisées

**Délice au sarrasin**   
Crémeux argousier, crumble érable, meringue aquafaba aux graines de caméline rôties

**Baba infusé**  
Au sirop de thé du Labrador et gin Ungava, chantilly, compote de cerises de terre et agrumes, tuiles de chocolat au gruë de cacao et écorce d'oranges confites

Les produits sont sujets à disponibilité. Substitutions possibles pour produits équivalents.  
Des frais opérationnels de 250\$ (plus taxes) s'appliquent aux commandes de moins de 25 personnes.



Chocolat lacté et griotte

# RÉCEPTIONS

## Stations en libre-service

### Combinée Québécois

38\$

(Minimum 100 personnes)

Cheesecake salé au Bleu fumé de St-Benoit,  
champignons marinés au miel 

Salade pomme et céleri aux copeaux  
d'Alfred le Fermier 

Poitrine de canard du Lac Brome fumé à chaud,  
endive et crème aux fruits séchés 

2 oz de fromages régionaux

2 oz de charcuteries du terroir

Petit pain brioché

### Bols et verrines

#### Bol façon niçoise

22\$

Longe de thon albacore en tataki, riz brun,  
haricots verts, tomates, concombre, œuf dur,  
oignons verts, croûtons à l'érable,  
vinaigrette érable-moutarde  
(minimum 20)

#### Bol santé

22\$

Épeautre, dés de betterave, fromage de  
chèvre émietté, chou frisé émincé,  
canneberges séchées, tempeh, vinaigrette  
aux agrumes et betteraves jaunes  
(minimum 20)

#### Petite verrine

#### d'houmous

48\$/dz

à l'aubergine rôtie, salade de carotte et  
radis aux herbes  
(minimum 3 douzaines)

#### Petite verrine de gravlax 52\$/dz

Crème d'avocat avec salade de concombre  
et betterave  
(minimum 3 douzaines)

#### Verrine de crudités 92,50\$/dz

Trempe au choix du Chef  
(minimum 3 douzaines)

# RÉCEPTIONS

## Chaud

**Kebbe** VG 46 \$  
yogourt aux épices douces

**Falafel** SG VG 48 \$  
sauce tarator verte

**Crevette nobashi** 55 \$  
sauce maison au piment doux

**Arancini homard  
et foie gras** 65 \$  
sauce hollandaise tartufata

**Bouchée au chou  
et à l'oignon rôti** 51 \$  
sauce moutarde et miel aux pommes et raifort

**Barquette aux champignons** 51 \$  
de Montréal et mousseline de pommes de  
terre fumées

**Roulade de saucisse** 48 \$  
et moutarde en grain Morin

**Rouleau à la viande fumée** 53 \$  
conçassé de cornichons et sauce moutarde  
à l'érable

**Mini tacos de canard  
effiloché** 65 \$  
et piment poblano, mayonnaise kewpie

**Bouchée de  
mac n' cheese truffé** 51 \$  
mayonnaise Alfredo

**Satay de volaille  
au gochujang** 55 \$  
sauce au kimchi

## Canapés

Service par notre personnel ou en stations  
libre-service

(minimum 3 douzaines par variété)

## Froid

**Gougère au '1608'** 48 \$  
crèmeux à l'artichauts et boutons  
de marguerite

**Trou de bagel  
au saumon fumé** 61 \$  
betterave marinée

**Escabèche d'omble  
chevalier Opercule** SG 59 \$  
légumes croquants

**Cuillère de concombre  
et tofu** SG VG 48 \$  
mousseline de panais, micro coriandre

**Pic muffuleta** SG 55 \$  
(charcuteries, fromage et marinades)

**Rouelle de courgette** SG VG 51 \$  
ratatouille de saison

**Crostini à la betterave** 50 \$  
fromage Beurrasse, sauce tahini au miel

**Mini poivron farci** SG 55 \$  
au fromage ricotta et au chorizo

**Endive et crevettes  
nordiques** SG 53 \$  
style guédille

**Blinis rôti** 51 \$  
aubergine, pomme grenade et sumac

**Tomate cerise farcie  
à la buffarella** SG 55 \$  
billes de balsamique et micro basilic

# RÉCEPTIONS

## *Bouchées Pub*

46 \$/dz

*(minimum 3 douzaines par variété)*

Phyllo de féta et épinards  
(spanakopita)

Croquette de morue  
sauce tartare

Bâtonnets d'houmus buffalo VG

Petit cornet de poulet quesadilla

Mini sandwich au fromage grillé:  
Brie-canneberges et Oka, pomme,  
amande et miel

Chou-fleur tempura VG



# RÉCEPTIONS

## Cocktail dînatoire sur stations

(Minimum 100 personnes)

Prix à partir de 90 \$/personne

Informez-vous auprès de votre représentant.

*Choisissez trois (3)  
stations thématiques  
animées parmi les  
suivantes*

### De la mer

- Préparé à la station : Tartare de saumon SG
- Chaudrée de palourdes
- Mini crab cakes avec sauce rémoulade citronnée
- Plateau de poissons fumés et rillettes SG
- Mini guédilles aux crevettes nordiques

### Mexicaine

- Préparé à la station : Cassolette d'enchilada au bœuf
- Tacos de porc effiloché ou de poisson, salade de chou mexicaine, crème à l'avocat
- Cornets de poulet quesadilla
- Nachos, salsa et sauce queso
- Salade de maïs et haricots noirs SG VG

### Asiatique

- Préparé à la station : Salade de papaye verte et crevettes, sauce poké
- Bar à ramen, nouilles servies avec :
  - Duo de bouillons : miso-légumes et miso-poulet
  - Garnitures : poulet, kimchi, oeuf dur, oignons verts ou tofu, épinards, huile de sésame
- Rouleaux impérial, sauce maison VG au piment doux
- Dumpling vapeur et frit
- Salade de fèves germées, carotte, wakame et edamame SG VG

### Méditerranéenne (végétarien)

- Préparé à la station : Saganáki Fromage Kefalograviera flambé, servi avec citron et croûtons
- Taboulé tomate, aubergine et chou-fleur SG VG
- Pita rôti et pailles au sésame, houmous et tzatziki
- Féta mariné, olives et noix

### Italienne

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



# RÉCEPTIONS

## Comptoirs gourmands thématiques

### Tables sucrées saisonnières

(Minimum 100 personnes)

#### Printemps 22 \$

- Sucre à la crème
- Guimauves et meringues à l'érable
- Tire éponge  
- Tartelettes à l'érable
- Pouding chômeur

Avec lait fouetté à l'érable +5\$

#### Été 22 \$

- 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 lait fouetté aux fraises +5\$

#### Automne 22 \$

- Chou pomme-citrouille-caramel salé
- Verrine pomme-courge confite-crumble avoine
- Pommes d'amour  
- Tartelettes pomme-canneberges
- Tartelettes façon tatin

Avec lait fouetté pomme-caramel +5\$

#### Hiver 22 \$

- Bouchée de brownie Rocky Road 
- Guimauves et fudge maison 
- Sucettes chocolatées 
- Tartelettes ganache chocolat 

Avec lait fouetté au chocolat +5\$

### Expériences à la Montréalaise

Avec assistance de notre personnel (Sujet à disponibilité)

#### Mr. Puffs 17,50 \$

(Minimum 150 personnes)

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 , miel-cannelle

#### Bagel par Le Trou 25 \$

(Minimum 150 personnes)

Ouverte en 2019, cette boulangerie qui a vu le jour dans Griffintown produit une variété de bagels façonnés à la main dans la plus pure tradition des bagels qui ont fait la notoriété de Montréal.

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

Nécessite un préposé: 58\$/heure, minimum de 3 heures.

#### Schwartz Smoked Meat 26,50 \$

(Minimum 150 personnes)

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

# RÉCEPTIONS

## Comptoirs gourmands à la carte

*Avec assistance de notre personnel (Sujet à disponibilité)  
Tarif par personne, à moins d'indication contraire*

**Charcuteries, marinades,  
pains et craquelins** 14 \$/pr  
(minimum 25 portions)

**Fromages et fruits séchés** 14 \$/pr  
Servi avec craquelins. (minimum 25 portions)

**Poutines** 13,50 \$

- La Classique : fromage en grains, sauce classique sur frites dorées, pommes de terre pompom 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 \$
- (minimum 25 portions, par variété)

**Oktoberfest** 17,50 \$

Saucisses fumées de style européen, pain brioché, choucroute, moutarde classique et moutarde forte (minimum 25 portions)

**Nouilles à l'orientale** 20 \$

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

**Bar à salade Cobb**  22 \$

Composez votre salade selon vos goûts: laitue romaine, chou kale, œufs 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 25 portions)

**Saumon** 23 \$

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)

**Bonbons** 33 \$/lb

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. (minimum 10 livres)

**Mini bretzels style bavarois** 65 \$/dz

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

**Mini-burgers de boeuf** 79 \$/dz

Servi avec fromage Oka, cornichon et dijonnaise BBQ (minimum 5 douzaines)

**Pizza-focaccia** 190 \$

Pizza faite sur plaque de focaccia maison à l'huile d'olive. Au choix :

- Tomate, olives, oignons, parmesan
- Légumes grillés et pesto

(coupé en 48 petits morceaux)

**Poulet à la grecque** 322 \$

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

**Popcorn** 880 \$

Mais 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. Les heures additionnelles sont facturables.

## Station de découpe

*Ces stations nécessitent un préposé-trancheur.\*  
Tarif par personne, à moins d'indication contraire*

**Poitrine de dinde** 24 \$

à la bière et au genièvre

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

**Jambon d'épaule fumé** 24 \$

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

**Gigot d'agneau** 27 \$

rôti au romarin et agrumes

Focaccia aux herbes et citron confit (minimum 20 portions)

**Filet de boeuf** 535 \$

rôti aux épices à steak, thym et raifort

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

Clipboard 1: Lundi

Clipboard 2: Mardi

Clipboard 3: Mercredi

Clipboard 4: Jeudi

Clipboard 5: Vendredi

Clipboard 6: Samedi

**Maestro Culinaire**

Maître d'hôtel 12-10-40  
 entrée Suet 700  
 Soupe + Bate 1  
 Bagettes 100  
 Quenelles 100  
 Soupe plateau 150  
 Vin Suet 90

Mode  
 rate 140  
 6-8 carottes  
 oignon 140

2550

**Maestro Culinaire**

**INVENTAIRE**  
 "Calculer l'état initial et final de vos stocks"

Sab. 7.0

DATE	INVENTAIRE DEBUT	ADJUST	TOTAL POSE	INVENTAIRE FIN	VENTU
Mois	Quantité	Unité	Total	Quantité	Unité
5 Oct	1020	-	520	500	520
12 Oct	454	-	400	54	400
16 Oct	800	-	785	25	785
25 Oct	649	150	799	-	725
2 Fév	724	160	824	50	774
12 Fév	342	-	342	200	185

Muffin 30  
 Jambon Suet 80  
 fruit entrée 12  
 Fromage Bate 6  
 Hors d'oeuvres 100

Jambon 6  
 Dinde 2  
 Tofu 10  
 focaccias 30



Maestro Culinaire

Clipboard with a pen and a small notepad.

# TERMES ET CONDITIONS

La splendeur du savoir-faire local – édition janvier 2025

## Fournisseur exclusif

Maestro Culinaire est le fournisseur exclusif des services alimentaires au Palais des congrès de Montréal. Toute distribution de nourriture ou de boisson sur les lieux du Palais des congrès de Montréal sans autorisation préalable de Maestro Culinaire entraînera le retrait immédiat des produits non autorisés d'un kiosque ou d'une salle de réunion, à la demande du Palais des congrès ou de son Représentant.

La distribution d'échantillons de nourriture et de boissons n'est généralement pas autorisée au Palais des congrès de Montréal. Des exceptions peuvent être accordées aux salons et congrès directement liés à l'industrie alimentaire, sur demande écrite et approbation par Maestro Culinaire. Dans de telles circonstances, les produits offerts et distribués gratuitement ne doivent pas entrer en concurrence ni limiter les ventes de Maestro Culinaire.

Pour être reconnus comme échantillons, ces produits doivent faire partie de la nature du commerce impliqué, et donc distribués dans le but de les faire connaître au public. Les échantillons gratuits sont limités à 4 oz de boissons non alcoolisées ou de nourriture.

Le non-fabricant de produit qui envisage une distribution alimentaire (ex : une banque qui distribue du café), ou un manufacturier qui souhaite distribuer des articles dans un format qui dépasse le volume d'échantillon fixé, devra payer un frais compensatoire à Maestro Culinaire afin que ce dernier renonce à son droit d'exclusivité. Le montant du frais sera calculé par Maestro Culinaire, selon la nature et la quantité du produit en distribution, et payable en intégralité avant l'événement.

Si le produit est de l'alcool, des directives spéciales s'appliquent. Il est de la responsabilité du client/exposant de se conformer à toutes les réglementations locales en matière de santé, sécurité, hygiène et salubrité.

Les lignes directrices et le formulaire d'autorisation sont disponibles sur demande - **veuillez contacter votre Représentant.**

## Planification des menus

Pour vos réceptions et dîners d'affaires, Maestro Culinaire vous propose des menus variés, sains et créatifs. Vous pouvez sélectionner parmi le vaste éventail de repas et boisson présenté dans nos menus, en fonction de votre budget et de vos préférences.

Vos choix de menu doivent être confirmés par écrit trente (30) jours avant la date de l'événement. À la suite de la réception de vos choix de menus, le responsable de votre événement chez Maestro Culinaire vous fera parvenir une confirmation écrite sous forme de Contrat.

Dans le but de veiller au bon déroulement des activités, le Client s'engage à informer Maestro Culinaire du nombre définitif de convives ('Garantie') dix (10) jours ouvrables avant l'événement. Une fois la Garantie reçue, les coûts associés à votre commande ne pourront être diminués malgré une baisse du nombre de convives.

Maestro Culinaire fera tout en son pouvoir afin de tenir compte de l'augmentation éventuelle du nombre de convives qui surviendrait après le dépôt de la Garantie; cependant toute augmentation supérieure à 2% sera sujette à disponibilité et fera l'objet d'un supplément tarifaire de 10%.

Si, le jour de l'événement, Maestro Culinaire doit préparer un volume supérieur à celui mentionné dans la Garantie, alors les repas servis seront facturés au prix de détail contractuel majoré de 25%.

## Menu sur mesure ou personnalisé

Un frais de recherche et développement pourrait s'appliquer à toute demande de création de menu sur mesure, avec préavis minimum de quatre-vingt-dix (90) jours. Un supplément peut également s'appliquer pour toute demande d'article ne figurant pas sur le menu publié, avec préavis de quarante-cinq (45) jours.

Maestro Culinaire se réserve le droit de faire des substitutions à toute commande ou à tout article qui n'est pas raisonnablement ou facilement disponible sur le marché, ou qui semble inférieur à nos standards de qualité.

Certaines conditions s'appliquent - informez-vous auprès de votre Représentant.

### Fournisseurs de boissons :

Nos fournisseurs de boissons préférentiels sont Pepsico, Bière Boréale et la Distillerie Noroi. Veuillez contacter votre Représentant si vous avez besoin d'informations complémentaires sur les produits proposés et/ou la politique concernant l'utilisation d'autres fournisseurs non répertoriés.

## Allergies et repas alternatifs

Le traitement des demandes alimentaires alternatives exige une attention particulière, surtout en ce qui concerne les allergies pouvant entraîner des réactions sévères, voire mortelles. Maestro Culinaire s'engage à offrir une vaste gamme d'options alimentaires. Notre engagement inclut la satisfaction de tous nos invités en répondant, avec un préavis raisonnable, aux besoins particuliers tels que : allergie alimentaire, intolérance sévère, régime végétarien ou végétalien, restrictions culturelles/religieuses.

Veillez noter que Maestro Culinaire ne dispose pas d'une cuisine séparée pour réaliser des préparations garanties sans allergènes. Bien que nous prenions des mesures pour minimiser le risque de contamination croisée, nous ne pouvons garantir qu'aucun produit n'ait été en contact avec un allergène lors de la préparation, de la manipulation ou du service.

Il est essentiel de transmettre l'information concernant les allergies à votre Représentant, au plus tard à la date limite de remise de la garantie finale, dans un document Excel au format suivant :

### **Numéro de table | Nom de l'invité | Description de l'allergie.**

Si l'information n'est pas remise dans le format demandé, nous ne pourrions garantir l'exactitude des résultats.

Si, au moment du service, le nombre de repas alternatifs requis (y compris végétariens) dépasse le nombre figurant sur votre liste de restrictions alimentaires, nous ne pouvons garantir que nous serons en mesure de répondre à toutes les demandes, mais nous nous efforcerons de satisfaire les besoins de notre clientèle. Les repas servis seront facturés au prix de détail contractuel majoré de 25%.

## Bars

Maestro Culinaire est l'unique détenteur du permis d'alcool sur les lieux au Palais des congrès de Montréal. Toute commande de produits alcoolisés (spiritueux, vin, bière, cidre, etc...) doit passer par nos services, sans exception.

Nous pouvons exploiter un bar ouvert ou un bar payant selon votre demande. En formule bar ouvert, l'ensemble des consommations des invités sera facturé au compte maître. En formule bar payant, vos invités pourront acheter leurs propres consommations au bar. Un système hybride avec coupons peut également être mis en place.

À noter que le service de vente de bouteille n'est pas disponible.

Les heures d'opération des bars sont de 11h00 à 01h00. Le dernier appel sera donné 30 minutes avant la fin prévue de l'événement.

À noter que si les ventes au bar sont inférieures à 900.00\$ net (bar ouvert ou bar payant), un frais de main d'œuvre de 58.00\$/heure, pour un minimum de trois (3) heures, sera facturé (applicable pour

chaque bar). Le service de bar est d'une durée maximale de trois (3) heures consécutives.

La loi interdit la vente de boissons alcoolisées à toute personne âgée de moins de 18 ans. Les boissons alcoolisées seront servies conformément aux règlements de la Régie des alcools, des courses et des jeux du Québec. Dans le but de protéger la clientèle, les employés de Maestro Culinaire se doivent de refuser de servir toute personne montrant des signes d'ébriété ou d'intoxication

## Services des repas

La durée 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 : 2 heures maximum (service offert entre 6h30 et 9h30)
- Déjeuner : 2 heures maximum (service offert entre 11h00 et 14h30)
- Dîner : 3 heures maximum (service offert entre 17h00 et 21h00)
- Réception : 3 heures maximum

Au-delà de ces périodes et pour tout délai prolongé en raison du programme, des frais de main d'œuvre supplémentaires de 5.00\$/heure par convive seront facturés.

Afin d'assurer la salubrité des aliments, les stations alimentaires peuvent demeurer à l'air ambiant pendant un maximum de deux (2) heures.

Des tables rondes pour dix (10) convives recouvertes d'une nappe blanche carrée, des serviettes de tables blanches en tissu, de la verrerie, des couverts et de la vaisselle en céramique sont prévues pour tout service de restauration banquet (excluant la restauration mobile).

Si de la main-d'œuvre supplémentaire ou dédiée est requise, veuillez en discuter avec votre Représentant pendant la phase de planification :

Tarif de la main-d'œuvre en vigueur – 58.00\$/heure, minimum trois (3) heures consécutives.

## Aires de restauration mobile

Un service de restauration mobile peut être mis à la disposition des événements de type salons, expositions et foires commerciales. L'emplacement, le menu offert ainsi que les heures d'opération seront évalués en fonction de l'affluence prévue, du programme des activités et de l'espace alloué par le client. À noter que la restauration mobile est un service d'appoint qui n'est pas conçu pour nourrir l'ensemble des participants à un événement (dans ce cas, veuillez vous prévaloir de l'offre figurant aux menus réguliers).

Pendant les activités, en collaboration avec le promoteur, des modifications pourront être apportées à l'horaire en fonction du taux de fréquentation. Contactez votre Représentant pour connaître l'ensemble des modalités.

## Prix des repas et boissons

Tous les prix sont en dollars canadiens (CAD\$). Tarif par personne, à moins d'indication contraire.

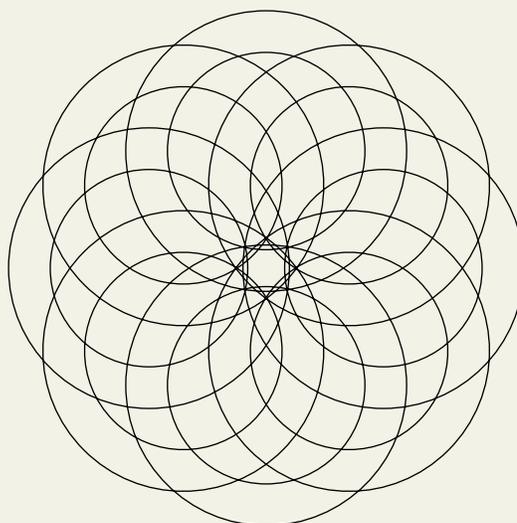
Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à un frais administratif de 18% et aux taxes en vigueur : TPS (taxe sur les produits et service) de 5% et TVQ (taxe de vente du Québec) de 9,975%. Veuillez noter que le frais administratif est un produit taxable.

Les taxes, prix et menus sont modifiables sans préavis.

Les événements incluant des services de restauration et se déroulant un jour férié provincial ou national peuvent faire l'objet d'un supplément tarifaire de 15% sur le prix régulier du menu.

Liste des congés fériés visés :

- |   |  |
|---|--|
| - <b>Vendredi Saint</b><br>(vendredi précédent le dimanche de Pâques)     | - <b>Veille de Noël</b><br>(24 décembre)           |
| - <b>Lundi de Pâques</b><br>(lundi suivant le dimanche de Pâques)         | - <b>Noël</b><br>(25 décembre)                     |
| - <b>Fête nationale des patriotes</b><br>(lundi précédent le 25 mai)      | - <b>Lendemain de Noël</b><br>(26 décembre)        |
| - <b>Fête nationale du Québec</b><br>(24 juin)                            | - <b>Veille du jour de l'An</b><br>(31 décembre)   |
| - <b>Fête du Canada</b><br>(1 <sup>er</sup> juillet)                      | - <b>Jour de l'An</b><br>(1 <sup>er</sup> janvier) |
| - <b>Fête du travail</b><br>(premier lundi de septembre)                  | - <b>Lendemain du jour de l'An</b><br>(2 janvier)  |
| - <b>Journée de l'Action de Grâce</b><br>(2 <sup>e</sup> lundi d'octobre) |  |



## Politique de facturations

### Annulations

Tout événement annulé dans les deux (2) semaines précédant la date de la fonction, pour lequel un contrat a été produit et signé, pourrait entraîner une pénalité équivalente à 100 % du montant estimé des charges.

Veuillez noter que pour les menus ou articles spéciaux, une fenêtre d'annulation plus longue peut s'appliquer.

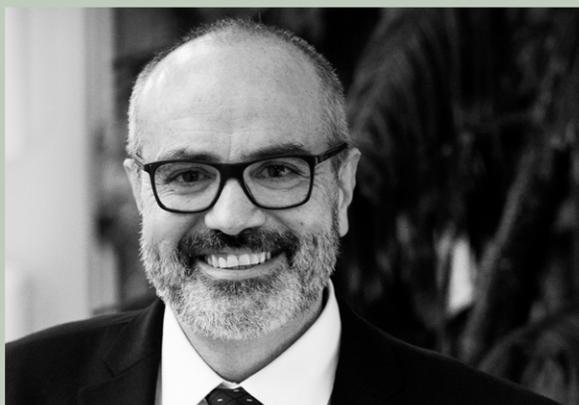
### Méthodes de paiement

Nous privilégions les paiements sous forme de virement bancaire ou de chèque.

### Dépôt, solde au compte et échéances

Un dépôt de 90% du coût estimé de la somme totale des aliments et boissons commandés est payable au plus tard trente (30) jours avant l'événement.

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.



# UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Maestro Culinaire est le fournisseur exclusif de services alimentaires du Palais des congrès de Montréal.

Telle une entreprise familiale, nous offrons une approche authentique et personnalisée. Nos conseillers sont fiables et remplissent leurs promesses à tout coup.

Plusieurs membres de notre personnel œuvrent chez nous depuis plus de 20 ans. Maestro Culinaire 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<sup>e</sup> étage

Montréal (Québec) H2Z 2A7

Téléphone: 514 871-3111

[info-mtl@maestroculinaire.ca](mailto:info-mtl@maestroculinaire.ca)