

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

Petits-déjeuners

Boîtes-repas compostables de style Bento	5
Stations thématiques	5
À l'assiette	6
Buffet chaud	6

Pauses

Stations thématiques	7
À la carte	8

Déjeuners

Boîtes-repas compostables de style Bento (4 compartiments)	11
Boîtes-repas compostables de style Bento (5 compartiments)	12
Midi-Express	13
Buffet froid	14
Buffet chaud	15
À l'assiette	16

Dîners

Menu d'inspiration québécoise	18
À l'assiette	19

Réceptions	20
------------------	----

Services alimentaires	21
-----------------------------	----

Politique de facturation	22
--------------------------------	----

Une équipe à votre écoute	23
---------------------------------	----



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.



PETITS-DÉJEUNERS FROIDS

SG Sans gluten

VG Végan

FB Fourchette bleue

BOÎTES-REPAS COMPOSTABLES* DE STYLE BENTO

Sur stations, en libre service



Un pain maison, au choix :
bananes, citron-pavot, framboises-chocolat blanc,
pommes-noix ou courge-kombu **FB** 17\$

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 ... 20\$

Yogourt **SG**

Fruit entier de saison **SG VG**

*excepté yogourt

STATIONS THÉMATIQUES

Avec assistance de notre personnel



Servi avec café, thé.

L'essentiel 24,25\$

Jus d'orange en format individuel

Salade de fruits en bol individuel **SG VG**

Assortiment de pains maison : bananes, citron-pavot,
framboises-chocolat blanc, pommes-noix
ou courge-kombu **FB**

Mini-viennoiseries, saveurs variées

Yogourts individuels **SG**

Le vigoureux 26,50\$

Jus d'orange en format individuel

Œufs durs **SG**

Fromages doux : cheddar, brie, suisse,
havarti aux fines herbes **SG**

Brochettes de fruits **SG VG**

Assortiment de mini-muffins santé

Le douillet 27,50\$

Jus d'orange fraîchement pressé

Gruau garni sur mesure : **SG VG**
petits fruits frais, lait d'amande (ou lait 2% au choix),
graines de lin, graines de chia, noix de coco, sirop d'érable

Au choix : crêpes fines farcies aux pommes
et aux canneberges ou pancakes aux bleuets



PETITS-DÉJEUNERS CHAUDS

SG Sans gluten

VG Végan

À L'ASSIETTE

Service aux tables

Servi avec jus d'orange et café, thé.



Brouillade de tofu à la ciboulette sur coquille de pomme de terre SG VG 34\$

Poivrons et oignons sautés, saucisse déjeuner végane

Frittata servie avec pommes de terre style rösti, tomates cerises et saucisse à la dinde 33\$

Au choix:

- Fromage, lardons, champignons SG
- Maraîchère SG
- Blanc d'œuf, épinards, oignons caramélisés, fromage de chèvre SG

Pain doré gratiné au gouda fumé avec jambon et asperges 33\$

Accompagné de sirop d'érable

BUFFET

Service par notre personnel

Servi avec jus d'orange et café, thé.



Assortiment de mini-viennoiseries et mini-muffins santé
Confiture et beurre

Deux viandes au choix (2):

- Bacon SG
- Saucisse de dinde
- Jambon SG
- Saucisse de pintade et gouda fumé (+2\$) SG
- Bacon de tempeh (+2\$) SG
- Saucisse déjeuner végane (+2\$) SG

Un plat de pommes de terre au choix (1):

- Rissolées aux herbes VG
- Galette style rösti SG VG
- Grelots poêlés SG VG

Œufs brouillés classiques SG 31\$

Frittata 33\$

Au choix (1):

- Fromage-lardons-champignons SG
- Maraîchère SG
- Blanc d'œuf-épinards-oignons caramélisés-fromage de chèvre SG

Brouillade de tofu à la ciboulette VG SG 35\$

Cassolette d'œuf à la méditerranéenne SG 34\$

Sur comptée de tomates, poivrons, oignons, pois chiches, fromage fêta émietté

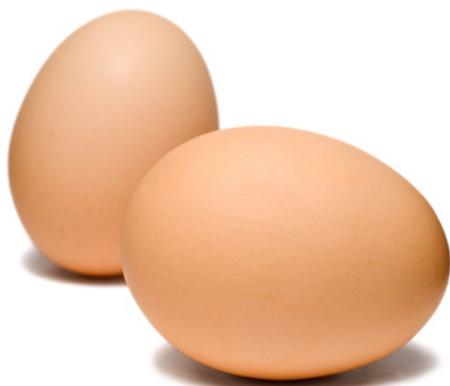
Cassolette d'œuf à l'européenne 36\$

Sur béchamel aux épinards, avec fromage de chèvre et saumon fumé

Œufs bénédictine avec hollandaise à l'huile d'olive ... 34\$

Au choix (1):

- Classique
- Florentine au chou frisé
- Chorizo et havarti aux fines herbes (+2,50\$)
- Saumon fumé (+4,50\$)



Le service de buffet se fera dans le respect des recommandations sanitaires de la Santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

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

PAUSES

SG Sans gluten

VG Végan

FB Fourchette bleue

STATIONS THÉMATIQUES

Avec assistance de notre personnel



Servi avec café, thé.

Le boost 20\$

Smoothies aux baies et au yogourt, lait de soya et sirop d'érable, servis au verre SG

Cubes d'énergie SG

pacanes-érable, canneberges-amandes, citrouille-chocolat-noix de coco, amandes-dattes-kombu FB

Mini-brochettes de légumes et fromage SG

Le vivifiant 20\$

Assortiment de mini-scones maison:
canneberges-orange, citron confit-bleuets,
duo de chocolat

Parfaits de yogourt nature sucré au miel, fruits frais
et granola

Eau botanique « immunité » agrumes-cannelle

Le sucré 16\$

Assortiment de biscuits:
morceaux de chocolat au lait, double chocolat,
avoine-canneberges, shortcake aux fraises

Barres sucrées: Nanaimo, citron

Brownies SG VG

Le salé 16\$

Verrines de crudités et houmous à la betterave

Sacs de croustilles SG et grignotines Party Mix

Fromage cheddar SG

Eau botanique « métabolisme » concombre-menthe



PAUSES

SG Sans gluten
VG Végan
FB Fourchette bleue

À LA CARTE

Avec assistance de notre personnel
Nourriture et boissons portionnées
(commande minimale de 12 par option)



COLLATIONS

Sandwich-déjeuner aux œufs sur muffin anglais	9 \$
Au choix : bacon-fromage, jambon-fromage, fromage	
Viennoiserie pur beurre	4,50 \$
Au choix : croissant, chocolatine, brioche à la cannelle, amandine	
Feuilleté bistro	4,50 \$
Au choix : tomate, poireaux, épinards	
Scone maison	5,50 \$
Au choix : canneberges-orange, citron confit-bleuets, duo de chocolat	
Gruau sans cuisson (<i>overnight oats</i>) en pot Mason	8 \$
Au choix : lait de soya-chia-érable-cacao-coco Lait-yogourt-érable-petits fruits SG	
Muffin santé maison	4,50 \$
Au choix : avoine-bleuets-chia, avoine-banane-abricot-noix de coco, son-framboise-raïns, son-canneberges-graines de lin	
Pain maison (tranche)	3 \$
Au choix : bananes, citron-pavot, framboises-chocolat blanc, pommes-noix ou courge-kombu FB	
Pain aux bananes (tranche) SG VG	4 \$
Mini-brochettes de fruits SG VG	6,50 \$
Salade de fruits SG VG	6 \$
Brownie maison SG VG	4,50 \$
Biscuits (2)	4 \$
Au choix : morceaux de chocolat au lait, double chocolat, avoine-canneberges, shortcake aux fraises	
Trous de beignes (2)	4,50 \$
Mini-renversé à l'ananas SG VG	4,50 \$
Mini-gâteau à la betterave SG VG	4,50 \$
Petite brochette de légumes et fromage SG	6,50 \$
Verrine de crudités et houmous à la betterave SG VG	7 \$

En libre service
Nourriture et boissons
emballées individuellement



COLLATIONS

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



PAUSES

SG Sans gluten

VG Végan

FB Fourchette bleue

Avec assistance de notre personnel



BOISSONS

Café et thé 24 \$/litre

Commande minimale de 3 litres – option compostable

Café et thé 26 \$/litre

Commande minimale de 3 litres – option céramique

Smoothie vitaminé maison 5 \$

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 botanique 74 \$/10 litres

Au choix :

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

Jus 5 \$

Orange, pomme, cocktail ananas-grenadille-mangue, légumes

Boisson gazeuse 5 \$

Pepsi, Pepsi diète, 7Up, 7Up diète, thé glacé Nestea

Eau de source naturelle gazéifiée Perrier 5 \$

Eau de source naturelle Eska 5 \$

Eau d'érable pure biologique Maple 3 6 \$

Machine à café Caffitaly 100 \$/jour

+ Capsules de café espresso 4,50 \$ chaque

Incluant mousser à lait, lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.

Machine à café Saeco Royal One Touch 500 \$/jour

Incluant mousser à lait et moulin intégré, grains de café (1 kg/jour), lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.

Kilo de café supplémentaire 85 \$

Serveur-opérateur (si requis) ... 58 \$/heure (minimum 3 heures consécutives)

Le service se fera dans le respect des recommandations sanitaires de la Santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

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





SAVIEZ-VOUS QUE...

ACHAT LOCAL

L'offre gastronomique de notre terroir est vaste et nous sommes fiers de soutenir l'industrie agroalimentaire florissante de notre région grâce à un menu soigneusement planifié qui reflète la tendance croissante du manger-local.

Notre équipe travaille avec diligence afin de mettre en valeur les producteurs d'ici, que ce soit par le biais d'une participation active au programme Fourchette bleue, d'une certification Aliments du Québec au menu ou d'un approvisionnement exclusif en farines québécoises (Les Moulins de Soulanges et La Minoterie des anciens inc.).

DÉVELOPPEMENT DURABLE

Le Palais des congrès de Montréal est la principale vitrine d'expérimentation et de promotion des technologies et techniques en agriculture urbaine au Québec grâce à un vaste projet de laboratoire consacré au verdissement de ses toits.

Partenaire de ce projet, Capital Traiteur profite d'une partie de la récolte en saison. Ainsi, des fruits, légumes, fines herbes et miel tout frais viennent agrémenter les assiettes des convives.

ENGAGEMENT SOCIAL

Le Palais étant au service de plus de 900 000 visiteurs annuellement, avec un volume conséquent de nourriture préparée et servie, des excédents alimentaires peuvent survenir.

Il était donc naturel et nécessaire d'établir un partenariat avec La Maison du Père afin de redistribuer ces surplus à la communauté. En plus de mettre des repas nutritifs sur la table pour ceux qui en ont besoin, cette initiative aide à réduire la quantité de déchets générés annuellement.

DÉJEUNERS FROIDS

BOÎTES-REPAS COMPOSTABLES DE STYLE BENTO (4 COMPARTIMENTS)

Sur stations, en libre service



Sandwich 27,50\$

(un seul choix, commande minimale de 6)

- **Dinde fumée de Montréal**
Fromage cheddar, cornichons à l'aneth, laitue et mayonnaise légèrement épicée sur pain bagnat seigle et grains
- **Porchetta**
Fromage Oka Artisan, roquette, mayonnaise câpres et fines herbes sur pain bagnat seigle et grains
- **Rôti de bœuf**
Fromage provolone, jardinière douce, roquette et vinaigrette à l'italienne sur pain bagnat olive verte et ciboulette
- **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
- **Poulet miel-moutarde**
Canneberges séchées et laitue croquante 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\$)** SG VG
Guacamole, kimchi et vrilles de pois sur pain Kaiser
- **Mousse de végépâté (+ 2\$)** SG VG
Bruschetta au vinaigre balsamique, lanières de courgette, roquette et mayonnaise végane sur pain Kaiser

OU

Salade-repas 31\$

(un seul choix, commande minimale de 6)

- **Poulet grillé**
Couscous au curcuma, persil, oignons verts, tomates cerises et poivrons
- **Saumon rôti à la moutarde à l'ancienne**
Avec lentilles aux légumes
- **Dés de tofu mariné** SG VG
Salade de chou rouge braisé et julienne de légumes
- **Tempeh** SG VG
Riz de la Gaspésie (avoine nue) et courgettes

Toutes nos boîtes-repas incluent :

- Un ensemble scellé de couverts compostables avec serviette
- Un sandwich ou une salade-repas
- Un accompagnement
- Une portion de fromage au choix du Chef (remplacé par des fruits séchés dans les boîtes végan et sans gluten)
- Un dessert

SG Sans gluten
VG Végan

Un accompagnement (un seul choix)

- Salade de brocoli, boulgour, graines de tournesol, fruits séchés et oignons verts
- Quinoa, maïs et courgettes rôties, feta, oignons verts, aneth, vinaigrette aux graines de moutarde SG
- Salade de pois chiches, céleri, concombre, fenouil, abricots séchés, graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne SG VG
- Salade de carotte à l'érable, edamame, wakame et coriandre SG VG
- Salade de sarrasin au citron confit, haricots noirs et miso SG VG
- Salade d'orzo au pesto, poivrons, olives noires, tomates cerises et parmesan
- Crudités et houmous à la betterave SG VG

Un dessert (un seul choix)

- Brownie SG VG
- Macarons colorés (2)
- Biscuits (2)
- Chou à la crème à l'érable
- Gâteau aux carottes SG VG
- Croustade pommes-canneberges
- Barre Nanaimo
- Barre tarte au sucre



DÉJEUNERS FROIDS

BOÎTES-REPAS COMPOSTABLES DE STYLE BENTO (5 COMPARTIMENTS)



Sur stations, en libre service

Une entrée (un seul choix)

- Potager en 2 façons : légumes croquants et rôtis avec tartinade à l'edamame **SG** **VG**
- Rillettes de saumon frais et marinade de rabiolo **SG**
- Salade de légumes crus en rémoulade et viande fumée de Montréal **SG**

Un plat (un seul au choix, commande minimale de 6)

- Mozzarella et tomate de serre, croûton au pesto, orzo à l'aubergine, haricots blancs, artichauts et tomates séchées, lanières de courgette 33\$
- Poitrine de poulet rôti, quinoa aux haricots noirs, maïs et poivrons, vinaigrette à la courge, graines de citrouille caramélisées à l'érable et au paprika fumé 37\$
- Pavé de saumon, couscous à la betterave, edamame et oignons verts, salade de radis et concombre, sauce raïta et pita grec 39\$

Fromages Oka et Rondoux avec fruits séchés

Pain brioché, croûtons et beurre boule

Un dessert (un seul choix)

- Érable, caramel et pommes
- Fraises, chocolat blanc et amande
- Chocolat, petits fruits et mûlilot

Toutes nos boîtes-repas incluent :

- Un ensemble scellé de couverts compostables avec serviette de table
- Une entrée
- Un plat
- Une portion de fromage et fruits séchés
- Un pain brioché avec beurre
- Un dessert

SG Sans gluten

VG Végan



DÉJEUNERS FROIDS

 Sans gluten

MIDI-EXPRESS

Service préalable aux tables, cloché,
avec couverts et serviette enroulés

Comprend un plat principal froid et une verrine dessert

Plat principal, au choix(1) :

- Mozzarella et tomate de serre, croûton au pesto, orzo à l'aubergine, haricots blancs, artichauts et tomates séchées, lanières de courgette 33\$
- Poitrine de poulet rôti, quinoa aux haricots noirs, maïs et poivrons, vinaigrette à la courge, graines de citrouille caramélisées à l'érable et au paprika fumé 37\$
- Pavé de saumon, couscous à la betterave, edamame et oignons verts, salade de radis et concombre, sauce raïta et pita grec 39\$
- Effiloché de canard confit, riz au chou frisé, pommes et graines de tournesol, carotte et fenouil, vinaigrette érable et tamari  41\$
- Tataki de thon albacore, salade de haricots verts, tomates cerises et pois chiches rôtis aux épices douces, œuf émietté, câpres frites, vinaigrette au caramel de vin rouge  43\$

Dessert

Verrine sucrée d'inspiration saisonnière

EN COMPLÉMENT

Ajoutez une entrée chaude à votre repas
(service aux tables à contact limité):

- Cassolette de macaroni en sauce béchamel classique additionnée de cheddar, de mozzarella et de gouda fumé, recouverte de chapelure croustillante + 8\$
- Cassolette de veau haché et de poireaux émincés montées en étage avec maïs et purée de pommes de terre au fromage en grains + 9\$

Café, thé 26\$ / litre

Service effectué par le personnel – option céramique

Qu'il s'agisse d'un dîner pour 5 ou 5 000 personnes, l'expérience culinaire au Palais des congrès de Montréal reflète notre engagement envers la qualité.

Ensemble, créons l'inoubliable !



DÉJEUNERS FROIDS

SG Sans gluten

VG Végan

BUFFET

Service par notre personnel

Servi avec petit pain et café, thé.



Entrée en portion individuelle, au choix (1) :

- Verrine de crudités et houmous à la betterave SG VG
- Bol de soupe du jour SG

Salade composée en portion individuelle, au choix (1) :

- Grecque au melon d'eau SG
- Brocoli, boulgour, graines de tournesol, fruits séchés et oignons verts
- Quinoa, maïs et courgettes rôties, feta, oignons verts, aneth, vinaigrette aux graines de moutarde SG
- Pois chiches, céleri, concombre, fenouil, abricots séchés, graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne SG VG
- Carottes à l'érable, edamame, wakame et coriandre SG VG
- Sarrasin au citron confit, haricots noirs et miso SG VG
- Orzo au pesto, poivrons, olives noires, tomates cerises et parmesan
- Pommes de terre grelots et chorizo, fromage en grains, oignons verts, sauce ranch aux tomates séchées SG

Sandwiches distribués à la pince par l'équipe de service :

- Assortiment de sandwiches du jour sur pain variés (option végétarienne incluse)..... 41 \$
Sandwich végétalien sans gluten (+ 2 \$/portion)

Dessert en portion individuelle :

Mini-desserts (2) au choix du chef pâtissier

Le service de buffet se fera dans le respect des recommandations sanitaires de la Santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

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



DÉJEUNERS CHAUDS

SG Sans gluten

VG Végan

BUFFET

Service par notre personnel

Servi avec petit pain et café, thé.



Entrée en portion individuelle, au choix (1) :

- Verrine de crudités et houmous à la betterave SG VG
- Bol de soupe du jour SG

Salade composée en portion individuelle, au choix (1) :

- Grecque au melon d'eau
- Brocoli, boulgour, graines de tournesol, fruits séchés et oignons verts
- Quinoa, maïs et courgettes rôties, feta, oignons verts, aneth, vinaigrette aux graines de moutarde SG
- Pois chiches, céleri, concombre, fenouil, abricots séchés, graines de citrouille et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne SG VG
- Carottes à l'érable, edamame, wakame et coriandre SG VG
- Sarrasin au citron confit, haricots noirs et miso SG VG
- Orzo au pesto, poivrons, olives noires, tomates cerises et parmesan
- Pommes de terre grelots et chorizo, fromage en grains, oignons verts, sauce ranch aux tomates séchées SG

Plat principal au choix, avec légumes de saison au goût du chef, distribué à la pince par l'équipe de service :

Légumes de saison au choix du chef

- Duo de pâtes
Cannelloni au veau braisé et oignons sautés, sauce rosée, copeaux de parmesan / Pennine primavera GF VG \$44
- Émincé de poitrine de poulet, oignons perlés et chorizo doux 46\$
- Rôti de dindon au miel, moutarde et thym 47\$
- Pavé de saumon, tomates cerises, fenouil et huile d'olive SG 48\$
- Haut-de-côte de bœuf braisé au vin rouge 54\$
- Osso buco de cerf, fine mirepoix et zestes d'agrumes SG 55\$

Féculent au choix (1), sauf avec le duo de pâtes, distribué à la pince par l'équipe de service :

- Orgetto crémeux à la courge et au romarin
- Medley de riz sauvage, pois chiches, edamame et raisins secs SG VG
- Pommes de terre grelots rôties SG VG
- Boulgour champignons et poireaux
- Polenta au parmesan
- Pennine primavera SG VG

Dessert en portion individuelle :

Mini-desserts (2) au choix du chef pâtissier



Le service de buffet se fera dans le respect des recommandations sanitaires de la Santé publique. Informez-vous auprès de votre représentant.

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

Si plus d'un plat principal est choisi, le prix du plus élevé s'applique à l'ensemble de la commande.

DÉJEUNERS CHAUDS

À L'ASSIETTE Service aux tables



- SG Sans gluten
- VG Végan
- FB Fourchette bleue
- OW Ocean Wise

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

Une entrée, au choix (1) :

- Salade de betterave sur fromage de chèvre crémeux SG
Roquette, lanières de carotte, noix torréfiées et vinaigrette aux agrumes
- Crevettes nordiques et concombre FB OW
Petit gâteau de maïs, lanières de betterave, crème sûre cajun et pousses de pois
- Salade de fenouil émincé et haricots verts
Segments d'orange, dattes, vinaigrette au miel et vrilles de pois SG

Un plat principal, au choix (1) :

- Ravioli à la courge musquée, effiloché de canard confit 42\$
Mousseline et julienne de légumes, sauce crémeuse au thym, vin rouge et ail noir
- Poitrine de poulet, sauce au miel et à l'ail noir 48 \$
Purée de courge, tomates rôties et haricots fins
- Pavé de saumon rôti aux épices boréales 50 \$
Mousseline de courge musquée, ragoût d'orge, julienne de carotte, chou kale et oignons rouges
- Macreuse de bœuf 53 \$
Purée de carottes, chou-fleur et tomates rôties, champignons et poireaux, sauce érable et tamari

Un dessert, au choix (1) :

- Moelleux au chocolat
Sauce chocolat, framboise et crème au mascarpone
- Barre frangipane
Bleuets et citron confit, nougatine, crème pralinée
- Gâteau imbibé érable et épices
Cerise de terre et argousier



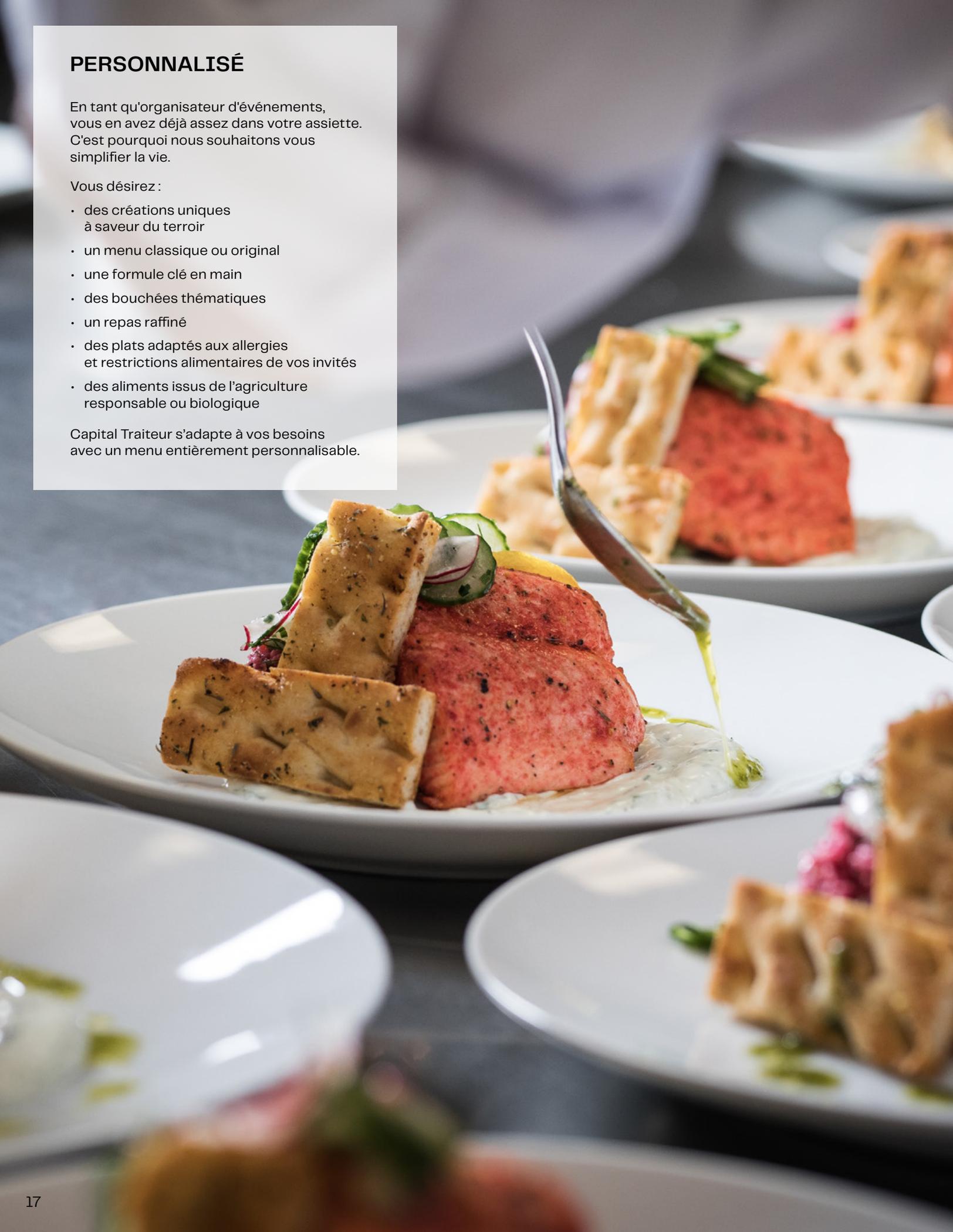
PERSONNALISÉ

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.



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 des plats certifiés 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 certifiés créés par Simon Devost-Dulude de Capital Traiteur vous permettent de découvrir notre diversité culinaire.

Une entrée, au choix (1) :

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

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 :
Smoked meat, mousseline de légumes blancs, oignons doux et réduction des 3 origines..... +9\$





À L'ASSIETTE

Service aux tables

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

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 aux pommes
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
- Rôti de veau, sauce espagnole 76 \$
Purée de pomme de terre au fromage en grains, champignons, tomates, 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, crumble graham, mûres, écorce de citron confite
- Chocolat lacté et griotte
Crèmeux au chocolat lacté, gâteau au chocolat, compotée de griottes, nougatine aux amandes fumées
- Pavlova vanillé
Garniture cheesecake, compotée fraise-basilic, coulis et crème légère
- Pomme et rhum épicé d'ici
Cake aux pommes imbibé de sirop de rhum brun épicé, pommes confites, meringue au mélilot, sauce caramel



RÉCEPTIONS

SG Sans gluten

VG Végan

SUR STATIONS



Avec assistance de notre personnel

Plats montés en cuisine, afin d'éliminer les plateaux en libre service et de respecter la distanciation sociale.

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

(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 ET VERRINES

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



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 2021.

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

