

# SERVICES ALIMENTAIRES AUX EXPOSANTS

Ces items ont été sélectionnés de notre offre banquet courante.  
Prix en vigueur du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre 2019.

Des questions ? Contactez [info@capitaltraiteur.com](mailto:info@capitaltraiteur.com)



## LES COMESTIBLES

- Mini-viennoiseries ..... 31 \$ la douzaine  
Assortiment du Chef Pâtissier
- Pains (tranche) ..... 30 \$ la douzaine  
Bananes, framboises-chocolat blanc, citron-pavot, noix
- Mini-feuilletés bistro..... 31 \$ la douzaine  
Tomates, épinards, poireaux
- Barres granola..... 3,75 \$ unité  
Miel et avoine, mélange du randonneur
- Biscuits ..... 21,50 \$ la douzaine  
Pépites de chocolat, avoine-raisins, chocolat blanc-noix de macadam
- Biscottis aux amandes ..... 23 \$ la douzaine
- Brownies ..... 51,50 \$ la douzaine
- Pâtisseries françaises ..... 47 \$ la douzaine  
Assortiment du Chef Pâtissier
- Mini-cupcakes ..... 47 \$ la douzaine  
Vanille, chocolat, Red Velvet
- Sucre à la crème ou fudge..... 47 \$ la douzaine
- Macarons ..... 47 \$ la douzaine  
Assortiment du Chef Pâtissier
- Truffes ou sucettes de chocolat ..... 47 \$ la douzaine  
Assortiment du Chef Pâtissier
- Fruit frais entiers ..... 2,50 \$ l'unité  
Banane, pomme, orange
- Fruits frais tranchés ..... 6,85 \$ par personne  
Disponibilité de saison
- Crudités et trempette Ranch ..... 6 \$ par personne
- Pitas grecs et hummus ..... 5,35 \$ 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 ..... 13,25 \$ par personne  
Au choix du Chef, incluant option végétarienne
- Hors d'œuvres froids ..... 43,50 \$ la douzaine  
A partir de la sélection Quartier du Musée, au choix du Chef  
Minimum 3 douzaines
- Hors d'œuvres froids – deluxe ..... 56,50 \$ la douzaine  
À partir de la sélection Quartier Latin, au choix du Chef  
Minimum 3 douzaines

## LES FORAITS ET STATIONS GOURMANDES

- Smoothies ..... 4\$ par personne (4 oz)  
Frappés fruités au yogourt, lait de soya et sirop d'érable  
Minimum 30 portions
- Popcorn ..... 775\$  
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 ..... 267\$ pour 80 mcx  
Quatre variétés de makis; gingembre mariné, wasabi et sauce soya
- Boîtes-repas compostables ..... 26,50\$ 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 barrista  
Prix sur demande. Renseignez-vous auprès d'un Conseiller  
de Capital Traiteur

## LES RAFFRAICHISSEMENTS

- Café.....22,50\$ le litre
- Thé/tisane .....22,50\$ le litre
- Jus de fruits ..... 5\$ unité 300 ml  
Pomme, orange, canneberges, légumes
- Boisson gazeuse..... 5\$ unité 355 ml  
Pepsi, Pepsi diète, 7Up, 7Up diète, Nestea thé glacé
- Naya, eau de source ..... 5\$ unité 600 ml
- Perrier, eau gazéifiée..... 5\$ unité 330 ml
- Urne d'eau (10 litres) ..... 32\$
- Urne d'eau aromatisée (10 litres) ..... 54\$  
Agrumes, concombre ou canneberge
- Bière locale .....8,75\$ unité 341 ml  
Molson Dry, Coors Light
- Bière importée .....9,50\$ unité 341 ml  
Heineken
- Vin maison .....35\$ 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](mailto: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<sup>e</sup> étage, Montréal (Québec) H2Z 2A7 – Téléphone : 514 871-3111