



Menu traiteur pour exposants

2023



Exclusivité

- Le Palais des congrès du Toronto métropolitain (PCTM) est le fournisseur exclusif de services de restauration. Aucun autre produit ne peut être apporté dans notre bâtiment, y compris l'eau en bouteille.
- Pour garantir la disponibilité des articles du menu, toutes les commandes doivent être confirmées et payées en totalité deux (2) semaines avant l'événement prévu.

Facturation et annulations

- Dès réception de la commande, une confirmation de la commande de service vous sera envoyée pour approbation et signature. Toutes les commandes doivent être prépayées en totalité pour être considérées comme confirmées.
- Toute commande reçue dans un délai de trois (3) semaines fait l'objet d'une majoration de 25 %.
- Si une commande est annulée avec un préavis de moins de deux (2) semaines, le montant total de la commande sera facturé intégralement.
- Tous les prix des menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment; ils comprennent également les frais administratifs et la taxe de vente.
- Le paiement intégral du montant total estimé des aliments et des boissons et le contrat signé (CB) sont dus au moins deux (2) semaines avant le premier service alimentaire prévu.
- Les préparations pour les événements de moins de 5 000 dollars peuvent être traités par carte de crédit. Tout autre paiement doit être effectué par virement bancaire.
- Les commandes sur place nécessitent un paiement par carte de crédit.

Employés, services et main-d'œuvre

- Les employés du service traiteur préparent des aliments et des boissons, assurent le service et nettoient les zones connexes.
- Ils ne sont pas autorisés à effectuer des tâches non liées au service alimentaire ni à agir en tant que contrôleur de laissez-passer ou preneur de billets.
- Les commandes sur place sont assujetties à des frais de main-d'œuvre supplémentaires de 125 \$ par livraison.
- Tous les prix sont indiqués en dollars canadiens, sous réserve de 18 % de frais administratifs et de 13 % de TVH. Des frais administratifs (18 %) sont ajoutés à votre facture pour cet événement avec service traiteur (ou un service comparable). Un pourcentage de 6,65 % du montant total de ces frais sert à couvrir les frais internes et sera maintenu par le PCTM. Un pourcentage de 11,35 % du montant total de ces frais est remis aux employés qui assurent la prestation du service, y compris les serveurs, les barmans et les bagagistes.
- Un préposé aux banquets peut être désigné par le service traiteur. Le coût est de 64,50 \$ l'heure, pour un minimum de quatre heures de travail.
- Les ustensiles compostables et jetables sont inclus dans les prix des menus pour les stands. Des frais supplémentaires peuvent s'appliquer pour les tables, le linge, la vaisselle et la verrerie.

Instructions

Étape 1 Téléchargez et enregistrez ce PDF sur votre poste de travail.

Étape 2 Remplissez le formulaire des coordonnées et de la facturation et inscrivez l'information relative à la carte de crédit (page 2).

Étape 3 Indiquez la quantité d'éléments de menu souhaités afin de calculer les totaux pour chaque élément et de générer un total général (page 3 à 6).

Étape 4 Enregistrez le fichier rempli sous forme électronique.
OU

Imprimez, remplissez manuellement et numérisez le formulaire.

Étape 5 Envoyez le formulaire dûment rempli par courriel à catering@mtccc.com.

Veillez discuter de toute commande spéciale avec le service traiteur au (416) 585-8144.

Numéro de stand : _____

Salon : _____

Nom de la société : _____

Nom du contact : _____

Adresse : _____

Ville : _____

Province / État : _____ Code postal / ZIP : _____

Téléphone : _____ Courriel : _____

INSTRUCTIONS DE FACTURATION :

Carte de crédit* Virement bancaire

*Les cartes de crédit ne sont acceptées que pour les commandes inférieures à 5 000 dollars.

VISA MASTERCARD AMERICAN EXPRESS

N° DE CARTE DE CRÉDIT : _____ DATE D'EXP. : ____ / ____
mm aa

NOM SUR LA CARTE : _____

SIGN. DU DÉTENTEUR DE LA CARTE : _____

COURRIEL DU TITULAIRE DE LA CARTE : _____

NOM DU CONTACT SUR PLACE : _____

N° DE TÉLÉPHONE : _____

Date de livraison :	Heure de livraison :	Nombre de personnes :

Instructions spéciales :

Boissons à la carte (commande minimale de 500 \$ avant taxes et frais administratifs)	Quantité	Prix	Total
Café Starbucks régulier fraîchement infusé (un gallon; 20 portions)			
Thés de spécialité Tea Squared (un gallon; 20 portions)			
Café Starbucks décaféiné fraîchement infusé (un gallon; 20 portions)			
Boissons rafraîchissantes/thé glacé (chaque unité)			
Eau non pétillante (chaque unité)			
Eau pétillante (chaque unité)			
Jus en bouteille (chaque unité)			

Service de café spécialisé	Quantité	Prix	Total
Machine à cappuccino professionnelle avec un barista* (Max. 500 tasses par jour, 8 heures maximum)**			
Machine à cappuccino professionnelle avec deux baristas* (Nombre illimité de tasses par jour, 8 heures maximum)**			
* REMARQUE : La main-d'œuvre et l'électricité ne sont <u>pas</u> comprises dans les prix ci-dessus. **Il faut fournir : un plan d'implantation indiquant l'emplacement des stands, un comptoir ou une table (à installer trois heures avant l'heure de début prévue).			

Boulangerie et articles préemballés (commande minimale de 500 \$ avant taxes et frais administratifs et minimum de 2 douzaines par sélection, par commande)	Quantité	Prix	Total
Pain de déjeuner (miche) - Rhubarbe, fraise et farine de kamut			
Scones (douzaine) - Scone rouge, crème Devonshire et compote de baies			
Mini-pâtisseries de déjeuner (douzaine)			
Muffins - Crumble aux fruits à noyau et à la cannelle (douzaine)			
Muffins - Espresso au chocolat (douzaine)			
Brownies décadents au chocolat, caramel et vanille (douzaine)			
Biscuits maison (douzaine)			
Barres d'énergie moelleuses maison (douzaine)			
Fruits entiers (chaque unité)			
Forfait déjeuner (croissant / pain aux raisins / jus / café et thé) (par personne, minimum de 24 invités)			
Sac individuel de pop-corn (douzaine)			
Barres céréalières et granolas (douzaine)			
Sachet individuel de chips et de bretzels (douzaine)			
Sachet individuel de noix et de fruits secs (douzaine)			
Yogourt individuel (douzaine)			

Dîner (minimum de 30 par option, par commande)	Quantité	Prix	Total
Dîner de travail — Option n° 1 Une sélection de salades, trois sélections de sandwiches, dessert, café et thé			
Dîner de travail — Option n° 2 Deux sélections de salades, trois sélections de sandwiches, dessert, café et thé			
Dîner de travail — Option n° 3 Deux sélections de salades, quatre sélections de sandwiches, dessert, café et thé			
Boîte à lunch Un choix de salade, trois choix de sandwiches, dessert			

Présentations stationnaires (minimum de 30 portions par commande)	Quantité	Prix	Total
Sélection de fromages canadiens (30 portions)			
Plateau de légumes de marché de saison (30 portions)			
Plateau d'antipasti (30 portions)			
Présentoir de pain rustique (30 portions)			

Plats de réception froids (commande minimale de 500 \$ avant taxes et frais administratifs et minimum de 4 douzaines par sélection)	Quantité	Prix	Total
Fromage bleu local, pomme rôtie et confit d'oignons, focaccia grillée (douzaine)			
Mini portions de saumon fumé de l'Atlantique à découvert, scone au citron, fromage Boursin (douzaine)			
Carpaccio de bœuf, plume de parmesan, oignon caramélisé et pâte aux truffes sur crostini (douzaine)			
Mini salades de tomates caprese, fior di latte, vinaigrette au basilic (douzaine)			
Crevettes César, mayonnaise clamato épicée, sel de céleri (douzaine)			
Figues fraîches, chips de prosciutto, noix enrobées de chocolat, fromage mascarpone, filet de miel (douzaine)			
Salade végétalienne de champignons forestiers, houmous de haricots blancs, grain Wasa (douzaine)			

Plats de réception chauds (commande minimale de 500 \$ avant taxes et frais administratifs et minimum de 4 douzaines par sélection)	Quantité	Prix	Total
Côte courte braisée, poireaux, micro Yorkie au Gouda fumé, salsa aux poivrons et aux oignons verts (douzaine)			
Kebabs de bœuf indiens, trempette mayonnaise au cari (douzaine)			
Mini-burger Hogtown enrobé de farine de maïs, salsa de poivrons rouges, fromage Jack, mayonnaise aux herbes (douzaine)			
Rouleaux de printemps végétariens, sauce chili thaïlandaise (douzaine)			
Samosas aux légumes, chutney au tamarin (douzaine)			
Brochette de canard fumé local, glaçage à l'érable aux cinq épices et à l'orange (douzaine)			
Bouchée de poulet frit au babeurre avec mayonnaise créole (douzaine)			

Service traiteur pour exposants — Formulaire de commande quotidienne

Plats de réception chauds (commande minimale de 500 \$ avant taxes et frais administratifs et minimum de 4 douzaines par sélection)	Quantité	Prix	Total
Dim sum : Crevettes har gow (douzaine)			
Dim sum : Shumai (douzaine)			
Dim sum : Raviolis chinois végétariens (douzaine)			
Boulettes de poulet asiatiques, sauce aigre-douce aux prunes rôties (douzaine)			
Mini poisson-frites végétalien, sauce tartare végétalienne (douzaine)			

Stations	Quantité	Prix	Total
Snack-bar gourmet (minimum : 100 invités par commande) Chips fraîches à la marmite, sels et trempettes, barre aux noix, au miel et à l'épilobe de Muskoka, pois wasabi, tiges de bretzel <i>comptoir de 3 x 2 pieds requis</i>			

Frais de main-d'œuvre (minimum : 4 heures)	Nombre d'employés	Heures totales	Prix	Total
Préposé aux stands de restauration				

Bar parrainé	Quantité	Prix	Total
La vente et la consommation d'alcool au Palais des congrès du Toronto métropolitain sont réglementées par la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO); le Palais des congrès est responsable de l'administration de ces règlements. Aucune boisson alcoolisée ne peut être servie par une personne autre qu'un barman du Palais des congrès du Toronto métropolitain. Le Palais des congrès interdit aux exposants et aux participants aux événements de sortir de l'alcool des installations.			
Marques de spiritueux vedettes (1 oz)			
Bière artisanale locale (473 ml)			
Vin au verre			
Eau gazeuse (300 ml)			
Boissons gazeuses			
Les prix sont fondés sur une durée de service de deux heures maximum. Des recettes minimums de 1 500 \$ net (avant TVH et frais administratifs) par barman sont exigées. En dessous de ce minimum, la différence sera payée par le client sous forme de supplément pour le service traiteur.			

Instructions spéciales :

Sous-total (frais minimums applicables) _____

Frais administratifs de 18 % _____

Sous-total (frais minimums applicables) _____

Sous-total _____

TVH de 13 %

Total (\$ CA)

Pour les indicateurs diététiques, veuillez consulter le menu de notre service traiteur
www.mtccc.com/fr/food-beverage/menus

Les totaux ne sont que des estimations. Veuillez les soumettre au responsable du service traiteur pour les faire approuver et obtenir les prix définitifs.