



# Menu traiteur 2023

Sachant que l'une des caractéristiques d'un événement réussi est la sélection des aliments et des boissons, notre équipe a travaillé avec diligence pour relever la barre en vous proposant de nouvelles offres passionnantes. Les saveurs locales de l'Ontario et les recettes originales servent de base à notre gamme diversifiée de plats créés sur place, notamment des pâtisseries fines et un assortiment de saucisses et de charcuteries maison. Nous sommes impatients de collaborer avec vous pour planifier votre événement, et comme toujours, nous sommes heureux de personnaliser votre menu pour répondre à vos besoins.

Pour votre référence, ce document comprend nos directives concernant les menus du service traiteur pour compléter les informations sur nos menus.

# DIRECTIVES SUR LES MENUS TRAITEUR

## EXCLUSIVITÉ

---

Le Palais des congrès du Toronto métropolitain (PCTM) conserve le droit exclusif de fournir, de contrôler et de conserver tous les services d'alimentation et de boisson dans l'ensemble de ses installations servant à des événements.

Tous les aliments et boissons doivent être fournis et préparés par le , y compris l'eau en bouteille.

Aucun aliment, boisson ou alcool ne pourra être apporté ou retiré des installations du PCTM par le Licencié ou par l'un de ses invités sans l'approbation écrite du service de restauration; cela comprend toute « commandite alimentaire » et tout « fournisseur d'aliments » dans les installations.

Des échantillons de boissons ou de produits alimentaires peuvent être distribués dans une zone d'exposition à condition d'obtenir une autorisation écrite. Veuillez contacter le service traiteur pour plus d'informations.

## MENUS

---

Les sélections de menus et les autres détails relatifs à votre événement doivent être transmis au réussite de l'événement.

Tous les prix et les menus sont valables jusqu'au 31 juillet 2023. Si les dépenses sont inférieures aux minimums décrits dans ce forfait, un supplément sera appliqué.

## PRIX

---

Les prix indiqués sur nos menus sont nets 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 de ménage et sera maintenu par le PCTM. 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. Les prix peuvent être modifiés sans préavis. Les prix garantis seront confirmés soixante (60) jours avant l'événement.

Les menus actuels sont accessibles sur le site Web du PCTM, à l'adresse suivante :

<https://www.mtccc.com/fr/food-beverage/menus/>.

Un supplément de 15 % s'applique à tous les éléments du menu pour les réceptions prévues les jours fériés.

## **DISPONIBILITÉ**

---

Le PCTM a le droit d'effectuer des substitutions à toute commande ou tout article qui ne peut être raisonnablement ou facilement obtenu sur le marché libre ou qui semble inférieur aux normes de qualité du PCTM.

## **GARANTIES QUANT AU NOMBRE D'INVITÉS**

---

Il faut que le nombre de participants et les quantités de nourriture soient garantis pour toutes les réceptions.

Les garanties préliminaires du nombre d'invités sont requises quatre (4) semaines avant la première réception.

La garantie du nombre minimum d'invités doit être transmise au responsable du service traiteur ou de l'événementiel au moins trois (3) semaines avant la date de la première réception.

La garantie finale du nombre minimum d'invités doit être transmise au responsable du service traiteur ou de l'événementiel au moins deux (2) semaines avant la date de la première réception.

Le PCTM ne prévoit pas de dépassement du nombre garanti d'invités. La facture sera déterminée en fonction du nombre de participants garanti ou du nombre réel d'invités servis (le plus élevé des deux étant retenu).

## **ALLERGIES ALIMENTAIRES ET RESTRICTIONS DIÉTÉTIQUES**

---

Dans l'éventualité où des invités du groupe du Licencié auraient des allergies alimentaires ou des restrictions diététiques, le Licencié est tenu de transmettre au Concédant les noms des invités et de la nature de leurs allergies ou restrictions diététiques afin que les précautions nécessaires puissent être prises lors de la préparation de leur nourriture. Le Concédant doit recevoir une liste initiale des allergies trois (3) semaines avant la date de la réception. Il doit recevoir la liste définitive des allergies et la garantie deux (2) semaines avant la date de la réception. Sur demande, le Concédant s'engage à donner des informations complètes sur les ingrédients de toute nourriture servie à votre groupe.

Le responsable du service traiteur ou de l'événementiel du Concédant confirmera la quantité de repas de substitution nécessaire en fonction de votre liste diététique. Le Concédant déduira ce montant de la garantie pour déterminer le nombre de repas réguliers requis.

## RESPONSABILITÉ SOCIALE D'ENTREPRISE

---

Nous nous engageons non seulement à réduire l'impact environnemental de nos installations et des événements que nous organisons, mais aussi à aider les personnes qui vivent dans notre communauté. C'est pourquoi, dans le cadre de notre programme de responsabilité sociale d'entreprise, nous avons fièrement établi un partenariat avec plusieurs organismes locaux afin de leur faire don des excédents d'aliments préparés (encore propres à la consommation) et du matériel qu'il reste après les événements.

Notre programme permanent de dons alimentaires permet d'offrir des repas et des collations aux écoliers de Toronto ainsi qu'à plusieurs refuges locaux pour les femmes et les familles. Les collectes annuelles de denrées alimentaires, les ventes de pâtisseries et les activités culinaires permettent également de collecter des fonds et des denrées non périssables à remettre à nos partenaires locaux. À ce jour, nous avons fait don de plus de 125 000 kg de nourriture.

En outre, nous nous efforçons de récupérer tout le matériel utilisé lors des événements, mais qui pourrait être réutilisé, et nous en faisons don pour aider les organismes communautaires. Au cours des dernières années, 80 000 kg de matériel ont été donnés chaque année à des programmes parascolaires pour les enfants à risque, à des refuges familiaux et à Habitat pour l'humanité. Il s'agit notamment de sacs des délégués, de plantes, de meubles et de tapis.

Veuillez contacter le responsable du service traiteur si vous avez des articles qui peuvent être donnés ou si vous souhaitez en savoir plus sur ce programme.

## DÉLAIS DE L'ÉVÉNEMENT

---

Sachant que les horaires varient, les paramètres de temps de service ci-dessous sont basés sur une réception d'une heure à une heure et demie suivie d'un repas servi. Nous partons du principe que le service des repas commence dans les 45 minutes suivant la fin de la réception.

Les heures de service sont basées sur ce qui suit :

Déjeuner 2 heures, à partir de 6 h

Dîner 2 heures

Souper 3 heures

Les délais qui ne respectent pas ne respectent pas ces paramètres feront l'objet de frais de main-d'œuvre.

Si l'heure de début ou de fin d'une réception s'écarte de l'échéancier préapprouvé, des frais de main-d'œuvre supplémentaires s'appliqueront.

## SERVICE DE BOISSONS ALCOOLISÉES

---

Le Palais des congrès du Toronto métropolitain (PCTM) s'efforce d'offrir une expérience supérieure à ses et à leurs invités. Le PCTM propose une sélection complète de boissons pour agrémenter votre réception. Veuillez noter que les boissons et services alcoolisés sont réglementés par la Commission des alcools et des jeux de l'Ontario (CAJO) et le PCTM. Le Licencié est responsable de l'administration de ces règlements.

Tous les clients tenant des événements où des boissons alcoolisées sont servies devront signer le document du PCTM intitulé « Politique interne en matière d'alcool pour les clients ».

- Heures d'ouverture : De 11 h à 1 h.
- L'alcool est permis uniquement dans les zones autorisées. L'alcool n'est pas autorisé sur les escaliers mécaniques ou dans les ascenseurs.
- Un maximum de deux boissons alcoolisées (à doses uniques) sera servi à chaque client à tout moment.
- Nous nous réservons le droit de limiter la quantité de boissons vendues.
- La vente des tickets-boissons se termine 30 minutes avant la fermeture du bar.
- Des agents de sécurité contractuels et des agents du PCTM seront nécessaires. Le responsable de la sécurité du PCTM indiquera les ratios à respecter.
- Pour commander des articles hors liste, veuillez vous adresser au responsable du service traiteur ou de l'événementiel.

## VAISSELLE OU SERVICE RECYCLABLE DURABLE

---

Conformément à notre volonté d'agir dans le respect de l'environnement, nous utiliserons de la vaisselle recyclable durable pour tous les services de repas (à l'exception des services à l'assiette).

Toute réception ayant lieu dans la salle d'exposition peut obtenir un service de vaisselle classique suivant l'approbation du PCTM, mais des frais supplémentaires s'appliqueront.

## SERVICE DE LINGE

---

Le PCTM fournit des linges blancs en interne pour tous les repas. Des frais seront appliqués pour le linge spécialisé ou le linge requis pour certaines réunions. Le responsable du service traiteur ou de l'événementiel peut vous faire des suggestions et vous indiquer les tarifs correspondants.

## **ANNULATIONS**

---

Toute réception annulée dans les deux (2) semaines précédant la date prévue entraînera le paiement de 100 % des frais estimés. Veuillez noter que ce délai peut être plus long dans le cas des menus ou articles spéciaux.

Ces délais sont déterminés au cas par cas.

## **PAIEMENT ET DÉPÔTS**

---

Le prépaiement de la TOTALITÉ DES FRAIS ESTIMÉS est requis deux (2) semaines avant la date de la première réception. Tout solde supplémentaire ou frais additionnels engagés seront dus une (1) semaine avant la date de la première réception. Le paiement peut être fait en espèces, par chèque certifié ou par virement bancaire. Pour les ajouts, une carte de crédit majeure peut être exigée comme garantie de paiement de tout réapprovisionnement ou de toute nouvelle commande faite pendant l'événement, en attendant une entente avec notre service de crédit. Les prépaiements pour les événements de moins de 5 000 dollars peuvent être traités par carte de crédit.

## **SERVICES DE RESTAURATION AU DÉTAIL**

---

Le PCTM propose des services de restauration au détail (SRD) par le biais d'une sélection de fournisseurs exploitant des chariots mobiles ainsi qu'un point de vente « intégré » à l'étage 700. Contactez le responsable du service traiteur ou de l'événementiel pour lui faire part de vos besoins, élaborer une proposition et déterminer les heures d'ouverture.

## **TICKETS DE RESTAURATION AU DÉTAIL**

---

Les tickets-repas peuvent être achetés auprès du PCTM et distribués au personnel de l'événement, aux bénévoles et aux délégués pour être échangés dans un point de vente au détail du PCTM.

## **ZONES DE SERVICE**

---

Des zones de service supplémentaires peuvent être nécessaires pour assurer la réussite d'une réception. Le responsable du service traiteur ou de l'événementiel vous indiquera les dimensions des endroits à intégrer dans votre plan d'étage.

Les endroits et les dimensions à prévoir pour tout point de vente au détail de nourriture seront déterminés par le PCTM en fonction des besoins de chaque réception.

Les zones de service ci-dessus doivent être incluses dans le plan d'étage en vue de son approbation finale. Toute draperie associée à ces zones est de la responsabilité de l'organisateur de l'événement.

## AUDIOVISUEL ET PRODUCTION

---

- Lorsque des travaux en hauteur sont effectués, la zone est considérée comme une zone de construction et les casques et chaussures de sécurité sont obligatoires.
- Les lignes de rideaux fixées au sol doivent être ensachées.
- Tous les couloirs de service, ainsi que les entrées et les sorties des clients et du personnel de restauration, doivent rester libres de toute obstruction, y compris les câbles au sol. Les câbles doivent être suspendus dans ces zones. Les tapis de câbles ne sont PAS autorisés.
- Il faut poser des enseignes de sortie lumineuses si les enseignes permanentes sont obstruées.
- Les draperies et les tissus doivent répondre aux exigences de la norme CAN/ULC-S109, Essais de résistance à la flamme de la norme NFPA-701, ou un équivalent.
- Aucune porte de sortie ou armoire d'incendie ne doit être.
- L'accès aux salles d'exposition, aux stands de concession et aux toilettes doit être libre à tout moment.
- Les plans d'étage doivent être présentés six (6) semaines avant l'emménagement. Les plans d'étage qui comportent des éléments de production ou de logistique importants devront être présentés plus tôt dans le processus de planification.
- Tous les effets spéciaux ou pyrotechniques nécessitent les permis et approbations nécessaires. Une surveillance incendie et un certificat de responsabilité civile générale peuvent être exigés.
- Le démontage de l'armature doit commencer une heure après que les convives aient quitté les lieux afin que le personnel des services des banquets et des événements puisse débarrasser les tables et les retirer.

## POSTES D'EAU/SERVICE D'EAU

---

Des postes libre-service sont gratuitement mis à la disposition des participants dans les salles de réunion, avec des rafraîchisseurs et des gobelets biodégradables. Un (1) rafraîchissement gratuit est offert par jour.

REMARQUE : Les postes d'eau gratuits ne sont pas offerts dans la salle des exposants pour les salons grand public. Le cas échéant, des frais seront facturés en fonction des exigences spécifiques.

- Location d'un rafraîchisseur d'eau : 85 \$ chacun.
- Bouteilles d'eau (18 litres) : 30 \$ chacune.
- Les taux de base de la main-d'œuvre s'appliquent. Minimum de quatre heures.

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# DÉJEUNER

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage et sera maintenu par le PCTM. 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

**LES FORFAITS DÉJEUNER SONT OFFERTS DE  
6 H À 9 H. DURÉE DE SERVICE DE DEUX HEURES MAXIMUM.**

V Végétarien    Sans noix    Sans gluten    Sans lactose

## CONTINENTAL | 32 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

### Jus d'orange, de pomme et de canneberge

(choix de deux sélections de jus pour 50 personnes et moins)

### Pains de déjeuner V SN

- Lavande et bleuet sauvage de l'Ontario
- Canneberge

### Coupe de yogourt Skyr au citron V SN SG

### Grappes de fruits cuits au miel et de noix granolas V

### Bol de smoothie aux super aliments V SN SG

Vanille et super graines, smoothie vert, protéines et baies mélangées

### Fruits entiers

Pommes, bananes, quartiers d'orange fraîchement coupés

**Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et  
thés de spécialité Tea Squared.**

## CONTINENTAL DE LUXE | 36 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

### Jus d'orange, de pamplemousse ou de pomme-ramboise fraîchement pressé

(choix de deux sélections de jus pour 50 personnes et moins)

### Sélections de déjeuners fraîchement cuits de style « café »

- Scones aux fruits mélangés V SN
- Croissants assortis V
- Pain aux raisins V SN

### Sélection de viandes fumées, saumon fumé canadien, fromages, brioche fraîche SN

### Coupe de yaourt Skyr V

Fruits frais coupés, compote de baies, granola

### Quartiers d'orange fraîchement coupés

Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.

## CONTINENTAL CROSSFIT | 38 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

### Smoothies au yogourt maigre et aux jus de super aliments (sélectionnez deux des produits suivants)

- Smoothie au matcha sans lactose du PCTM V SN SG SL
- Frappé banane mangue V SN SG
- Jus d'orange fraîchement pressé V SN SG SL

### Pudding chia mangue noix de coco V SN SG SL

### Avoine préparée la veille avec amandes, chocolat et fruits secs V

### Baies fraîches individuelles et éclats de fruits coupés de saison V SN SG SL

### Boîte de protéines pour déjeuner

Dinde émincée, œufs durs, fromage Balderson, salade de tomates cerises, houmous de haricots blancs, scone aux herbes SN

Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.

## DÉJEUNER BUFFET CHAUD | 42 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

**Sélection de jus d'orange, de pomme et de canneberge**

**Strudel de saison et pains à déjeuner cuits sur place** V SN

**Plateaux d'éclats de fruits**

**Choisissez un (1) des éléments suivants :**

- Œufs brouillés, herbes fraîches V SN SG SL
- Œufs brouillés, Brie et poivron rouge grillé V SN SG
- Coupes de frittata méditerranéennes rustiques V SN SG

**Choisissez deux (2) des éléments suivants :**

- Bacon de l'Ontario à coupe épaisse SN SG SL
- Bacon de dos canadien SN SG SL
- Saucisse de poulet à la sauge SN SG
- Saucisses artisanales SN SG

**Choisissez un (1) des éléments suivants :**

- Sauté aux oignons caramélisés et aux pommes de terre nouvelles V SN SG SL
- Galettes de pommes de terre au Cheddar fumé et aux herbes V SN SG
- Pommes de terre rustiques poêlées à peau rouge V SN SG SL

**Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.**

## DÉJEUNER À L'ASSIETTE 46 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

**Jus d'orange**

**Coupes de yaourt aux baies** V SN SG

**Sélection de pâtisseries pour déjeuner style « café »** V

**Tarte chaude aux tomates, aux poireaux et au fromage de chèvre** SN

Gratin individuel de pommes de terre, épinards, champignons, garni de poivrons rouges sautés, saucisses de poulet à la sauge

**Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.**

## AJOUTS AU DÉJEUNER

COMMANDE MINIMALE DE 100 INVITÉS ET DE DEUX PIÈCES PAR INVITÉ

- Muffins** (minimum : 2 douzaines par sélection) ..... **48 \$ la douzaine**  
 - Crumble aux fruits à noyau et à la cannelle V SN  
 - Espresso au chocolat V SN
- Muffins aux épices et à l'érable Jakeman, végétaliens et sans gluten** V SN SG SL  
 (min. : 1 dz) ..... **48 \$ la douzaine**
- Pain de déjeuner** V SN (minimum : 2 pains) ..... **43 \$ par pain**  
 Rhubarbe, fraise et farine de kamut
- Scones** V SN (minimum : 2 douzaines) ..... **56 \$ la douzaine**  
 Scone rouge, crème Devonshire et compote de baies
- Bagels artisanaux** V SN (minimum : 2 douzaines) ..... **60 \$ la douzaine**  
 Fromage à la crème, fruits en conserves et beurre
- Pâtisseries danoises** V SN (minimum : 2 douzaines par sélection) ..... **62 \$ la douzaine**  
 - Fromage à la crème aux fraises  
 - Fromage à la crème aux bleuets
- Croissants frais cuits au four, beurre et conserves** V  
 (minimum : 2 douzaines par sélection) ..... **58 \$ la douzaine**  
 - Nature  
 - Au chocolat  
 - À l'amande
- Mini-pâtisseries pour le déjeuner** V (minimum : 2 douzaines) ..... **62 \$ la douzaine**
- Fruits entiers** (minimum : 1 douzaine) ..... **3,90 \$ chacun**
- Coupes de sangria aux baies et fruits frais** V SN SG SL  
 (minimum : 2 douzaines) ..... **59 \$ la douzaine**
- Jus de fruits pressés en bouteille individuelle (250 ml)**  
 (minimum : 2 douzaines par sélection) ..... **7 \$ chacun**
- Œuf dur en coquille** V SN SG SL (minimum : 2 douzaines) ..... **36 \$ la douzaine**
- Coupe individuelle de flocons d'avoine** V SL (minimum : 2 douzaines) ..... **66 \$ la douzaine**
- Station de yogourt grec** V (minimum : 24 invités) ..... **11 \$ par personne**  
 Fruits frais, baies, muesli, miel local
- Forfait déjeuner** (minimum : 24 invités) ..... **22 \$ par personne**  
 - Croissants (nature, chocolat ou amande) V  
 - Pâtisserie danoise (fromage à la crème aux fraises ou aux bleuets) V SN  
 - Jus de fruits (choix de 2 sélections de jus : orange, pomme, canneberge)  
 - Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.

## AJOUTS AU DÉJEUNER

COMMANDE MINIMALE DE 100 INVITÉS ET DE DEUX PIÈCES PAR INVITÉ

---

### Déjeuner sur le pouce avec des œufs frais de la ferme

(minimum : 2 douzaines par sélection) ..... **14 \$ chacun**

- **PANINI DE DÉJEUNER** avec poivrons rouges carbonisés, tomates séchées au four, pancetta, fromage fontina et confiture d'oignons SN
- **COUPES DE FRITTATA POUR DÉJEUNER**  
courgettes, poivrons, tomates et fromage mozzarella V SN SG
- **DÉJEUNER MONTE CRISTO** tomates séchées au soleil et focaccia aux poivrons rouges, jambon en tranches, fromage suisse, poireaux à l'étouffée SN

### Boîte de protéines pour le déjeuner (minimum : 2 douzaines) ..... **16 \$ chacun**

Dinde émincée, œufs durs, fromage Balderson, salade de tomates cerises, houmous de haricots blancs, scone aux herbes SN

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# PAUSES

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage et sera maintenu par le PCTM. 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

**LES PÉRIODES DE PAUSE SONT LES SUIVANTES :**  
**DE 9 H 30 À 11 H OU DE 14 H À 16 H**  
**DURÉE MAXIMALE DU SERVICE : 1 HEURE.**

**V** Végétarien **SN** Sans noix **SG** Sans gluten **SL** Sans lactose

## PAUSE DE MI-MATINÉE | 20 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

**Scones aux fruits mélangés** **V** **SN**

**Fruits frais entiers**

**Bols de smoothie aux super aliments** **V** **SN** **SG**  
Fraise et banane, ananas et chou frisé, yogourt aux bleuets

**Jus en bouteille**

**Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.**

## PAUSE DANS LE VERGER | 20 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

**Boucle de fruits à noyau** **V** **SN**

**Clafoutis aux abricots** **V** **SN**

**Barre d'avoine aux pommes** **V** **SN**

**Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité Tea Squared.**

Les prix et les menus sont valables jusqu'au 31 juillet 2023.  
En dessous du minimum prescrit, un supplément pour service traiteur sera appliqué par menu, et par service.

## T-BAR | 22 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

### Sélection de mini-sandwichs gastronomiques :

- Salade de poulet, pomme et céleri, mayonnaise à l'estragon, mini brioche SN SL
- BLT sur focaccia au romarin SN

### Sélection de toniques locaux et de thés de spécialité Tea Squared

Scones à la vanille fraîchement cuits V SN

Tartes à la frangipane de saison V

Sablés irlandais V SN

Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé.

## PAUSE SANTÉ | 23 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

Barres énergétiques granolas moelleuses V

Fruits séchés enrobés de chocolat noir Brookside, açaï-bleuets, goji-framboise V SN SG

Crudités individuelles, coupe de houmous aux poivrons rouges V SN SG

Smoothie au matcha sans lactose V SN SG SL

Mocktail de sangria du verger aux superaliments V SN SG SL

## SNACK BAR T. O. | 23 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

---

Chips à la marmite, sélection de vinaigres, sels et trempettes V SN SG

Mini hotdogs gastronomiques SN

Poivrons carbonisés, oignons caramélisés, chimichurri de tomates, moutardes artisanales, fromage râpé

Popcorn gastronomique

(choix de 2 sélections pour 50 personnes et moins)

- Sel de mer et thym V SN
- Framboise et chocolat blanc V SN
- Érable et noix de pécan V

Carrés-rochers V

Sodas artisanaux locaux

## AJOUTS AMÉLIORATIONS

COMMANDE MINIMALE DE 100 INVITÉS ET DE DEUX PIÈCES PAR INVITÉ

<b>Brownies décadents au chocolat, caramel et vanille</b> V SN (minimum de deux douzaines) .....	<b>50 \$ la douzaine</b>
<b>Biscuits maison</b> V (minimum de deux douzaines).....	<b>48 \$ la douzaine</b>
<b>Barres énergétiques moelleuses style maison</b> V (minimum de deux douzaines) .....	<b>42 \$ la douzaine</b>
<b>Barres granolas et céréalières</b> V (minimum de deux douzaines) .....	<b>42 \$ la douzaine</b>
<b>Yogourt individuel</b> V SN SG (minimum de deux douzaines).....	<b>58 \$ la douzaine</b>
<b>Crème glacée rétro</b> V (minimum de deux douzaines) .....	<b>66 \$ la douzaine</b>
<b>Sucette glacée artisanale</b> V SN SG SL (minimum de deux douzaines) .....	<b>66 \$ la douzaine</b>
<b>Barres de chocolat</b> V (minimum de deux douzaines).....	<b>42 \$ la douzaine</b>
<b>Chips de pommes de terre et bretzels</b> V SN SL (minimum de deux douzaines) .....	<b>42 \$ la douzaine</b>
<b>Chips à la marmite, trempette à la ciboulette et à la crème sure</b> V SN SG (minimum de 24 invités).....	<b>5,50 \$ par personne</b>
<b>Sachet individuel de noix et de fruits secs</b> V SG SL (minimum de deux douzaines) .....	<b>52 \$ la douzaine</b>
<b>Carrés de dessert faits maison</b> (minimum de deux douzaines par sélection) .....	<b>52 \$ par douzaine</b>
- Flocons d'avoine aux pommes V SN	
- Caramel salé et chocolat noir V SN	
- Tarte au citron meringuée V SN	

## BOISSONS\*

---

**Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé..... 95 \$ le gallon (20 portions)**

**Thés de spécialité Tea Squared ..... 95 \$ le gallon (20 portions)**

**Carafe de jus de fruits** (minimum de deux carafes par sélection) ..... **40 \$ par carafe**

- Orange
- Pamplemousse
- Pomme

**Station d'eau infusée..... 48 \$ par deux gallons**  
Orange citron-lime, concombre menthe

**Jus en bouteille..... 5 \$ chacun**

**Boissons rafraîchissantes/thé glacé ..... 5 \$ chacune**

**Eau non pétillante..... 5 \$ chacune**

**Eau pétillante ..... 5,50 \$ chacune**

\*Les boissons froides commandées pour des réceptions de 100 invités ou plus seront facturées à la consommation.

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# DÎNER

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage et sera maintenu par le PCTM. 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

**V** Végétarien **SN** Sans noix **SG** Sans gluten **SL** Sans lactose

## DÎNER\*

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

**SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT**

\*Tous les dîners à l'assiette sont servis avec des pains rustiques, du café Starbucks fraîchement infusé et des thés de spécialité Tea Squared.

## ENTRÉE

### Soupe de saison

Demandez à notre professionnel de la restauration nos sélections actuelles.

### Jeunes pousses **V** **SN** **SG**

Herbes et germes, pommes rôties, betteraves râpées, fromage de chèvre local émietté, vinaigrette à la sangria

### Salade de tomates de vigne **V** **SN** **SG**

Fior di latte, basilic écrasé à l'huile d'olive extravierge, vinaigrette balsamique blanche

### Salade Cobb de l'Ontario **SN**

Laitues locales, pommes rôties et raisins, bacon croustillant épicé à l'érable, fromage Blue Haze fumé, chips de focaccia aux canneberges, vinaigrette à la sangria

Les prix et les menus sont valables jusqu'au 31 juillet 2023.  
En dessous du minimum prescrit, un supplément pour service traiteur sera appliqué par menu, et par service.

## DÎNER\* (SUITE)

### SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

\*Tous les dîners buffets sont servis avec des pains rustiques, du café Starbucks fraîchement infusé et des thés de spécialité Tea Squared.

## PLAT PRINCIPAL

- Poulet de l'Ontario nourri au maïs** SN ..... **58 \$**  
Croûte provençale au gouda fumé, pommes de terre écrasées, chou frisé toscan, légumes de saison, jus aux oignons caramélisés
- Saumon de l'Atlantique saisi** SN SG ..... **63 \$**  
Risotto aux fruits de mer de la côte Est, ragoût de tomates et de fenouil braisé, huile d'olive au basilic infusée au citron
- Bœuf braisé de l'Ontario** SN SG ..... **66 \$**  
Champignons saisis, épinards, poivron rouge carbonisé et tomate, fromage de chèvre et polenta aux herbes fraîches, réductions naturelles
- Médailles de bœuf** SN SG ..... **68 \$**  
Sauté de poireaux et de champignons, pomme de terre filée à l'ail rôti, légumes du marché, réductions naturelles
- Rigatoni aux bouts de côte** SN ..... **68 \$**  
Champignons saisis, épinards, poivron rouge carbonisé et tomate, fromage de chèvre émietté et herbes fraîches

## DESSERT

- Biscuit-sandwich à la guimauve pour feu de camp** V SN  
Salade de canneberge
- Gâteau au chocolat décadent à la bière artisanale de l'Ontario** SN  
Bacon confit au bois de pommier
- Crumble chaud aux pommes et à la rhubarbe de l'Ontario** V SN

## BUFFETS FIXES\*

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

\*Tous les dîners buffet sont servis avec des pains rustiques, du café Starbucks fraîchement infusé et des thés de spécialité Tea Squared.

---

### CÔTE DU PACIFIQUE | 59 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

#### Soupe thaïlandaise au cari et à la noix de coco

#### Salade de nouilles chow mein aux légumes V SL

Vinaigrette blanche au shoyu et au sésame

#### Légumes verts asiatiques et salade de légumes râpés V SG SL

Vinaigrette à la mangue et aux piments rouges

#### Assortiment de rouleaux de maki SL

Wasabi et soja

#### Saumon saisi SN SG SL

Salsa au gingembre et à l'oignon

#### Bœuf braisé aux cinq épices SN SG SL

Poivrons carbonisés et pousses de pakchoi

#### Sauté de kung pao épicé V SN SL

#### Riz collant V SN SL

Sauté de champignons du Pacifique

#### Rouleaux de printemps végétariens V SL

#### Gâteau au fromage, crème d'azuki et de tahini V SN

#### Gâteau opéra au matcha V

#### Pot de crème au thé au jasmin V SN SG

## BUFFETS FIXES (SUITE)

---

### TOSCAN | 59 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

**Soupe rustique aux tomates séchées et aux haricots blancs** V SN SG SL

**Légumes verts italiens** SN

Herbes, chicorées, olives, croûtons de focaccia, pancetta croustillante, éclats de parmesan, ail rôti, câpres, vinaigrette au citron

**Salade de haricots verts et de légumes carbonisés** V SN SG SL

Olives séchées au soleil, vinaigrette aux herbes

**Poulet toscan** SN SG

Cavolo, tomate de vigne, crème à l'ail

**Bœuf braisé au poivre rouge « Peposo » et polenta au Pecorino** SN SG

**Risotto aux champignons d'inspiration italienne** V SN SG

Ail rôti, jeunes épinards, parmesan vieilli

**Courge italienne, poivrons rôtis et fenouil** V SN SG SL

**Tarte à la ricotta à l'orange** V SN

**Panforte** V

**Tiramisu** V SN

### GOÛT DU CANADA | 64 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

**Chaudrée de fruits de mer de la Nouvelle-Écosse** SN

Biscuits au fromage cheddar

**Plateau de fromages artisanaux et de charcuterie locale**

Pains rustiques, tartinades, légumes marinés

**Légumes verts Cookstown** V SN SG

Raisins rôtis, fromage Niagara Gold, betteraves anciennes râpées, vinaigrette Minus 8

**Cuisse de poulet local rôti élevé en liberté** SN SG SL

Légumes locaux de saison, pommes de terre Fingerling rôties, réductions naturelles

**Médailon de bœuf de l'Ontario grillé** SN SG SL

Ragoût à l'oignon cipollini caramélisé et aux champignons

**Légumes du marché de la Ceinture de verdure** V SN SG SL

**Cheddar fumé écrasé et pommes de terre aux poireaux** V SN SG

**Carrés d'avoine aux bleuets** V SN

**Caramel à l'érable** V SN

**Pudding à la vanille et aux canneberges** V SN

## BUFFET DE DÎNER DE TRAVAIL

COMMANDE MINIMUM : 100 PERSONNES

### OPTION N° 1 | 46 \$ PAR PERSONNE

- Soupe
- Choix d'une (1) salade
- Choix de trois (3) sandwiches
- Dessert
- Café et thé

### OPTION N° 2 | 47 \$ PAR PERSONNE

- Soupe
- Choix de deux (2) salades
- Choix de trois (3) sandwiches
- Dessert
- Café et thé

### OPTION N° 3 | 49 \$ PAR PERSONNE

- Soupe
- Choix de deux (2) salades
- Choix de quatre (4) sandwiches
- Dessert
- Café et thé

### BOÎTE À LUNCH | 34 \$ PAR PERSONNE

- Choix d'une (1) salade\*
- Choix de trois (3) sandwiches
- Dessert

### SOUPE

#### Soupe de saison

Demandez à notre professionnel de la restauration nos sélections actuelles.

### SALADES

**Salade de lentilles aux sept céréales** V SN SL  
Fruits séchés et groseilles, vinaigrette au cidre

**Salade de jeunes pousses** V SN SG  
Raisins rôtis, Gouda fumé, légumes râpés, vinaigrette à la sangria

**NON OFFERT POUR LES BOÎTES À LUNCH**

**Salade de tomates de vigne** V SN SG SL  
Concombre et radis ancien, vinaigrette au vinaigre balsamique blanc

### SANDWICHES

**Rôti de dinde** SN  
Cheddar fumé, compote de pommes au romarin, micro légumes verts, mayonnaise à la sauge, pain artisanal aux canneberges

**Jambon et fromage** SN  
Jambon forêt noire émincé, fromage Niagara Gold, oignon caramélisé et germes épicés, focaccia aux herbes

**Poulet rôti** SN  
Salade de poulet, pomme et céleri, mayonnaise à l'estragon, brioche moelleuse

**Sandwich italien pressé pour pique-nique** SN  
Charcuterie et viande fumée, poivron rouge carbonisé, tomate confite, fromage fior di latte, mayonnaise au basilic, pain italien rustique  
**VERSION VÉGÉTARIENNE OFFERTE**

**Sandwich muffuletta végétarien de la Nouvelle-Orléans** V SN  
Tomate de vigne, aubergine, légumes marinés, salsa aux olives, artichauts, mozzarella, petit pain rustique

### DESSERT

**Éclats de fruits et biscuit** V

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# RÉCEPTIONS

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

**LES RÉCEPTIONS PEUVENT AVOIR LIEU DE  
16 H À 20 H. DURÉE DE SERVICE DE 2 HEURES MAXIMUM.**

V Végétarien  
 SN Sans noix  
 SG Sans gluten  
 SL Sans lactose

## PRÉSENTATIONS STATIONNAIRES

MINIMUM DE 100 PORTIONS AU TOTAL PAR COMMANDE

**Sélection de fromages canadiens** V SN SG (20 portions)..... **400 \$**

**Station de fromages artisanaux locaux** V SN SG (20 portions) ...  
..... **500 \$**

**Légumes de marché de saison** V SG (20 portions) ..... **200 \$**

Choix de 2 trempettes et tartinades :

houmous d'edamame, ail rôti et fenouil de haricot blanc, ciboulette  
au babeurre, aïoli de poivron rouge carbonisé

**Présentoir de pain rustique** V (20 portions) ..... **120 \$**

Sélection de tartinades, compotes et trempettes

**Plateau d'antipasti** V SN SG SL (20 portions) ..... **280 \$**

Légumes grillés et marinés, olives Kalamata

**Plateau de charcuterie** SN SL (20 portions) ..... **480 \$**

Assortiment de salamis, de charcuterie, de légumes marinés et de  
pains artisanaux

**Snack-bar gourmand** V (minimum 20 invités) **10 \$ par personne**

Chips fraîches de la marmite, trempette à la ciboulette et à la  
crème sure, barre aux noix, au miel, à l'épilobe de Muskoka et au  
sel de mer rôti, tiges de bretzel, pois wasabi

Les prix et les menus sont valables jusqu'au 31 juillet 2023.

En dessous du minimum prescrit, un supplément pour service traiteur sera appliqué par menu,  
et par service.

## HORS D'ŒUVRES : PLATS FROIDS | 68 \$ PAR DOUZAINES

MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR SÉLECTION

---

**Fromage bleu local, pomme rôtie et confit d'oignons, focaccia grillée** V SN

**Mini scone ouvert au saumon fumé de l'Atlantique au citron, fromage Boursin** SN

**Carpaccio de bœuf, plume de parmesan, oignon caramélisé et crostini aux truffes** SN

**Mini salades de tomates caprese, fior di latte, vinaigrette au basilic** V SG

**Crevettes César, mayonnaise clamato épicée, sel de céleri** SG SL

**Figues fraîches, chips de prosciutto, noix enrobées de chocolat, fromage mascarpone, filet de miel** SG

**Salade végétalienne de champignons forestiers, houmous de haricots blancs, grain Wasa** V SN SG

## HORS D'ŒUVRES : PLATS CHAUDS | 68 \$ PAR DOUZAINES

MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR SÉLECTION

---

**Côte courte braisée, poireaux, micro Yorkie au Gouda fumé, salsa aux poivrons et aux oignons** SN

**Kébab de bœuf indiens, trempette mayonnaise au cari** SN SG

**Mini-burger Hogtown enrobé de farine de maïs, salsa de poivrons rouges, fromage Jack, mayonnaise aux herbes** SN

**Rouleaux de printemps végétariens, sauce chili thaïlandaise** V SN SL

**Samosas aux légumes, chutney au tamarin** V

**Brochette de canard fumé local, glaçage à l'érable aux cinq épices et à l'orange** SN SG SL

**Bouchée de poulet frit au babeurre avec mayonnaise créole sur mini pain brioché** SN

### Choix de dim sum avec sauces

- Crevettes har gow SN SL
- Shumai SN SL
- Raviolis chinois végétariens V SN SL

**Boulettes de poulet asiatiques, sauce aigre-douce aux prunes rôties** SN SL

**Mini poisson-frites végétalien, sauce tartare végétalienne** V SN SG SL

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# SOUPER

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage et sera maintenu par le PCTM. 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

**V** Végétarien **SN** Sans noix **SG** Sans gluten **SL** Sans lactose

## SOUPER\*

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

**SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT**

\*Tous les soupers à l'assiette sont servis avec des pains rustiques, du café Starbucks fraîchement infusé et des thés de spécialité Tea Squared.

## ENTRÉE

### Soupe de saison

Demandez à notre traiteur professionnel nos sélections actuelles.

### Carpaccio de tomates anciennes **V** **SN** **SG**

Fromage burrata local, micro-cresson, vinaigrette au céleri

### Jeunes pousses mélangées **V** **SN** **SG**

Choux, herbes, figes et pommes rôties, betteraves râpées, fromage de chèvre Woolwich émietté, vinaigrette à la sangria

## SOUPER\* (SUITE)

### SÉLECTIONNEZ UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

\*Tous les soupers à l'assiette sont servis avec des pains rustiques, du café Starbucks fraîchement infusé et des thés de spécialité Tea Squared.

## PLAT PRINCIPAL

**Cuisse de poulet rôtie de l'Ontario** SN SG ..... 80 \$

Gremolata au basilic, polenta à l'ail et aux herbes, oignons cipollini braisés, légumes grillés, réductions naturelles

**Poitrine de poulet de l'Ontario** SN SG ..... 84 \$

Brie et farce aux poireaux et aux herbes, champignons maitake rôtis, pomme de terre soufflée, légumes de saison, jus aux herbes

**Saumon de l'Atlantique de l'île Jail saisi** SN SG ..... 88 \$

Risotto au safran, crustacés à la vapeur dans un bouillon de moules à la tomate, légumes verts cuits à point, salsa de soffrito

**Bout de côte de bœuf braisé** SN SG ..... 94 \$

Romarin, oignon caramélisé, brie, pomme de terre, confit de poivrons rouges, légumes du marché, demi-glace au poivre et au thym

**Filet de bœuf vieilli à sec du PCTM** SN ..... 98 \$

Poivron grillé et soffrito de tomates, pomme de terre à l'ail écrasé, légumes de saison, jus au cabernet

## DESSERT

**Trio de pommes Ambrosia** V SN

Tarte Tatin, mousse de pomme à la cannelle, gâteau à l'érable

**Gâteau au fromage au beurre et aux noix de pécan** V

Compote de raisins secs aux épices

**Gâteau au chocolat sans farine** V SN SG

Chantilly au chocolat blanc, ganache fouettée, compote de baies

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER  
| SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# SOUPERS- RÉCEPTIONS

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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. 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

V Végétarien    Sans noix    Sans gluten    Sans lactose

## DES RÉCEPTIONS

ADAPTÉES À VOTRE ÉVÉNEMENT

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

## MISE EN VALEUR DES MARCHÉS DE RUE DE TORONTO

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

**Salade de couscous à la tomate de vigne, au concombre, à la menthe et au za'atar épicé**  V  SN

**Cari thaïlandais de panir à la noix de coco**  V  SG

**Salade de nouilles aux légumes asiatiques**  V  SN  SL

Rouleaux californiens, vinaigrette chili-lime

**Poulet au babeurre**  SN

Pommes de terre sautées, salsa de maïs rôti, salade d'été

**Macaroni au fromage**  V  SN

Cheddar fumé Balderson, tomates séchées au soleil, croûte panko aux herbes

**Brochettes de canard local fumé**  SN  SG

Glaçage à l'orange aux cinq épices, pomme paille et oignons croustillants

**Brochette de bœuf, sauce poivrée à l'ail et à la ciboulette**  SN  SG  SL

Les prix et les menus sont valables jusqu'au 31 juillet 2023.  
En dessous du minimum prescrit, un supplément pour service traiteur sera appliqué par menu, et par service.

## PAYS VINICOLE DU NIAGARA

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

---

**Exposition de pains artisanaux** V SN

**Planches de fromages locaux** V SN SG

**Charcuterie locale du Niagara et charcuterie maison** SN SG SL

**Antipasto de légumes frais grillés** V SN SG SL

**Houmous de haricots blancs à l'ail rôti et au fenouil** V SN SG SL

**Lentilles au romarin braisées à l'huile d'olive** V SN SG SL

## MUSKOKA : PAYS DES CHALETS DE L'ONTARIO

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

---

**Créez votre propre bar à salades Muskoka**

**Contre-filet de bœuf canadien artisanal, vieilli à sec maison** SN

Bœuf rôti au sel de mer et au poivre en copeaux sur brioche aux oignons, jus au thym et au poivre concassé

**Dindon de l'Ontario saumuré et fumé du PCTM** SN

Scones aux canneberges et au thym, moutarde à l'érable, sauce à l'oignon parfumée à la sauge

**Bar à hamburgers style chalet** SN SL

Hamburgers au bœuf haché d'épaule, pains briochés moelleux, garnitures rustiques

**Bouchées croustillantes de doré canadien épicé, aïoli à la ciboulette** SN SG SL

## FRUITS DE MER CANADIENS/MARCHÉ AUX POISSONS

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

---

**Bar réfrigéré à huîtres et fruits de mer canadiens** SN SG SL

**Coupes de chaudière de fruits de mer de la côte Est** SN SG

**Homard et rouleaux de fruits de mer de l'Î.-P.-É.** SN

Salades de pommes de terre rustiques individuelles de l'Î.-P.-É.

**Saumon de l'Atlantique saisi** SN

Palourdes et moules à la vapeur, pommes de terre nouvelles au persil, crème d'estragon aux agrumes

## STATION DE DÉGUSTATION D'ALIMENTS CUITS AU BARBECUE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

---

**Poitrine de bœuf fumée maison** SN

Mini pains bretzel, mayonnaise au chipotle, oignons croustillants, sauce BBQ au bourbon

**Côtes de porc cuites sous vide pendant 48 heures et saucisses grillées** SN

Sauce BBQ fumée, salade de chou, pain de seigle

**Polenta au poivron rouge carbonisé** V SN SG

Ragoût de tomates anciennes, sauté de chou frisé, champignons des bois et fromage de chèvre émietté

## CÔTE DU PACIFIQUE ASIATIQUE

COMMANDE MINIMUM : 100 PERSONNES

---

### Salade de nouilles aux légumes asiatiques hachés V SL

Vinaigrette au piment hoisin en mini-conteneurs à emporter

### Saumon fumé N SG SL

Glaçage aux cinq épices, salade aux oignons verts et au gingembre mariné

### Sélection de dim sum SL

Sauce chili douce, sauce sésame soja ponzu

### Rouleaux de maki V

### Suçons de poulet, glaçage aigre-doux SN SL

### Roulés de canard laqué cuit sous vide et garnitures SL

### Biscuits chinois V SN

## STATION PETITE ITALIE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

---

### Gobelets de mini salades César V SN

### Confectionnez vos propres mini-bols italiens :

- Polenta, risotto, pâtes fraîches V SN
- Variété de ragoûts, garnitures d'inspiration méditerranéenne, sauces et fromages V SN

## CANADIEN-FRANÇAIS

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

---

### Soupe canadienne aux pois, jambon fumé et bacon SN SL

### Salades de légumes étagées en mini pots Mason V SN SG SL

### Poutine, fromage en grains frais, sel de mer et thym, sauce riche V SN SG

### Mini-sandwichs à la viande fumée de Montréal SN

Chips à la marmite, cornichons à l'aneth kascher

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPER-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

# BOISSONS

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage et sera maintenu par le PCTM. 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

## BAR PARRAINÉ\*

\*Les prix des bars parrainés sont soumis à une TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 % conformément à votre accord contractuel.

Marques de spiritueux vedettes (1 oz) .....	10 \$
Bière artisanale locale (473 ml) .....	10 \$
Vin au verre .....	10 \$
Eau gazeuse (300 ml) .....	5,50 \$
Boissons gazeuses .....	5 \$

## MINIMUMS DES BARS PARRAINÉS :

Les minimums sont fondés sur une durée de service de deux heures maximum.

Un revenu minimum de 1 200 \$ net (avant TVH et frais administratifs) par barman est exigé. En dessous de ce minimum, la différence sera payée par le client sous forme de supplément pour le service traiteur.

## **BAR PRIVÉ AVEC CONSOMMATIONS PAYÉES D'AVANCE\***

\*Les prix des bars privés avec consommations payées d'avance sont soumis à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. Les prix comprennent les boissons gazeuses utilisées dans des mélanges. Les prix sont soumis à la TVH de 13 %.

---

Marques de spiritueux vedettes (1 oz) .....	11,80 \$
Bière artisanale locale (473 ml) .....	11,80 \$
Vin au verre .....	11,80 \$
Eau gazeuse (300 ml) .....	6,50 \$
Boissons gazeuses .....	5,90 \$

## **MINIMUMS DES BARS PRIVÉS AVEC CONSOMMATIONS PAYÉES D'AVANCE :**

Les minimums sont fondés sur une durée de service de deux heures maximum.

Un revenu minimum de 1 200 \$ net (avant TVH et frais administratifs) par barman est exigé. En dessous de ce minimum, la différence sera payée par le client sous forme de supplément pour le service traiteur.

DÉJEUNER | PAUSE | DÎNER | RÉCEPTIONS | SOUPER |  
SOUPERS-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

## VIN

Les prix sont soumis à la TVH de 13 % et à des frais administratifs de 18 %, conformément à votre accord contractuel. 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 de ménage 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.

Les prix peuvent être modifiés sans préavis.

### CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

Speck Bros. Vin, Lazzara Bianco Secco, Niagara, Canada .....	55 \$
13th Street Winery, Sparkling Rosé, Niagara, Canada .....	65 \$
NV Vignoble Perrier-Jouët, Grand Brut Champagne, Épernay, France .....	140 \$

### BLANC

#### RIESLING

Cave Spring Cellars, Riesling Dry, Niagara, Canada .....	48 \$
--	-------

#### CHARDONNAY

Peninsula Ridge Estates Winery, Unoaked Chardonnay, Niagara, Canada .....	48 \$
Malivoire Winery, Estate Grown Chardonnay, Niagara, Canada .....	55 \$
Keint-He Winery, Portage Chardonnay, Prince Edward County, Canada .....	62 \$
Le Clos Jordanne, Le Grand Clos 2019 Chardonnay, Niagara, Canada .....	90 \$

## **BLANC** (SUITE)

---

### **SAUVIGNON BLANC**

Château des Charmes, Sauvignon Blanc, Niagara, Canada..... 48 \$

Henry of Pelham Estate Winery, Fumé Sauvignon Blanc, Niagara, Canada..... 55 \$

### **PINOT GRIGIO**

EastDell, Pinot Grigio, Niagara, Canada..... 48 \$

## **ROSÉ**

---

Henry of Pelham Estate Winery, Rosé, Niagara, Canada..... 48 \$

## **ROUGE**

---

### **PINOT NOIR**

Henry of Pelham Estate Winery, Pinot Noir, Niagara, Canada..... 48 \$

Keint-He Winery, Pinot Noir Portage, Prince Edward County, Canada ..... 62 \$

### **ASSEMBLAGES DE GAMAY PINOT NOIR**

13th Street Winery, Burger Blend, Gamay Pinot Noir, Niagara, Canada..... 48 \$

Westcott Vineyards, Temperance, Gamay Pinot Noir, Niagara, Canada..... 55 \$

### **BACO NOIR**

Henry of Pelham Estate Winery, Old Vines Baco Noir, Niagara, Canada..... 55 \$

### **CABERNET SAUVIGNON**

Trius Winery, Cabernet Sauvignon, Niagara, Canada ..... 48 \$

### **CABERNET MERLOT BLEND**

Peninsula Ridge Estates Winery, Cabernet Merlot, Niagara, Canada ..... 48 \$

### **ASSEMBLAGE DE MERLOT, MALBEC, CABERNET FRANC**

Hidden Bench Estate Winery, 2017 Terroir Caché, Niagara, Canada..... 90 \$