



Restauration destinée aux exposants

Restauration destinée aux exposants – Modalités

Exclusivité :

- Le Palais des congrès du Toronto métropolitain (MTCC) est le fournisseur exclusif des services de restauration. Il est interdit d'apporter tout autre produit dans notre édifice, y compris l'eau embouteillée.
- Un menu plus détaillé est disponible sur notre site Web à l'adresse www.mtccc.com ou veuillez communiquer avec un représentant de la restauration au (416) 585-8144.
- Pour garantir la disponibilité des produits du menu, nous vous suggérons de commander deux (2) semaines avant l'événement.

Facturation et annulation :

- Dès réception de la commande, une confirmation de commande de service vous sera envoyée aux fins d'approbation et de signature. Toutes les commandes doivent être prépayées en entier pour être considérées comme confirmées.
- Toute commande reçue dans un délai de trois (3) jours ouvrables fera l'objet d'un supplément de 15 %.
- Si une commande est annulée par un avis de moins de cinq (5) jours ouvrables, le montant total de la commande en entier sera facturé.
- Tous les prix du menu sont sujets à modification en tout temps; cela comprend également les frais administratifs et la taxe de vente.
- Le paiement intégral du coût estimatif total de la nourriture et des boissons ainsi que le contrat signé doit être envoyé au moins une (1) semaine avant le premier repas prévu.
- Le paiement anticipé des activités de moins de 5 000,00 \$ peut être effectué par carte de crédit. Tous les autres paiements doivent être effectués par chèque d'entreprise ou virement télégraphique.
- Les commandes sur place doivent être payées par carte de crédit.

Employés, service et main-d'œuvre :

- Les employés de la restauration assureront la livraison de la nourriture et des boissons, le service et le nettoyage des secteurs en question.
- Le personnel de la restauration n'est pas autorisé à exécuter des fonctions non liées au service de restauration ou à assurer le contrôle des insignes ou à recueillir les billets.
- Les commandes sur place font l'objet de frais de main-d'œuvre de banquet de 180,00 \$ par livraison.
- Tous les prix sont indiqués en dollars canadiens, sujets à des frais administratifs de 18 %, et à une TVH de 13 %. Des frais administratifs (18 %) sont ajoutés à votre facture pour cette activité / fonction de restauration (ou un service comparable). 6,65 % du montant total de ces frais servent à payer les frais de ménage et seront maintenus par le MTCC. 11,35 % du montant total de ces frais administratifs sont distribués aux employés fournissant le service, y compris les serveurs, les barmans et les porteurs.
- Il est possible de désigner un préposé de banquet par l'entremise du service de restauration au coût de 45 \$ l'heure, pour un quart minimum de quatre (4) heures.
- Toutes les livraisons au kiosque comprennent les ustensiles compostables et jetables dans les prix du menu. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour les tables, le linge de table, la porcelaine et la verrerie.

Directives :

Étape 1 Télécharger et sauvegarder ce document PDF sur votre poste de travail.

Étape 2 Remplir le formulaire de coordonnées et renseignements de facturation ainsi que l'information relative à la carte de crédit (page 2)

Étape 3 Indiquer la quantité pour chaque article du menu souhaité afin de calculer les totaux pour chaque article, et de générer un total général (page 3-8)

Étape 4 Sauvegarder le fichier rempli électroniquement
OU
Imprimer le formulaire, le remplir à la main et le numériser.

Étape 5 Envoyer le formulaire rempli par courrier électronique à l'adresse
catering@mtccc.com

Veuillez discuter toute commande spéciale avec le service de restauration (416) 585-8144.

Restauration destinée aux exposants – Coordonnées et renseignements de facturation

N° du kiosque : _____

Événement : _____

Nom de l'entreprise : _____

Nom du contact : _____

Adresse : _____

Ville : _____ Province / État : _____ Code postal / ZIP : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____

INSTRUCTIONS DE FACTURATION : ☐ Chèque ☐ Carte de crédit* ☐ Virement télégraphique

*Les cartes de crédit ne sont acceptées que pour les commandes de moins de 5 000 \$.

☐ VISA ☐ MASTERCARD ☐ AMERICAN EXPRESS

N° DE CARTE DE CRÉDIT : _____ DATE D'EXPIRATION : ____ / ____ NOM SUR LA CARTE : _____
mm aa

SIGNATURE DES TITULAIRES DE CARTE : _____ COURRIEL DES TITULAIRES DE CARTE: _____

PERSONNE-RESSOURCE SUR PLACE : _____ NUMÉRO DE TÉLÉPHONE : _____

Date de livraison :

Heure de livraison :

**Nombre de
personnes :**

_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Instructions spéciales :

Restauration destinée aux exposants – Formulaire de commande quotidienne

Boissons à la carte	Quantité	Prix	Total
Café (gallon)			
Thé (gallon)			
Café décaféiné (gallon)			
Thé glacé infusé (gallon)			
Limonade (gallon)			
Boissons gazeuses variées			
Eau embouteillée			
Eau gazeuse			
Jus embouteillés			
Eau chaude pour infusion (2 gallons), orange-citron-lime / concombre-menthe			

Service de cafés spécialisés	Quantité	Prix	Total
Machine Nespresso, événement d'un (1) jour* (200 cafés par jour)			
Capsules Nespresso additionnelles (boîtes de 50)			
Machine professionnelle à cappuccino avec Barista* (max. de 500 tasses par jour, 8 heures max.)**			
*REMARQUE : l'alimentation électrique et la main-d'œuvre <u>ne sont pas</u> comprises dans les prix susmentionnés. L'alimentation électrique requise est de 110 V – 20 A. **Il faut fournir : plan d'implantation du kiosque indiquant l'emplacement de l'installation, du comptoir ou de la table, installation une (1) heure avant l'ouverture prévue.			

De la pâtisserie / du garde-manger	Quantité	Prix	Total
Pain de déjeuner. Choisir une (1) parmi les saveurs suivantes : – Bergamote et lavande, ananas, noix de coco et fruit de la passion, double pépites de chocolat			
Scones (douzaine). Choisir une (1) parmi les saveurs suivantes : – Agrume gingembre, poire chai, noix de coco vanille			
Petits pains (douzaine). Sélectionnez un (1) choix parmi les arômes suivants : – Limette cerise, crème vanille ou ganache de chocolat noir et banane			
Brownies et blondies au chocolat décadent (douzaine)			
Biscuits maison (douzaine)			
Petits gâteaux avec le logo (douzaine)			
Petits gâteaux (douzaine)			
Mini pâtisseries françaises (douzaine)			
Mini muffins (douzaine) Choisir une (1) parmi les saveurs suivantes : – Noix de pecan et banane, streusel à la cannelle, son et pommes, espresso chocolat			
Barres tendres énergisantes style maison (douzaine)			
Fruits entiers			

Restauration destinée aux exposants – Formulaire de commande quotidienne

De la pâtisserie / du garde-manger	Quantité	Prix	Total
Panier petit-déjeuner (croissant / pâtisserie danoise / jus / café et thé) (minimum de 10 personnes)			

Produits préemballés	Quantité	Prix	Total
Chips Kettle et trempette à la crème sûre (par personne)			
Crème glacée rétro (à la douzaine)			
Tubes de fruits Gelato fresco (chacun)			
Sacs individuels de maïs soufflé (chacun)			
Barres de céréales et granola (chacune)			
Sacs individuels de chips et bretzels (par douzaine)			
Sacs individuels de fruits séchés et de noix (par douzaine)			
Yogourt en format individuel (par douzaine)			

Dîner	Quantité	Prix	Total
Sandwiches variés* (max 3 types de sandwiches)			
Option n° 1 de dîner de travail* (commande minimale pour 30 personnes) Soupe, 1 choix de salade, 3 choix de sandwiches, dessert, café et thé			
Option n° 2 de dîner de travail* (commande minimale pour 30 personnes) Soupe, 2 choix de salades, 3 choix de sandwiches, dessert, café et thé			
Option n° 3 de dîner de travail* (commande minimale pour 30 personnes) Soupe, 2 choix de salades, 4 choix de sandwiches, dessert, café et thé			
Boîtes-repas (commande minimale pour 30 personnes) 1 choix de salade, 3 choix de sandwiches, dessert			

*Visitez le site www.mtccc.com/food-beverage/lunch/ pour plus de détails et précisez vos choix à la fin de ce formulaire.

Approvisionnement d'eau	Quantité	Prix	Total
Le prix de location pour une fontaine réfrigérée est par activité selon un événement de trois jours et commençant le premier jour de la livraison, et non le premier jour d'utilisation. Le client doit fournir l'alimentation électrique (110 V, 15 A).			
Fontaine réfrigérée			
Pot à eau de 18,5 L			

Livraison de glace	Quantité	Prix	Total
Récipient de glace (25 lb)			

Plateaux	Quantité	Prix	Total
Sélection de fromages canadiens (20 parts)			
Plateau de légumes de saison du marché (20 parts)			
Plateau de fruits frais (par personne, minimum de 20 commandes)			

Restauration destinée aux exposants – Formulaire de commande quotidienne

Plateaux	Quantité	Prix	Total
Plateau d'amuse-bouches (20 parts)			
Étalage de pains rustiques (20 parts)			
Plateau de charcuterie (20 parts)			

Produits de réception froids (minimum de 3 douzaines par produit)	Quantité	Prix	Total
Fromage bleu local, pomme caramélisée et confit d'oignon sur pain focaccia grillé (douzaine)			
Salade de champignons marinés, légumes dorés et fromage de chèvre sur pain brioché grillé (douzaine)			
Sélection de rouleaux de printemps asiatiques et futomaki (douzaine)			
Salade de fruits de mer, scone au thym et citron, mayonnaise à l'estragon (douzaine)			
Asperge grillée, prosciutto, tomate, parmesan, crostini style césar (douzaine)			
Mini röstis au saumon fumé de l'Atlantique et fromage boursin (douzaine)			
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, oignon caramélisé et pâté aux truffes sur crostini (douzaine)			
Mini salade caprese, tomates et fromage fior di latte, basilic (douzaine)			
Salade césar aux crevettes, mayonnaise clamato épicée, sel de céleri (douzaine)			
Figues fraîches, croustilles de prosciutto, noix de Grenoble enrobées de chocolat, fromage mascarpone et filet de miel (douzaine)			
Mini brochette de charcuterie, salami séché, olive, légumes grillés, boules de mozzarella, gremolata (douzaine)			

Produits de réception chauds (minimum de 3 douzaines par produit)	Quantité	Prix	Total
Champignons grillés, tomates sur vigne et poivrons confits, prosciutto, fromage frais, pain plat italien (douzaine)			
Côtes courtes braisées, poireaux et mini pouding Yorkshire au gouda fumé, salsa oignon et poivrons (douzaine)			
Légumes méditerranéens et tartes phyllo, légumes grillés, fromage de chèvre, épinards (douzaine)			
Kebab indiens au bœuf, sauce mayonnaise au curry (douzaine)			
Gyros au poulet grillé, oignons rouges, tomate en conserve, houmous à l'ail rôti, petit pain galette (douzaine)			
Mini sandwich au bacon style Hogtown, salsa aux poivrons rouges, Monterey Jack, mayonnaise aux herbes (douzaine)			
Rouleaux de printemps végétariens, sauce chili thaï (douzaine)			
Samoussas aux légumes, chutney au tamarin (douzaine)			
Brochette de canard fumé local, laqué aux cinq épices, à l'orange et à l'érable (douzaine)			

Restauration destinée aux exposants – Formulaire de commande quotidienne

Produits de réception chauds (minimum de 3 douzaines par produit)	Quantité	Prix	Total
Choix de sandwichs gourmets sur mini pain brioché (douzaine) : » Bouchée de poulet frit au babeurre et sauce créole » Tempura au brochet, sauce tartare à l'estragon, cheddar blanc » Hamburger épicé au fromage et bacon à l'érable, oignons caramélisés, aioli moutarde à l'ancienne			
Choix de dim sum avec sauces (douzaine) : » Ravioli har gow aux crevettes » Shaomai » Chaussons chinois végétariens			
Sucettes asiatiques au poulet, grillées avec sauce aux prunes aigre-douce (douzaine)			
« Taco de poisson » vegan au tempeh, salade de chou épicée, jalapeños marinés, sauce vegan au sésame (douzaine)			
Gâteau au crabe épicé, chapelure panko aux herbes, aioli tomate fumée (douzaine)			

Stations	Quantité	Prix	Total
Station de confiserie (sert 100 personnes) Assortiment de sucreries présenté dans des bols transparents Choisir cinq (5) parmi les suivants : Nibs à la réglisse, M&M, ours de gélatine, raisins recouverts de yogourt, bonbons Jolly Rancher, jujubes, vers de gélatine sûrs, chocolat (comprend les bols / pots d'étalage, les pelles à main et les sacs à bonbons en papier) Comptoir de 3x2 pieds requis			
Station de mélange montagnard (sert 100 personnes) Choix de noix et de grignotines salées. Comprenant : noix variées, bâtonnets bretzels, canneberges séchées, pépites de yogourt, raisins, chocolat noir et croustille de bananes (comprend les bols / pots d'étalage, les pelles à main et les cornets de bambou) Comptoir de 3x2 pieds requis			
Pause chocolat (sert 100 personnes) Sucettes gâteaux macarons triple chocolat, tartelette au chocolat chaud, éclair au double chocolat, salame di cioccolato Comptoir de 4x2 pieds requis			
Casse-croûte gourmet (sert 100 personnes) Croustilles fraîches cuites à la marmite, sels et trempettes, noix au miel de bois de Muskoka, pois au wasabi, tiges bretzels Comptoir de 3x2 pieds requis			
Crème glacée à l'ancienne / coffret-bar de nouveautés (douzaine) Coffret de crème glacée inclus Comptoir de 4x3 pieds requis			
Bar à nachos avec Tex-Mex (sert 100 personnes) Condiments et trempettes Comptoir de 4x3 pieds requis			

Restauration destinée aux exposants – Formulaire de commande quotidienne

Stations (suite)	Quantité	Prix	Total
Station de barbe à papa maison (par personne / minimum 100 personnes) Barbe à papa, cornets, contenants de plastique, chef préposé inclus <i>Comptoir de 8x4 pieds requis</i>			
Station de maïs soufflé gourmet maison (par personne / minimum 100 personnes) Les saveurs comprennent : érable, orange au gingembre, caramel à la vanille et un choix de noix et de fruits séchés, présentation dans des bols transparents. Chef préposé disponible à 55,00 \$ de l'heure (minimum 4 heures) <i>Comptoir de 8x4 pieds requis</i>			
Chariot de maïs soufflé de carnaval Location de la machine (événement d'une journée)*			
Location de la machine (événement de deux jours)*			
Location de la machine (événement de trois jours)*			
Grains de maïs (jusqu'à 100 sacs de portions de 20 g)			
Grains de maïs (jusqu'à 250 sacs de portions de 20 g)			
Grains de maïs (jusqu'à 500 sacs de portions de 20 g)			
Chariot de bretzels chauds Location de la machine (événement d'une journée)*			
Location de la machine (événement de deux jours)*			
Location de la machine (événement de trois jours)*			
Gros bretzel chaud et moelleux (chacun) (commande minimale de 50)			
*REMARQUE : l'alimentation électrique et la main-d'œuvre <u>ne sont pas</u> comprises dans les prix susmentionnés. L'alimentation électrique requise est de 110 V – 20 A.			

Coûts de la main-d'œuvre (minimum de 4 heures)	Nombre de personnes	Nombre total d'heures	Prix	Total
Préposé au kiosque				

Bar parrainé	Quantité	Prix	Total
Toutes les ventes et la consommation d'alcool au Palais des congrès du Toronto métropolitain sont assujetties aux règlements de la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO) et le Palais des congrès du Toronto métropolitain est responsable de l'administration de ces règlements. Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie par une autre personne que le barman du Palais des congrès du Toronto métropolitain. Le Palais des congrès interdit aux exposants et aux participants de l'événement de retirer des boissons alcoolisées des lieux.			
Marques commerciales (1 oz)			
Sélection de bières locales (473 ml) Pilsner Steam Whistle, Pilsner Ace Hill, Lager Ace Hill Vienna, Ale canadienne MacKinnon Brothers Crosscut			
Sélection de bières importées (473 ml) Coors Light, Stella Artois			
Cidre local Brickworks (473 ml)			
Spiritueux (1 oz)			
Cocktails classiques et préparés (à partir de 10 \$)			

Restauration destinée aux exposants – Formulaire de commande quotidienne

Bar parrainé	Quantité	Prix	Total
Vodka Smash Georgian Bay			
Vin au verre			
Eau gazeuse (300 ml)			
Boissons gazeuses			

Le client doit fournir un espace de travail de 6 pi x 4 pi, l'enlèvement des ordures, le nettoyage, et l'alimentation électrique pour les tonneaux (110 v)

**Les commandes spéciales de vin, de bière et de champagne sont vendues à la caisse seulement et ne sont pas basées sur la consommation.*

Coûts des services de barman (minimum de 4 heures)	Nombre de personnes	Nombre total d'heures	Prix	Total
<i>Un barman est requis pour servir toutes les boissons alcoolisées.</i>				

Instructions spéciales :

Sous-total
(frais administratifs s'appliquent) _____

Frais administratifs de 18 % _____

Sous-total
(frais administratifs ne s'appliquent pas) _____

Sous-totaux _____

TVH de 13 % _____

Total (\$ CA)

Pour les indicateurs nutritionnels, veuillez consulter notre menu de restauration au site www.mtccc.com/food-beverage

Totaux estimatifs seulement. Votre directeur de la restauration fournira une facture détaillée lors de la confirmation de votre commande.

Demande d'autorisation – Distribution d'échantillons d'aliments et/ou de boissons

La Metro Toronto Convention Centre Corporation détient les droits exclusifs de distribution des aliments et des boissons au sein du Palais des congrès. Les organismes commanditant une exposition et/ou les exposants peuvent distribuer des ÉCHANTILLONS d'aliments et de boissons UNIQUEMENT s'ils obtiennent une autorisation par écrit à cet égard et s'ils se conforment à TOUTES les modalités ci-dessous.

Veuillez remplir ce formulaire pour recevoir l'autorisation nécessaire pour distribuer des échantillons d'aliments ou de boissons qui ne sont pas achetés par l'entremise du service des aliments et boissons du Palais des congrès du Toronto métropolitain.

Modalités générales pour échantillons d'aliments et de boissons

1. Les produits distribués ne peuvent être que des produits fabriqués, transformés ou distribués par l'entreprise exposante et qui sont liés à l'objet de l'exposition.
2. Tous les articles ne peuvent être distribués qu'en FORMAT D'ÉCHANTILLON et doivent être distribués en vertu du code local de la santé publique. **Pour plus d'information, visitez : <http://www.toronto.ca/health/>**
 - a) Les boissons non-alcoolisées promotionnelles ou en échantillons doivent être approuvées par le service de traiteur et sont limitées à une portion d'échantillonnage maximale de **4 oz/118 ml**.
 - b) Les échantillons d'aliments doivent être en portions d'une bouchée (**2 x 2 pouces/5 x 5 cm ou portions de 2 oz/59 gr**).
3. Pour les questions au sujet des échantillons de boissons alcoolisées, communiquez avec le service de traiteur à l'adresse **catering@mtccc.com** ou appelez-nous au **(416) 585-8144**.
4. Les commandites ou dons de produits alimentaires ou de boissons sont assujettis à des frais de perte de recettes pour les aliments ou boissons distribués. Ces frais sont établis en fonction du produit. Pour en discuter davantage, écrivez-nous à l'adresse **catering@mtccc.com** ou appelez-nous au **(416) 585-8144**.
5. Des échantillons peuvent être distribués au kiosque de l'exposant seulement et non pas dans les aires de rassemblement avant l'événement ou dans les espaces publics sans l'autorisation écrite préalable du gestionnaire de l'exposition et du Palais des congrès du Toronto métropolitain.

L'entreprise nommée ci-dessous reconnaît qu'elle est uniquement responsable de l'utilisation, du service et de toute disposition de tous les produits alimentaires et boissons en vertu de toutes les politiques et lois applicables de la Ville de Toronto, en Ontario. Ainsi, l'entreprise convient d'indemniser le Palais des congrès du Toronto métropolitain contre les responsabilités, dommages-intérêts, coûts, dépenses, frais et débours juridiques, pénalités ou amendes découlant directement ou indirectement de son utilisation, service ou autre disposition de tous les produits alimentaires et boissons.

Date: _____ Nom de l'événement: _____ Numéro de kiosque : _____
mois/jour/année

Nom de l'entreprise : _____ Personne-ressource : _____

Téléphone au bureau : _____ Mobile: _____ Courriel : _____

Adresse : _____ Prov./État : _____ Pays : _____ Code postal/Zip : _____

Salle de l'événement : _____

Produit et objectif de distribution (indiquez la quantité, taille de portions, méthode de distribution et le type de contenant).
 S'il vous plaît notez que l'exclusion des informations requises peut retarder le procès d'approbation. Des frais de service de nettoyage peuvent s'appliquer.

Pour l'usage par le Palais des congrès du Toronto métropolitain seulement

Approuvé : Oui ☐ Non ☐ Signature du gestionnaire : _____