



La splendeur du savoir-faire local

Menu
cocktail

**Maestro
Culinaire**

Édition
2025

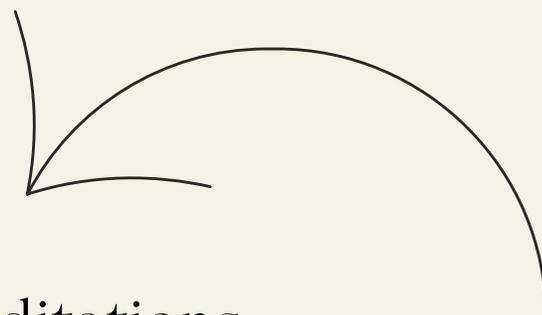
TABLE DES MATIÈRES

3-4 Carte des vins

6 Service de bar

7-9 Termes et conditions

10 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.

CARTE DES VINS

Maestro Culinaire est heureux vous présenter une partie de sa cave à vins.

En collaboration avec notre sommelier, nous vous proposerons quelques produits qui s'agenceront en toute harmonie avec le menu que vous aurez choisi.

Laissez-vous guider.

Vins blancs

CANADA:

Jackson-Triggs Reserve, 50 \$
Sauvignon Blanc, Péninsule du Niagara

Inniskillin, 51,50 \$
Chardonnay, Péninsule du Niagara

ÉTATS-UNIS:

RH Phillips, 49 \$
Chardonnay, Californie

Three Thieves, 51,50 \$
Pinot Grigio, Californie

FRANCE:

Brise de Mer, 49 \$
Sauvignon Blanc, Sud-ouest

M. Chapoutier Belleruche, 52,50 \$
Grenache blanc, Côte-du-Rhône

CHILI:

Errazuriz, 49 \$
Fumé Blanc, Aconcagua

Vins rouges

CANADA:

Jackson-Triggs Reserve, 49 \$
Merlot, Péninsule du Niagara

Inniskillin, 52,50 \$
Pinot noir, Péninsule du Niagara

ÉTATS-UNIS:

RH Phillips, 49 \$
Syrah, Californie

Three Thieves, 51,50 \$
Cabernet-Sauvignon, Californie

FRANCE:

M. Chapoutier Belleruche, 51,50 \$
Grenache et Syrah, Côte-du-Rhône

ITALIE:

Ruffino Chianti, 50 \$
Sangiovese, Toscane

CARTE DES VINS

Sélection maison

Les Petits Carreaux Languedoc-Roussillon
FRANCE

Blanc (Chardonnay-Viognier) 47\$

Rouge (Cabernet-Sauvignon) 47\$

Cidre

Michel Jodoin
QUEBEC, CANADA

Moût de pomme pétillant 38\$
(sans alcool)

Grand Cidre, cidre mousseux 47\$

Mousseux

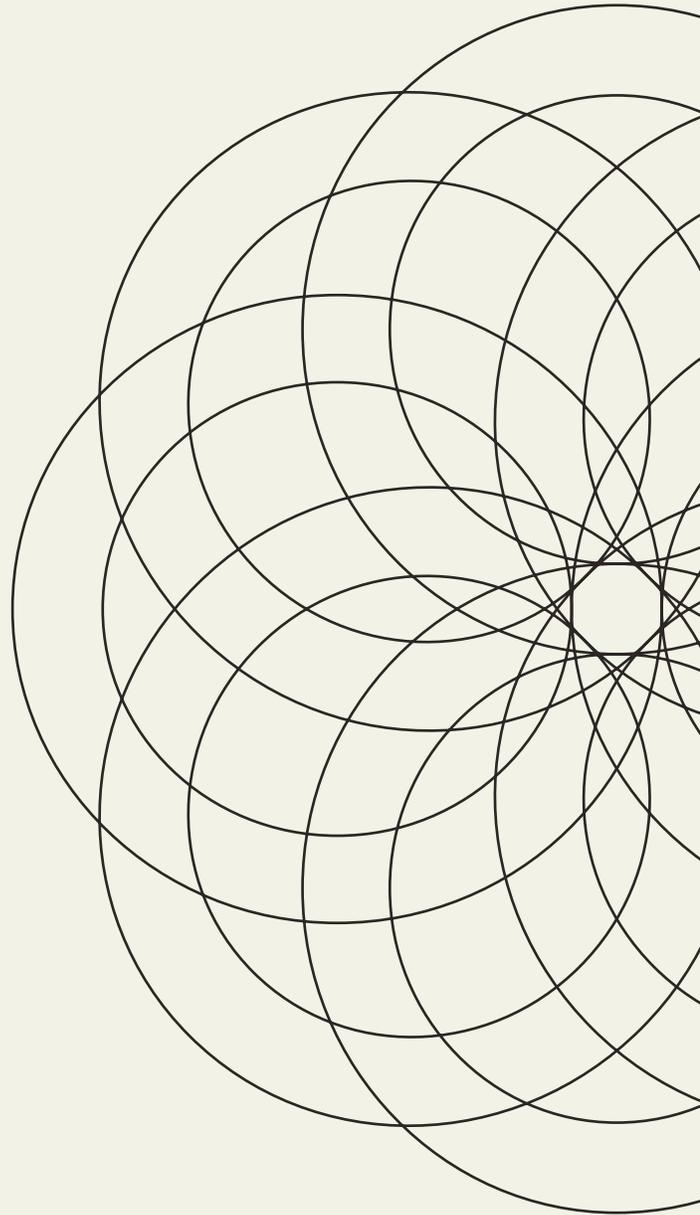
Araex Villa Conchi Cava 53,50\$
Brut Selección
Espagne

Ruffino Prosecco 56\$
Italie

Ruffino Sparkling Rosé 56\$
Italie

Champagne

Veuve Clicquot Brut 190\$
Champagne, Franc





Midnight Martin
Twilight Gin Fizz



SERVICE DE BAR

Des frais de main-d'œuvre peuvent s'appliquer pour le service des boissons, selon le nombre de convives et la durée du service requis.

Apéritif

Martini	9\$
Cinzano	9\$
Porto	10\$

Vins

Sélection maison:

Verre de vin blanc ou rouge	10\$
-----------------------------	------

Gin

Tanqueray	13\$
Beefeater	11\$

Vodka

Grey Goose	13\$
Finlandia	11\$

Whisky canadien

Canadian Club	11\$
Crown Royal	13\$

Whisky écossais

Johnnie Walker Red	13\$
Chivas Regal	13\$
Canadian Club	11\$

Bourbon

Jack Daniel's	13\$
---------------	------

— Achat de coupons offert, à la demande.

— Facturation au compte maître de l'événement, selon consommation.

— Un bar payant peut vous être proposé. Paiement sans contact, débit ou crédit uniquement. Contactez un représentant pour plus de détails.

Rhum

Havana Club Reserva	11\$
Havana Club 3 ans	13\$

Digestif

Cognac V.S.	13\$
Amaretto	11\$
Tia Maria	13\$
Bailey's	13\$
Crème de menthe	11\$
Courvoisier VSOP	13\$
Grand Marnier	13\$

Bières

Domestique	10\$
Microbrasserie	10\$
Importée	11\$
Bière sans alcool	9\$

Punch (4 litres)

Aux fruits (<i>sans alcool</i>)	80\$
Sangria	140\$
Au rhum	140\$

Autres (355mL) consommations

Montellier eau de source naturelle gazéifiée	5,50\$
North Water (473mL) eau de source naturelle	5,50\$
Boisson gazeuse	5,50\$
Jus	5,50\$
Cocktail prêt-à-boire sans alcool	6,50\$
Cocktail prêt-à-boire	10\$

TERMES ET CONDITIONS

La splendeur du savoir-faire local – édition janvier 2024

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 pouvons 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.

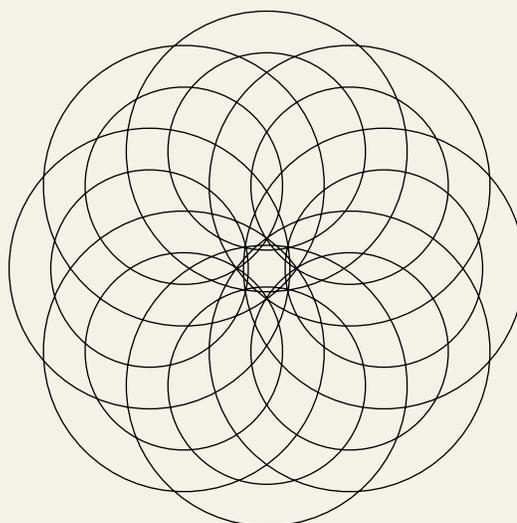
Les prix des boissons et des aliments sont assujettis à un frais administratif de 18% et aux taxes en vigueur : TPS (taxe sur les produits et service) de 5% et TVQ (taxe de vente du Québec) de 9,975%. Veuillez noter que le frais administratif est un produit taxable.

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.

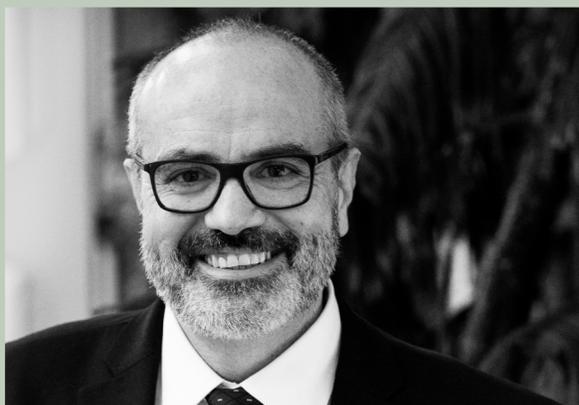
Méthodes de paiement

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