

SERVICES ALIMENTAIRES AUX EXPOSANTS

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

Des questions ? Contactez info@capitaltraiteur.com



Palais
des congrès
de Montréal

Capital
TRAITEUR CATERING

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 \$

Oeuf 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

Oeufs 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	
Viennoiserie pur beurre	5 \$
Au choix : croissant, chocolatine, brioche à la cannelle, amandine	
Mini-viennoiserie pur beurre, assortiment	37,50 \$/dz
Feuilleté bistro	5 \$
Au choix : tomate, poireaux, épinards	
Scone maison	6 \$
Au choix: canneberges-orange, citron confit-bleuets, duo de chocolat	
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 SG	
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 FB	
Pain aux bananes (tranche) SG VG	52,75 \$/dz
Petite brochette de fruits SG VG	7,25 \$
Fruit entier : pomme, banane, orange	2,50 \$
Fruits tranchés SG VG	7,75 \$/per
Brownie maison SG VG	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 FB	

Trous de beignes	29,75 \$/dz
Mini-renversé à l'ananas SG VG	59,50 \$/dz
Mini-gâteau à la betterave SG VG	59,50 \$/dz
Petite brochette de légumes et fromage SG	7,25 \$
Verrine de crudités et houmous à la betterave SG VG	7,75 \$

Nourriture emballée individuellement

COLLATIONS

Barre granola	4,25 \$
Barre de céréales	4,25 \$
Yogourt SG	3,25 \$
Œuf dur (minimum 12) SG	3,25 \$
Sachet d'amandes ou mélange du randonneur	5 \$
Fromage cheddar SG	3,25 \$
Barre glacée ou sandwich à la crème glacée	5,50 \$
Barre glacée Häagen-Dazs SG VG	6,75 \$
Sac de croustilles SG , 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 VG
- Fruits tropicaux, kale, algues du Québec et lait d'amandes 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, bubbly 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 mousseur à lait, lait et sucre, bâtonnets, tasses compostables.

Nespresso 400\$/jour

+ Capsules de café espresso 5\$ chaque

Incluant mousseur, lait/crème et sucre, bâtonnets, tasses compostables

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



FORMULAIRE DE COMMANDE

Veuillez compléter et retourner les deux pages du formulaire de commande au moins trois (3) semaines avant l'événement.

Des questions ou tout autre demande, contactez-nous : info@capitaltraiteur.com

IDENTIFICATION

Nom de l'événement	Numéro de kiosque
Nom du responsable sur place	Numéro de cellulaire du responsable sur place
Entreprise	
Nom du demandeur	Téléphone
Adresse	Courriel
Ville	Province
Pays	Code postal

DÉTAILS DE LA COMMANDE

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.

Main d'œuvre et équipement

- À moins d'indication contraire, le prix inclut la livraison et le débarrassage des commandes uniquement.
- 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 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 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 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@capitaltraiteur.com**

Vous recevez 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