



La splendeur du savoir-faire local

Menu
de Jour

**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

5-6 Petits-déjeuners

Boîtes-repas petit-déjeuner
Buffet froid
À l'assiette
Buffet chaud

9-11 Pauses

Stations thématiques
À la carte
Boissons

13-20 Déjeuners

Boîtes-repas Sandwich
Boîtes-repas Exécutives
Buffet froid
Midi-Express
Buffet chaud
À l'assiette

23-24 Termes et conditions

25 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.



PETITS- DÉJEUNERS FROIDS

Boîtes-repas petit-déjeuner

Un pain maison, au
choix du chef 19,75 \$

Bananes, citron-pavot, framboise-chocolat
blanc, pommes-noix ou courge-kombu *FB*

Œuf dur *SG*

Fromage *SG*

Fruit entier de saison *SG VG*

Sandwich-déjeuner 23 \$

À la salade d'œuf sur petit pain brioché
avec laitue et fromage cheddar

Yogourt *SG*

Fruit entier de saison *SG VG*

Buffet petit-déjeuner

Servi avec thé et café

L'essentiel 29 \$

Jus d'orange

Salade de fruits *SG VG*

Un pain maison au choix du Chef:
bananes, citron-pavot, framboise-chocolat
blanc, pommes-noix ou courge-kombu *FB*

Mini-viennoiseries, saveurs variées

Yogourts *SG*

Le vigoureux 31 \$

Jus d'orange

Œufs durs *SG*

Fromages doux: cheddar, brie, suisse,
havarti aux fines herbes avec craquelins

Brochettes de fruits *SG VG*

Assortiment de mini-muffins santé

Le douillet 31,50 \$

Jus d'orange

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

Au choix: crêpe fine farcie aux pommes et
aux canneberges, pancakes aux bleuets ou
gaufre farcie au chocolat

PETITS- DÉJEUNERS CHAUDS

Servi avec jus d'orange et café, thé.

Buffet

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

Deux accompagnements au choix (2):

- Bacon SG
- Bacon de dinde SG
- Saucisse de dinde SG
- Jambon SG
- Bacon de tempeh + 2,50\$ SG VG
- Saucisse déjeuner végétane + 2,50\$ SG VG

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

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

Œufs brouillés classiques 37\$

Frittata 38,5\$

Au choix (1):

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

À l'assiette Service aux tables

Pain doré gratiné
au Gouda fumé 38,25\$

avec jambon et asperges, accompagné
de sirop d'érable

Brouillade d'œufs
en cassolette 39,50\$

Poivrons et oignons sautés, saucisse déjeuner à la
dinde, pommes de terre grelots poêlées

Œufs bénédictine,
sauce hollandaise
à l'huile d'olive 39\$

Au choix (1):

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

Omelette au
fromage cheddar SG 39,25\$

Brouillade de tofu à
la ciboulette SG VG 39,50\$

Wrap déjeuner 40,50\$

Œufs, cheddar, légumes sautés

Cassolette d'œuf

À la méditerranéenne SG 39,50\$

Sur compotée de tomates, poivrons, oignons,
pois chiches, fromage féta émietté

À l'européenne 41,50\$

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





PAUSES



Stations thématiques

Servi avec thé et café — Minimum 25 portions





Le sucré 19\$

- Assortiment de biscuits et beignes d'antans
- Mini gaufres, chantilly et petits fruits
- Brownies maison  

Le salé 19\$

- Crudités, trempette au choix du Chef 
- Croustilles et grignotines
- Plateau de fromages 
- Eau aromatisée concombre-menthe








Le boost 22,50\$

- Smoothies aux petits fruits, à l'érable et au yogourt, servis au verre 
- Cubes d'énergie:
pacanes-érable, canneberges-amandes, citrouille- chocolat-noix de coco et/ou amandes-dattes-kombu  
- Mini-brochettes de légumes et fromage 


Le vivifiant 22,50\$

- Assortiment de mini-scones maison et madeleines
- Parfaits de yogourt nature sucrés au miel, fruits frais et granola
- Eau aromatisée melon d'eau et basilic

La Santé 22,50\$

- Smoothies 3K (kiwi, kale et kombu de la Gaspésie) au lait de soja   
- Petites brochettes de fruits  
- Mini-gâteaux à la betterave  

Collations individuelles

Yogourt  3,25\$


Fromage cheddar  3,25\$

Barre granola 4,25\$

Sachet d'amandes ou mélange du randonneur 5\$

Croustilles , pretzels, mélange de grignotines ou popcorn 5,25\$

Barre glacée Häagen-Dazs  6,75\$

Œuf dur  39,50\$/dz

PAUSES

Collations à la carte

Nourriture en libre service
(commande minimale de 12 unités par
option, sauf items vendus à la douzaine)

Fruit entier 2,50 \$
Pomme, banane, orange

Brochette de fruits   7,75 \$

Fruits tranchés   7,75 \$/pr

Petite brochette 7,75 \$
de légumes et fromage 

Crudités 7,75 \$
trempe au choix du Chef

Gruau sans cuisson 9 \$
(overnight oats) en pot Mason

Au choix : lait de soya-chia-érable-cacao
-coco, lait-yogourt-érable-petits fruits 

Sandwich-déjeuner 10 \$
aux œufs sur muffin anglais

Au choix : bacon-fromage, jambon-fromage,
saucisse-fromage, fromage


Biscuits 31,25 \$/dz

Au choix : double chocolat, triple chocolat,
randonneur (avoine), caramel salé et chocolat

Beignets farci 31,25 \$/dz

Au choix : Chocolat noisette, fruits rouges et/ou caramel

Pain maison (tranche) 41,50 \$/dz

Au choix : bananes, citron-pavot,
framboises-chocolat blanc,
pommes-noix ou courge-kombu 

Mini-viennoiseries 41,50 \$/dz

— Assortiment au choix : croissants,
croissants multi-grains, chocolatines,
danoises assorties

Viennoiseries 59,50 \$/dz

Assortiment au choix : croissants, chocolatines,
brioches à la cannelle, amandines

Pain aux bananes 55 \$/dz
(tranche)  








Beignes d'antan 59,50 \$/dz
au miel et à l'érable

Gaufres liégeoises 59,50 \$/dz



Gâteau style bundt 59,50 \$/dz
choco-noisette et framboise

Mini-madeleines salées 59,50 \$/dz
Au choix : pesto-parmesan ou cheddar-emmental

Cubes d'énergie 55 \$/dz



Au choix : pacanes-érable,
canneberges-amandes  ,
citrouille-chocolat-noix de coco  ,
amandes-dattes-kombu   

Brownies maison   59,50 \$/dz

Mini-gâteaux 59,50 \$/dz
à la betterave  

Feuilletés bistro 59,50 \$/dz

Au choix : tomate, poireaux, épinards


Mini-renversés 59,50 \$/dz
à l'ananas  

Muffins santé maison 59,50 \$/dz


Au choix: avoine-bleuets-chia,
avoine-banane-abricot-noix de coco,
son-ramboise-raisins, son-canneberges
-graines de lin

Cakes aux amandes  69 \$/dz

Cakes citron-pavot  69 \$/dz

Madeleines  59,50 \$/dz

Scones maison 74,50 \$/dz

Au choix: canneberges-orange,
citron confit-bleuets, duo de chocolat
et /ou scone au fromage Hercule et
aux herbes salées 

Galettes granola   79 \$/dz

Boissons

Jus 5,50 \$

Orange, pomme, fraise-kiwi, ananas-passion-mangue

Boisson gazeuse 5,50 \$

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

Eau de source naturelle
gazéifiée Montellier 5,50 \$

Naturelle, lime, citron, pamplemousse, clémentine


North Water 5,50 \$


Bouteille réutilisable

Smoothie
vitaminé maison 6 \$

(commande minimale de 25 par variété)

Au choix:

Petits fruits, yogourt nature, lait de soya,
sirop d'érable 

Pêche et mangue, yogourt nature,
lait d'amandes, miel 

Fruits tropicaux, kale, algues du Québec
et lait d'amandes   

Café et thé (min. 3 litres)

Option compostable 26,50 \$/L

Option céramique 28,50 \$/L

(1 litre = 5 cafés ou thés)

Eau, distributeur 10L

(prix par remplissage)

Service compostable 35,25 \$

Service de verre 57,25 \$

Eau botanique 10L 81,50 \$

(prix par remplissage)

Au choix:

— Concombre et menthe

— Melon d'eau et basilic

— Thé du Labrador et érable

Machine à café Caffitaly 100 \$/jour

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

+ Capsules de café espresso + 4,50 \$/ch

(idéal pour une faible consommation de café:
groupes allant jusqu'à 20 personnes)

Machine à café Nespresso 250 \$/jour

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

+ Capsules de café espresso + 4,50 \$/ch

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

Service de barista

(prix sur demande)



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, Maestro Culinare 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

Toutes nos
boîtes-repas incluent :

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

Boîtes-repas Sandwich

32\$

Maximum 2 choix. Tout choix supplémentaire + 2 \$

Toute commande en deça de 25 sera en "choix du chef", incluant option végétarienne sur demande préalable

Dinde fumée de Montréal

Mayonnaise ranch, cornichons à l'aneth, chou rouge, carotte et laitue

Capicollo à l'ancienne

Bocconcini, poivrons, champignons, laitue, miel

Rôti de bœuf

Mayonnaise miel et raifort, choucroute et fromage suisse, laitue

Jambon Forêt Noire

Sauce miel et moutarde, fromage brie et laitue

Thon à la méditerranéenne

Fines herbes, mayonnaise citronnée

Poulet style shish taouk

Concombre, tomates concassées, navet mariné, laitue

Tofu mariné SG VG

Mayonnaise végane au chili doux, chou rouge, carotte et roquette

Tempeh érable et tamari SG VG +2\$

Kimchi, guacamole et vrilles de pois

Mousse de végépâté SG VG +2\$

Mayonnaise végane, courgette et tomates concassées

Salade d'œufs

Poivrons rôtis, mayonnaise au cari, épinards

+ Salade

(un seul choix)

- Quinoa aux légumes crucifères, bleuets séchés et oignons verts SG VG
- Rémoulade de légumes racine SG
- Salade de haricots blancs et aubergine aux deux tomates SG VG
- Maïs et courgette avec féta, fines herbes et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne SG
- Salade de légumes colorés, vinaigrette citronnée SG VG
- Taboulé au riz de chou-fleur, persil, menthe et concassé de tomates VG
- Mélange de 7 grains et haricots verts, vinaigrette au miel épicé
- Pommes de terre grelots et chorizo, fromage en grains, oignons verts, sauce ranch aux tomates séchées SG

+ Dessert (un seul choix)

- Brownie au grué de cacao SG VG
- Gâteau courgette et agrume SG VG
- Duo de macarons
- Croustade aux pommes, bleuets et cerises
- Pastel de nata et petit fruits
- Chou choco-érable-framboise
- Gâteau carotte et canneberge SG VG
- Biscuit sandwich érable et mélasse

En complément

Ajoutez un breuvage à votre repas

Assortiment de boissons gazeuses + 5,50\$

Café, thé + 26,50\$/litre

VG Végétalien

SG Sans gluten



DÉJEUNERS FROIDS

Boîtes-repas Exécutives

Un Plat (un seul choix)

Commande minimale de 6 par variété

Patate douce rôtie SG VG 35 \$

Tempé style bacon, chiffonnade de choux de Bruxelles et salsa de maïs

Mozzarella de bufflonne Macioccia SG 39 \$

Tomates de serre, croûton au pesto, orzo à l'aubergine, haricots blancs, artichauts et tomates séchées, lanières de courgette

Poitrine de poulet rôti 42 \$

Quinoa aux haricots noirs, maïs et poivrons, vinaigrette à la courge, graines de citrouille caramélisées à l'érable et au paprika fumé

Pavé de saumon 45 \$

Couscous à la betterave, edamame et oignons verts, salade de radis et concombre, sauce raïta et pita grec

Fromages Oka et Brie L'Extra Servi avec fruits

Pain brioché Croûtons et beurre boule

Toutes nos boîtes-repas incluent :

- Un ensemble de couverts scellé avec serviette
- Une entrée
- Un plat
- Une portion de fromage au choix du Chef (remplacé par des fruits séchés dans les boîtes végan et sans gluten)
- Un pain brioché avec beurre
- Un dessert

+ Entrée (un seul choix)

- Du potager : légumes croquants avec tartina de à l'edamame SG VG
- Rillettes de saumon frais et marinade de rabiote SG
- Salade de légumes crus en rémoulade et viande fumée de Montréal SG

+ Dessert (un seul choix)

- Érable, caramel et pommes
- Fraises, chocolat blanc et amandes
- Chocolat, petits fruits et mélilot
- Pomme, grué de cacao et crumble SG VG
- Gâteau courgette et agrumes SG VG

En complément

Ajoutez un breuvage à votre repas

Assortiment de boissons gazeuses + 5,50 \$
Café, thé + 26,50 \$/litre

DÉJEUNERS FROIDS



Buffet

Servi avec petit pain et café, thé

Entrée (un seul choix)










- Plateau de crudités, houmous maison classique ou aux poivrons ou trempette ranch 
- Bol de soupe du jour 

Salade du jardin

- Laitues mélangées, lanières de carottes, tomates et concombre  

Huile d'olive, vinaigre balsamique et vinaigrette du jour

Salades composées (deux choix)

- Quinoa aux légumes crucifères, bleuets séchés et oignons verts  
- Rémoulade de légumes racine 
- Salade de haricots blancs et aubergine aux deux tomates  
- Maïs et courgette avec fêta, fines herbes et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 
- Salade de légumes colorés, vinaigrette citronnée  
- Taboulé au riz de chou-fleur, persil, menthe et concassé de tomates 
- Mélange de 7 grains et haricots verts, vinaigrette au miel épicé
- Pommes de terre grelots et chorizo, fromage en grains, oignons verts, sauce ranch aux tomates séchées 

Sandwichs

- Assortiment du jour sur pain variés **47,25\$**
(option végétarienne incluse)
Sandwich végétalien sans gluten + 2\$/portion

Dessert

Mini-desserts (2) au choix du chef pâtissier

Salade de fruits



Poitrine de poulet rôti

DÉJEUNERS FROIDS

Midi-express

Service préalable aux tables, avec couverts et serviette enroulés. Comprend un plat principal froid, une verrine dessert et café, thé

En complément

Ajoutez un breuvage à votre repas

Assortiment de boissons gazeuses + 5,50 \$
Café, thé + 26,50 \$/litre

Un Plat (un seul choix)

Commande minimale de 6

Patate douce rôtie   39 \$

Tempé style bacon, chiffonnade de choux de Bruxelles et salsa de maïs

Mozzarella de bufflonne
Maciocia  42 \$

Tomates de serre, croûton au pesto, orzo à l'aubergine, haricots blancs, artichauts et tomates séchées, lanières de courgette


Poitrine de poulet rôti 46 \$

Quinoa aux haricots noirs, maïs et poivrons, vinaigrette à la courge, graines de citrouille caramélisées à l'érable et au paprika fumé


Pavé de saumon 48 \$

Couscous à la betterave, edamame et oignons verts, salade de radis et concombre, sauce raïta et pita grec

Effiloché de canard confit 50 \$

Riz au chou frisé, pommes et graines de tournesol, carotte et fenouil, vinaigrette érable et tamari 

Escabèche de truite
des Bobines 52 \$

Salade de haricots verts, tomates cerises et pois chiches rôtis aux épices douces, œuf émietté, câpres frites, vinaigrette au caramel de vin rouge 

Dessert


Verrine d'inspiration saisonnière

DÉJEUNERS CHAUDS


Buffet

Servi avec petit pain, café et thé












Entrée (un seul choix)

- Plateau de crudités, houmous maison classique ou aux poivrons ou trempette ranch 
- Bol de soupe du jour

Salade du jardin






- Laitues mélangées, lanières de carottes, tomates et concombre  
- Huile d'olive, vinaigre balsamique et vinaigrette du jour

Salades composées (deux choix)

- Quinoa aux légumes crucifères, bleuets séchés et oignons verts  
- Rémoulade de légumes racine 
- Salade de haricots blancs et aubergine aux deux tomates  
- Maïs et courgette avec féta, fines herbes et vinaigrette à la moutarde à l'ancienne 
- Salade de légumes colorés, vinaigrette citronnée  
- Taboulé au riz de chou-fleur, persil, menthe et concassé de tomates  
- Mélange de 7 grains et haricots verts, vinaigrette au miel épicé
- Pommes de terre grelots et chorizo, fromage en grains, oignons verts, sauce ranch aux tomates séchées 










Plat principal (un seul choix)

Avec légumes de saison au goût du chef

- Roulade d'aubergine farcie   51 \$
- Paëlla aux légumes, tempeh et saucisses végane   51 \$
- Duo de raviolis 51 \$
 - Au fromage avec concassé de tomates, pesto et oignons verts
 - Au bœuf braisé avec poireaux et tomates séchées
- Casserole de volaille 52 \$
au gouda fumé, pommes, yams et oignons perles
- Paupiette de veau 54 \$
aux poivrons et champignons
- Rôti de dinde 53 \$
aux fines herbes, sauce à la moutarde Morin et à la bière de microbrasserie
- Pavé de saumon  54 \$
crevettes nordiques, légumes fusion et bouillon aux herbes salées
- Haut de côte de bœuf 59,50 \$
braisé au miel, tamari et sésame

Féculent (un seul choix)

Sauf avec le duo de pâtes

- Pommes de terre grelots au thym et au gras de canard 
- Riz basmati aux herbes et champignons  
- Quinoa avec maïs et haricots noirs  
- Pilaf d'avoine nue  
- Yams, échalotes frites et oignons verts
- Quartiers de pommes de terre rôtis aux oignons caramélisés  

Desserts

- Mini-desserts (2) au choix du chef pâtissier
- Salade de fruits maison

Le buffet chaud inclut une sélection d'un plat principal, accompagné d'une option végétane et sans gluten au choix du Chef. Dans le cas d'une sélection de deux plats principaux, accompagnée d'une option végétane sans gluten, une surcharge de 8\$ par personne s'appliquera sur le prix le plus élevé pour l'ensemble de la commande.

Des frais opérationnels de 250\$ (plus taxes) s'appliquent aux commandes de moins de 25 personnes.

DÉJEUNERS CHAUDS

À l'assiette services aux tables

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

Entrée (un seul choix)

- Pâté en croûte
Salade de légumes et boutons de marguerite marinés, vinaigrette aux baies de sureau
- Tartare de légumes  
Sur pain plat au chou-fleur, mousseline de tournesol, vinaigrette aux légumes rôtis
- Rémoulade de courge et pommes 
Fromage Beurrasse et graines de citrouille épicées
- Tataki de saumon 
Salade d'haricots verts, mayo kewpie au miso, tamari et érable
- Salade d'aubergine 
Betterave et haricots noirs, tartina de tofu soyeux et pesto d'algues

Plat principal (un seul choix)

- Gnocchi de pommes de terre 48\$
et ricotta, poêlée de légumes et champignons, billes de bocconcini, pistou de fines herbes
- Courge du moment  48\$
Fromage halloumi grillé, kale et brocoli, dukkha aux cachous
- Poitrine de poulet 55\$
épices du Guerrier et oignons caramélisés, mousseline d'haricots blancs, carottes rôties et kale
- Paupiette de porc Nagano 56\$
sauce au Boursin, pommes de terre dauphine, haricots fins et mini poivrons
- Truite des Bobines  58\$
avoine nue et sauté de légumes, vinaigrette érable et tamari
- Pavé de saumon  57\$
aux épices boréales
mousseline de yams, lentilles avec edamame, haricots noirs, oignons verts et maïs
- Cuisse de canard confite  59\$
salade de verdure et légumes de saison, vinaigrette à la courge et huile de caméline

Dessert (un seul choix)

- Financier érable et épices
Crèmeux argousier et chantilly mélilot
- Brownies  
Ganache café et compotée de cerises de terre, framboises
- Clafoutis aux bleuets
Chantilly au citron, macaron et miel d'ici
- Gâteau aux carottes  
Crèmeux d'argousier et ananas, crumble au gruë de cacao, carottes à la badiane, suprême d'orange, meringue aquafaba et caméline
- Gâteau des anges au sumac
Chantilly au yogourt grec et soupe de fraise-rhubarbe

Le repas chaud inclut une sélection d'un plat principal, accompagné d'une option végétane et sans gluten au choix du Chef. Dans le cas d'une sélection de deux plats principaux, accompagnée d'une option végétane sans gluten, une surcharge de 8\$ par personne s'appliquera sur le prix le plus élevé pour l'ensemble de la commande.

Des frais opérationnels de 250\$ (plus taxes) s'appliquent aux commandes de moins de 25 personnes.

 Fourchette
bleue

 Ocean wise

 Sans gluten

 Végétalien

Clipboard 1: Lundi

Clipboard 2: Mardi

Clipboard 3: Mercredi

Clipboard 4: Jeudi

Clipboard 5: Vendredi

Clipboard 6: Samedi

Maestro Culinaire

Menu

Plat entrée 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

Maestro Culinaire

INVENTAIRE

--- Calculer l'achat de produits à partir de l'équipement ---

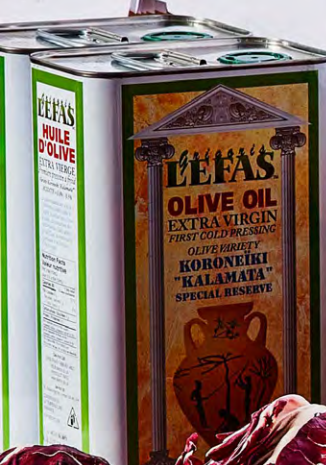
Sal: 700

DATE	INVENTAIRE DEBUT	ACHAT	TOTAL POSE	INVENTAIRE FIN	VENTU
Mois	Quantité	Montant	Total	Quantité	Montant
5 Oct	1020	-	520	500	520
12 Oct	454	-	400	54	400
16 Oct	800	-	785	25	785
23 Oct	649	150	799	-	725
29 Oct	724	160	824	50	794
12 Nov	342	-	342	200	774
					185

Maestro Culinaire

Muffin 30
 Sauce Suet 80
 fruit entrée 12
 Soupe Bate 6
 Hors d'oeuvres 100

Jambon 6
 Dinde 2
 Tofu 10
 focaccias 30



Maestro Culinaire

Clipboard with pen and keys.

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.

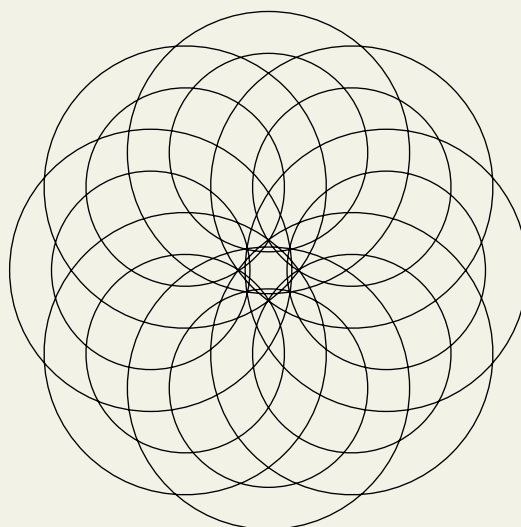
Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à un frais administratif de 18% et aux taxes en vigueur : TPS (taxe sur les produits et service) de 5% et TVQ (taxe de vente du Québec) de 9,975%. Veuillez noter que le frais administratif est un produit taxable.

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 :

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

Montréal (Québec) H2Z 2A7

Téléphone: 514 871-3111

info-mtl@maestroculinaire.ca