

SERVICES ALIMENTAIRES AUX EXPOSANTS

Ces items ont été sélectionnés de notre offre banquet courante.
Prix en vigueur du 1^{er} janvier au 31 décembre 2020.

Des questions ? Contactez info@capitaltraiteur.com



LES COLLATIONS

- Mini-viennoiseries32\$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Pains (tranche)30\$ la douzaine
Bananes, framboises-chocolat blanc, citron-pavot, noix
- Mini-feuilletés bistro.....32\$ la douzaine
Tomates, épinards, poireaux
- Barres granola.....3,75\$ unité
Miel et avoine, mélange du randonneur
- Biscuits23\$ la douzaine
Morceaux de chocolat au lait, double chocolat, avoine-
canneberges, shortcake aux fraises
- Biscottis aux amandes23\$ la douzaine
- Brownies (végétaliens et sans gluten)...52\$ la douzaine
- Mini pâtisseries 47,50\$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Mini-cupcakes 47,50\$ la douzaine
Vanille, chocolat, Red Velvet, érable, miel
- Sucre à la crème ou fudge..... 47,50\$ la douzaine
- Macarons 47,50\$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Truffes ou sucettes de chocolat 47,50\$ la douzaine
Assortiment du Chef Pâtissier
- Fruit frais entiers2,50\$ l'unité
Banane, pomme, orange
- Fruits frais tranchés7\$ par personne
Disponibilité de saison
- Crudités et trempette Ranch6,50\$ par personne
- Pitas grecs et hummus5,50\$ par personne
- Pretzels ou croustilles..... 10\$ le panier 240-255 gr.
- Noix mélangées 30\$ le bol 500 gr.
- Fromages du Québec et craquelins... 9\$ par personne (2 oz)
Assortiment du Chef; minimum 10 portions
- Assortiment de sandwiches 13,50\$ par personne
Au choix du Chef, incluant option végétarienne
- Hors d'œuvres froids44\$ la douzaine
A partir de la sélection Quartier du Musée, au choix du Chef
Minimum 3 douzaines
- Hors d'œuvres froids – deluxe57\$ la douzaine
À partir de la sélection Quartier Latin, au choix du Chef
Minimum 3 douzaines

LES FORAITS ET STATIONS GOURMANDES

- Smoothies 5 \$ par personne (4 oz)
Frappés fruités au yogourt, lait de soya et sirop d'érable
Minimum 30 portions
- Popcorn 800 \$
Maïs 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. Heures additionnelles facturables.
- Glaces 5 \$ l'unité
Assortiment de barres glacées et sandwichs à la crème
glacée, incluant la location d'un congélateur tombeau
Minimum 30 unités
- Sushi 275 \$ pour 80 mcx
Quatre variétés de makis; gingembre mariné, wasabi et sauce soya
- Boîtes-repas compostables 27,50 \$ par personne
Incluant un choix de salade composée, choix de sandwich,
fromage havarti aux herbes et choix de dessert.
Obtenez les choix auprès d'un conseiller de Capital Traiteur.
- Espresso – Caffitaly 100 \$/jour
+ Capsules de café espresso et cappucino 4,50 \$ chaque
Incluant mousser à lait, lait et sucre, bâtonnets,
tasses compostables.
- Espresso – Saeco Royal One Touch 500 \$
Incluant mousser à lait et moulin intégré, grains de café
(1 kg/jour), lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.
Kilo de café supplémentaire à 85 \$/kg
Serveur-opérateur si requis : 58 \$/heure minimum 3 heures
consécutives
- Bar à café avec barista 1 500 \$
Jusqu'à 250 cafés de spécialité préparés par un barista
professionnel : espresso, cappuccino, latte, americano.
5 \$ par café servi en excédent
Basé sur un service de 4 heures consécutives
Temps supplémentaire facturables à 58 \$/heure plus taxes
Sujet à disponibilité
- Bar à bonbons
Bonbons assortis à 29,95 \$/livre
(commande minimum de 25 livres par jour)
Incluant l'installation et tous les récipients de présentation tels
que bols, vases et cuillères de service, ainsi que des coupes
compostables.

LES RAFFRAICHISSEMENTS

- Café 24 \$ le litre
- Thé/tisane 24 \$ le litre
- Jus de fruits 5 \$ unité 300 ml
Pomme, orange, légumes, cocktail ananas-grenadille-mangue
- Boisson gazeuse 5 \$ unité 355 ml
Pepsi, Pepsi diète, 7Up, 7Up diète, Nestea thé glacé
- Eska, eau de source 5 \$ unité 355 ml
- Perrier, eau gazéifiée 5 \$ unité 330 ml
- Urne d'eau (10 litres) 32 \$
- Urne d'eau aromatisée (10 litres) 54 \$
Agrumes-cannelle, concombre-menthe ou canneberge
- Bière locale 9 \$ unité 341 ml
Molson Dry, Coors Light
- Bière importée 10 \$ unité 341 ml
Heineken
- Vin maison 38 \$ bouteille 750 ml
Rouge : Vittori Montepulciano d'Abruzzo
Blanc : Vittori Trebbiano
- Glace 18 \$ bac 10 livres
- Service de bar
Plusieurs options peuvent vous être proposées.
Renseignez-vous auprès d'un conseiller de Capital Traiteur



FORMULAIRE DE COMMANDE

TERMES ET CONDITIONS

Exclusivité

- Capital Traiteur Montréal Inc. 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.
- Pour toute distribution d'échantillons, veuillez remplir et soumettre le formulaire *Exclusivité des services alimentaires* disponible auprès d'un Conseiller de Capital Traiteur au moins trois (3) semaines avant l'événement.

Main d'œuvre et équipement

- À moins d'indication contraire, le prix inclut la livraison et le débarrasage des commandes, sans service.
- Il est possible d'embaucher du personnel de Capital Traiteur afin d'effectuer le service à même votre kiosque. Le taux horaire est fixé à 58\$/heure, minimum de 3 heures consécutives.
- Capital Traiteur ne fournit pas de tables 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 Capital Traiteur 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.
- Paiement 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. Capital traiteur Montréal Inc. utilisera également cette autorisation pour tout 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 CE FORMULAIRE PAR COURRIEL À info@capitaltraiteur.com

Vous recevrez un avis de réception par courriel dans les trois jours ouvrables qui suivent la demande.

Capital Traiteur Montréal Inc., 159, rue Saint-Antoine Ouest, 4^e étage, Montréal (Québec) H2Z 2A7 – Téléphone : 514 871-3111