



MENU TRAITEUR 2026 (avril 1–juin 30)

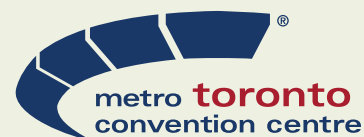
Sachant que l'une des caractéristiques d'un événement réussi est la sélection des aliments et des boissons, notre équipe a travaillé avec diligence pour relever la barre en vous proposant de nouvelles offres passionnantes. Les saveurs locales de l'Ontario et les recettes originales servent de base à notre gamme diversifiée de plats créés sur place, notamment des pâtisseries fines et un assortiment de saucisses et de charcuteries maison.



Au MTCC, nous sommes fiers d'être un partenaire de 100km Foods. Pour environ 65 % de nos ingrédients et 100 % de notre vin et de notre bière, nous nous approvisionnons auprès de fermes et de fournisseurs locaux. Notre équipe se consacre à accroître l'approvisionnement local chaque année afin de soutenir des entreprises canadiennes et de mettre en valeur ce que l'Ontario a de mieux à offrir.

Nous sommes impatients de travailler avec vous pour planifier votre événement. Comme toujours, nous serons ravis de personnaliser votre menu selon 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.

MENUS

Un représentant chevronné des services alimentaires vous aidera à choisir votre menu et les dispositions appropriées pour garantir la réussite de votre événement. Les choix de menus et d'autres détails concernant votre événement doivent être soumis au moins six semaines avant la première date d'emménagement pour l'événement. À ce stade, les dépenses minimales fixées pour la nourriture et les boissons doivent être respectées. Les menus actuels sont disponibles sur le site Web du PCTM à <https://www.mtccc.com/fr/food-beverage/>.

Tous les prix et les menus sont valables jusqu'au 30 juin 2026. 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.

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

DISPONIBILITÉ

Dans le cas où une commande ou des aliments ne sont pas raisonnablement ou facilement disponibles sur le marché ou semblent ne pas respecter les normes de qualité, le PCTM se réserve le droit de faire des substitutions.

GARANTIES QUANT AU NOMBRE D'INVITÉS

Un nombre garanti de participants ou une quantité minimale de nourriture sont nécessaires pour tous les événements.

Veuillez soumettre à votre responsable des services alimentaires :

- Le nombre préliminaire de convives quatre semaines avant le premier jour de l'événement.
- Le nombre minimum garanti de convives au moins trois semaines avant le premier jour de l'événement. Si le nombre de clients garantis n'est pas reçu à ce moment, le PCTM se réserve le droit de facturer selon le nombre préliminaire fourni.
- Le nombre définitif garanti de convives au moins deux semaines avant le premier jour de l'événement. La réduction du nombre de convives ou les annulations sont soumises à des frais complets après cette date.

EXCÉDENT

Le PCTM ne prévoit pas d'excédent au-delà du nombre garanti de convives. Le nombre garanti de convives ou le nombre réel de convives servis (le plus élevé des deux) sera facturé.

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. Si, au moment du service, le nombre de repas spéciaux dépasse le nombre indiqué sur la liste des services alimentaires, les repas supplémentaires seront facturés à 40,00 \$ pour le dîner et à 60,00 \$ pour le souper.

SENSIBILISATION COMMUNAUTAIRE

L'équipe du PCTM se passionne pour la durabilité et la lutte contre la faim dans sa collectivité. Pour soutenir des gens dans le besoin tout en réduisant le gaspillage alimentaire, le PCTM a un programme de dons alimentaires qui fournit des aliments sains à des organismes de bienfaisance locaux, notamment le programme de nutrition des élèves du Toronto District School Board (TDSB). Ce programme fournit des aliments sains à des élèves de Toronto de tous âges qui n'ont possiblement pas accès à des aliments nutritifs à la maison en raison de situations indépendantes de leur volonté. À ce jour, notre établissement a fait don de plus de 340 000 repas à des organismes d'aide alimentaire de Toronto. Veuillez communiquer avec votre responsable des services alimentaires pour en savoir plus sur notre programme de dons alimentaires.

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

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 9 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. La responsable des services alimentaires indiquera les ratios à respecter;
- Pour commander des articles hors liste, veuillez vous adresser à la responsable des services alimentaires.

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

MTCC fournit le linge blanc pour tous les repas chauds en fonction du nombre définitif de repas et de boissons garantis. Des frais supplémentaires s'appliquent pour les autres repas, le linge spécial et/ou le linge nécessaire pour les réunions.

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 pour tout menu personnalisé ou produits spécialisés. 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 10 000 dollars peuvent être traités par carte de crédit.

SERVICES DE RESTAURATION AU DÉTAIL

La disponibilité des services alimentaires au détail du MTCC est déterminée par la portée et la structure du programme global de restauration. Ces offres au détail sont conçues pour compléter les services de restauration existants et ne sont pas destinées à les remplacer.

Si les installations approuvent les services de restauration au détail, les exigences minimales en matière de recettes quotidiennes s'appliquent à tous les programmes. Les recettes minimales sont déterminées en fonction des détails évoqués ci-dessus.

Les camions-restaurants ne font pas partie du programme de services alimentaires au détail du MTCC et ne sont pas autorisés à l'intérieur du bâtiment.

Veuillez communiquer avec votre responsable des services alimentaires pour discuter plus en détail de vos demandes de services de restauration au détail.

ZONES DE SERVICE

Nous abordons chaque événement avec soin et considération selon l'aire de service où il a lieu. Votre responsable des services alimentaires agira à titre de conseiller pour fournir et recommander les aires de service appropriées pour votre événement. Il est possible qu'il vous recommande des aires de service supplémentaires pour assurer le succès d'un événement dans votre espace unique. Ensemble, nous créerons un plan qui reflétera le mieux la taille et les emplacements requis pour les services alimentaires, ainsi que pour les points de vente au détail. Les frais de drapage associés à ces zones relèvent de la responsabilité du licencié.

Toutes les aires de service seront indiquées sur votre plan pour l'obtention de l'approbation finale du bâtiment. À ce moment-là, toute exigence ou tout frais supplémentaires sera communiqué à l'organisateur de l'événement, comme le drapage requis pour les aires de service. Les plans préliminaires des aires de service d'aliments et de boissons doivent être soumis six semaines avant la date de la première activité pour approbation par l'équipe du bâtiment. Les plans définitifs des aires de service d'aliments et de boissons doivent être établis trois semaines avant le premier jour 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, gilet de haute visibilité 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 et si la hauteur du drapage est de plus de huit pieds.
- Les draperies et les tissus doivent répondre aux exigences de la norme CAN/ULC-S109, intitulée « Norme relative aux essais de comportement au feu des tissus et pellicules ininflammables » et de la norme NFPA-701, intitulée « Standard Methods of Fire Tests for Flame Propagation of Textiles and Films » (en anglais seulement) ou l'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 préalables de la ville de Toronto et du service d'incendie de Toronto. Un service de surveillance des incendies et un certificat de responsabilité générale seront demandés.
- 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 **SN** Sans noix **SG** Sans gluten **SL** Sans lactose

CONTINENTAL | 38 \$ 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**

- Pêche sucrée
- Chocolat espresso à la framboise

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.**

CONTINENTAL DE LUXE | 43 \$ 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 »

- Scone au babeurre et bleuets sauvages V SN
- Assortiment de croissants : nature V, chocolat SN, amande
- Pain aux raisins V

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.

CONTINENTAL CROSSFIT | 45 \$ 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

Bouchées de protéines V SG SL

- Matcha vert
- Amande et chocolat noir

Pudding végétan au lait d'or et chia V SN SG SL

Avoine de la veille aux fraises et à la crème V

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

Bol de protéines SN SG

Lamelles de dinde, œufs durs, fromage Balderson, salade de tomates cerises, houmous de haricots blancs, salade de quinoa, tomate Roma farcie au poivre et maïs, salsa aux haricots

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

DÉJEUNER BUFFET CHAUD | 49 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

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

Assortiment de strudels de pâte feuilletée et de petits pains 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
- Tartelettes de frittata BLT, bacon, poireau, tomate, fromage Monterrey Jack 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 SL
- Saucisses artisanales SN SG

Choisissez un (1) des éléments suivants :

- Grelots de Yukon Gold, trio de poivrons et oignons, herbes fraîches V SN SG SL
- Galettes de pommes de terre au Cheddar fumé et aux herbes V SN SG
- Quartiers de pommes de terre Russet, fines herbes au sel de mer, cheddar vieilli V SN SG

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

DÉJEUNER À L'ASSIETTE 52 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

Jus d'orange

Coupes de yaourt aux baies V SN SG

Viennoiseries fraîchement préparées V

Sélectionnez une des options suivantes :

Œuf dur moelleux et croustillant, épinards et poireaux, sauté au chou frisé SN SG

Bacon à la farine de pois, tomates Roma farcies, patate douce cuite au four, glaçage au thym et à l'érable, émulsion de courge musquée

Bol de protéines SN SG

Lamelles de dinde, œufs durs, fromage Balderson, salade de tomates cerises, houmous de haricots blancs, salade de quinoa, tomate Roma farcie au poivre et maïs, salsa aux haricots

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

AJOUTS AU DÉJEUNER

COMMANDE MINIMALE DE 100 INVITÉS ET DE DEUX PIÈCES PAR INVITÉ

Muffins V SN (minimum : 2 douzaines par sélection) **57 \$ la douzaine**

- Streusel d'avoine, bleuet et citron

- Poire au chai

Muffins aux épices et à l'érable Jakeman, végétaliens et sans gluten V SN SG SL

(min. : 1 dz) **57 \$ la douzaine**

Pain de déjeuner V SN (minimum : 2 pains) **51 \$ par pain**

Eau de rose à la framboiset

Scones V SN (minimum : 2 douzaines) **65 \$ la douzaine**

Scone au babeurre et bleuets sauvages, crème Devonshire, compote de fruits rouges

Bagels artisanaux V SN (minimum : 2 douzaines) **69 \$ la douzaine**

Fromage à la crème, fruits en conserves et beurre

Pâtisseries danoises V SN (minimum : 2 douzaines par sélection) **71 \$ la douzaine**

- Yaourt grec et cerises

- Fromage à la crème aux bleuets

Croissants frais cuits au four, beurre et conserves V

(minimum : 2 douzaines par sélection) **67 \$ la douzaine**

- Nature SN

- Au chocolat SN

- À l'amande

Mini-pâtisseries pour le déjeuner V (minimum : 2 douzaines) **71 \$ la douzaine**

Fruits entiers (minimum : 1 douzaine) **4,50 \$ chacun**

Coupes de sangria aux baies et fruits frais V SN SG SL

(minimum : 2 douzaines) **68 \$ la douzaine**

Jus de fruits pressés en bouteille individuelle (250 ml)

(minimum : 2 douzaines par sélection) **8 \$ chacun**

Œuf dur en coquille V SN SG SL (minimum : 2 douzaines) **42 \$ la douzaine**

Coupe individuelle de flocons d'avoine V SL (minimum : 2 douzaines) **75 \$ la douzaine**

Station de yogourt grec V (minimum : 24 invités) **14 \$ par personne**

Fruits frais, baies, muesli, miel local

Forfait déjeuner (minimum : 24 invités) **27 \$ par personne**

- Croissants (nature, chocolat ou amande) V

- Pâtisserie danoise (yaourt grec et cerises ou fromage à la crème 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.

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) **18 \$ 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

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 | 24 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

Scones au cheddar fumé **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.

PAUSE DANS LE VERGER | 24 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

Tarte aux poires pochées **V**

Chaussons aux pommess **V** **SN**

Barre Linzer à la cerise **SN**

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

Les prix et les menus sont valables jusqu'au 30 juin 2026.
En dessous du minimum prescrit, un supplément pour service traiteur sera appliqué par menu, et par service.

T-BAR | 26 \$ 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

Scones nature et aux raisins secs V SN

Profiteroles au chocolat et à la framboise V

Gâteau opéra aux fraises et au yuzu V

Financier aux fruits rouges V

Sablé à la vanille V SN

Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé et thés de spécialité

PAUSE SANTÉ | 27 \$ 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. | 27 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM DE 100 INVITÉS

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

Mini sous-marin de steak à la torontoise SN

Lamelles de bœuf, sauté de champignons au poivre, mozzarella fondue, mayonnaise à la moutarde à l'ancienne et brioche fraîche

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

Brookies aux Oreo V SN

Sodas artisanaux locaux

AJOUTS AMÉLIORATIONS

Brownies décadents au chocolat, caramel et vanille V SN (minimum de deux douzaines)	58 \$ la douzaine
Biscuits maison V (minimum de deux douzaines).....	55 \$ la douzaine
Barres énergétiques moelleuses style maison V (minimum de deux douzaines)	48 \$ la douzaine
Barres granolas et céréalières V (minimum de deux douzaines)	48 \$ la douzaine
Yogourt individuel V SN SG (minimum de deux douzaines)	67 \$ la douzaine
Crème glacée rétro V (minimum de deux douzaines)	75 \$ la douzaine
Sucette glacée artisanale V SN SG SL (minimum de deux douzaines)	75 \$ la douzaine
Barres de chocolat V (minimum de deux douzaines)	48 \$ la douzaine
Chips de pommes de terre et bretzels V SN SL (minimum de deux douzaines) ..	48 \$ la douzaine
Chips à la marmite, trempette à la ciboulette et à la crème sure V SN (minimum de 24 invités)	6,75 \$ par personne
Sachet individuel de noix et de fruits secs V SG SL (minimum de deux douzaines)	61 \$ la douzaine
Carrés de dessert faits maison (minimum de deux douzaines par sélection)	61 \$ la douzaine
- Crumble de fruits rouges V SN	
- Espresso au chocolat V SN	
- Yuzu et framboise SN	

BOISSONS*

Café Starbucks régulier ou décaféiné fraîchement infusé	110 \$ le gallon (20 portions)
Thés de spécialité Teavana	110 \$ le gallon (20 portions)
Carafe de jus de fruits (minimum de deux carafes par sélection)	58 \$ par carafe
- Orange	
- Pamplemousse	
- Pomme	
Station d'eau infusée	66 \$ par deux gallons
Orange citron-lime, concombre menthe	
Jus en bouteille	6,10 \$ chacun
Boissons rafraîchissantes/thé glacé	6,10 \$ chacune
Eau non pétillante	6,10 \$ chacune
Eau pétillante	6,25 \$ 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

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 30 juin 2026.
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 **67 \$**

Croûte provençale au gouda fumé, pommes de terre écrasées, chou frisé toscan, légumes de saison, jus aux oignons caramélisés

Raviolis aux fruits de mer de l'Atlantique et poireaux au Boursin SN **74 \$**

Pétoncles poêlés, crevettes, saumon, légumes verts cuits à point, pleurotes, crème de ciboulette

Bœuf braisé de l'Ontario SN SG **76 \$**

Champignons saisis, épinards, poivron rouge carbonisé et tomate, fromage de chèvre et polenta aux herbes fraîches, réductions naturelles

Médallions de bœuf SN SG **79 \$**

Sauté de poireaux et de champignons, pomme de terre filée à l'ail rôti, légumes du marché, réductions naturelles

Médallion de bouts de côtes braisé SN **76 \$**

Sauté aux champignons, chou frisé cuit à point, panais fouetté, pâtes farcies maison, jus de Cabernet et thym, filet de crème au fromage de chèvre

DESSERT

Gâteau au fromage à l'igname pourpre, crème de noix de coco, bananes caramélisées V SN

Tarte à l'érable salée, compote de pêche, chantilly à la cannelle V SN

Gâteau Sans Rival, meringue de noix de cajou, crème au beurre française, mangue fraîche

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.

Options complémentaires disponibles à un nombre garanti de clients :

Soupe (3 \$ par personne)

Plateau de charcuterie (6 \$ par personne)

CÔTE DU PACIFIQUE | 67 \$ 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

Galettes de riz collant poêlées V SG

Sauté aux champignons du Pacifique, sauté de brocoli chinois, poivrons, bambou et lotus braisé, haricot noir, sauce à l'ail

Bœuf braisé aux cinq épices SN SG SL

Poivrons carbonisés et pousses de pakchoi

Saumon saisi SN SG

Salsa au gingembre et à l'oignon vert, sauce aux carottes biologiques, haricots verts et poivrons rouges sautés

Rouleaux de printemps végétariens V SL

Boule de riz au sésame noir V SN

Crème caramel V SN SG

Riz collant à la noix de coco avec mangue fraîche (végan) V SN SG SL

BUFFETS FIXES (SUITE)

TOSCAN | 67 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

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

*Disponible en supplément

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

Risotto aux champignons d'inspiration italienne SN SG

Ail rôti, jeunes épinards, parmesan vieilli

Courge italienne, poivrons rôtis et fenouil V SN SG SL

Poulet toscan SN SG

Cavolo, tomate de vigne, crème à l'ail

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

Panna cotta au limoncello, compote de cerises SN SG

Biscotti au chocolat et aux amandes V

Tiramisu SN

GOÛT DU CANADA | 67 \$ PAR PERSONNE

COMMANDE MINIMUM : 100 INVITÉS

Chaudrée de fruits de mer de la Nouvelle-Écosse SN

Biscuits au fromage cheddar

*Disponible en supplément

Plateau de fromages artisanaux et de charcuterie locale

Pains rustiques, tartinades, légumes marinés

*Disponible en supplément

Légumes verts Cookstown V SN SG

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

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

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

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

Tartes au beurre d'érable Muskoka V SN

Carrés aux dattes traditionnels V SN

Tiramisu à l'érable SN

BUFFET DE DÎNER DE TRAVAIL

COMMANDE MINIMUM : 100 PERSONNES

OPTION N° 1 | 51 \$ PAR PERSONNE

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

OPTION N° 2 | 53 \$ PAR PERSONNE

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

OPTION N° 3 | 55 \$ PAR PERSONNE

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

BOÎTE À LUNCH | 39 \$ PAR PERSONNE

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

SOUPE

Soupe de saison

Disponible en supplément de 3 \$ par personne (au nombre total garanti).

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) **460 \$**

Station de fromages artisanaux locaux V SN SG (20 portions) ...
..... **575 \$**

Légumes de marché de saison V SG (20 portions) **230 \$**

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) **140 \$**

Sélection de tartinades, compotes et trempettes

Plateau d'antipasti V SN SG SL (20 portions) **330 \$**

Légumes grillés et marinés, olives Kalamata

Plateau de charcuterie SN SL (20 portions) **550 \$**

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

Snack-bar gourmand V (minimum 20 invités) **13 \$ 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 30 juin 2026.
En dessous du minimum prescrit, un supplément pour service traiteur sera appliqué par menu,
et par service.



Végétarien



Sans noix



Sans gluten



Sans lactose

HORS D'ŒUVRES : PLATS FROIDS | 79 \$ PAR DOUZAINES

MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR SÉLECTION

Pomme comprimée, raisins braisés, confit d'oignon sur brie grillé  

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

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

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

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

Rouleau de printemps frais, salade de chou à l'asiatique, mayonnaise, juliennes de poivron rouge, trempette shoyu à la betterave (commande min. : 6 douzaines)  

EN STATION SEULEMENT :

Crevettes César, mayonnaise clamato épicée, sel de céleri  

Salade végétalienne de champignons forestiers, houmous de haricots blancs, grain Wasa   

HORS D'ŒUVRES : PLATS CHAUDS | 79 \$ PAR DOUZAINES

MINIMUM DE 4 DOUZAINES PAR SÉLECTION

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

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

Côtelettes de porc désossées à l'asiatique, brochettes d'ananas grillées, glaçage au hoisin, graines de sésame grillées

Brochette de canard fumé local, glaçage à l'érable aux cinq épices et à l'orange   
Kebabs de kefta au boeuf, trempette de mayonnaise au curry 

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

Pogo de crevettes créole, mayonnaise, gazpacho 

Rouleaux de printemps végétariens, sauce chili thaïlandaise   

Samosas aux légumes, chutney au tamarin 

EN STATION SEULEMENT :

Choix de dim sum avec sauces

- Crevettes har gow  
- Shumai  
- Raviolis chinois végétariens   

Steak au fromage à la torontoise, mini baguette, sauté aux champignons et au poivre, mayonnaise au raifort, fromage bleu fondu 

Mini poisson-frites végétalien, sauce tartare végétalienne   

Les prix et les menus sont valables jusqu'au 30 juin 2026.

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

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.

 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, figues 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.

PLAT PRINCIPAL

Cuisse de poulet rôtie de l'Ontario ^{SN SG} 92 \$

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} 97 \$

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} 102 \$

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

Bout de côte de bœuf braisé ^{SN SG} 108 \$

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} 112 \$

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

Duo de bourguignon de bouts de côtes et de poulet confit ^{SN SG} 124 \$

Sauté de poireaux et champignons, pomme de terre à l'ail, légumes de saison, réductions naturelles

DESSERT

Mousse à l'Earl Grey, confit de poire, gastrique à la mûre ^{SN}

Mousse au chocolat noir Guanaja, caramel crémeux, salsa aux agrumes ^{SN}

Tarte de crème brûlée à la vanille Madagascar, chantilly au chocolat blanc, fruits rouges frais

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 SN Sans noix SG Sans gluten SL 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 30 juin 2026.
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 CHALETES 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, aioli 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 chaudrée 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 SG

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

STATION DE DÉGUSTATION D'ALIMENTS CUIITS 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 levées et saucisses sous vide grillées SN

Sauce barbecue 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 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)	12 \$
Bière artisanale locale (473 ml)	12 \$
Vin au verre	12 \$
Eau gazeuse (300 ml)	6,25 \$
Boissons gazeuses	6,10 \$

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)	14,20 \$
Bière artisanale locale (473 ml)	14,20 \$
Bière locale sans alcool	14,20 \$
Vin au verre	14,20 \$
Eau gazeuse (300 ml)	7,20 \$
Boissons gazeuses	7,40 \$

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 |
SOUPER-RÉCEPTIONS | BOISSONS | VIN

VINS

Nous sommes ravis d'annoncer le lancement de notre nouvelle carte des vins, qui comprend une sélection raffinée de vins VQA de l'Ontario.

Tous les vins proposés proviennent de caves vinicoles qui sont fières d'être membres de « Sustainable Winegrowing Ontario ».

Cette nouvelle carte reflète notre engagement envers la durabilité et souligne la qualité et la diversité incroyables des vins de l'Ontario. Chaque bouteille représente non seulement le terroir unique de notre région, mais aussi le dévouement de nos vignerons locaux envers des pratiques responsables.

Joignez-vous à nous pour célébrer les saveurs de l'Ontario alors que nous vous proposons des vins qui sont aussi délicieux que respectueux de l'environnement. Que vous soyez un amateur ou une amatrice de vin aguerri ou que vous en soyez à vos premiers pas dans le monde du vin, nous vous invitons à explorer nos sélections triées sur le volet.

Levez votre verre à l'excellence locale et à la durabilité, et vivez de nouvelles aventures gustatives!

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 prix et les menus sont valables jusqu'au 30 juin 2026.

VINS BLANCS

VALEUR **50 \$**

Peller Family Reserve Pinot Grigio, Niagara-on-the-Lake

Léger et vif, avec une acidité vibrante et une saveur de fruits à noyau.

Wayne Gretzky Sauvignon Blanc, Niagara Peninsula

Piquant et aromatique, avec des notes d'agrumes et de melon, et une touche de complexité herbacée.

Rosehall Run Chardonnay, Ontario

Riche et onctueux, avec des notes de fruits tropicaux et une pointe de vanille.

13th Street Expression Riesling, Niagara Peninsula

Fruité et rafraîchissant, marqué par des arômes de pêches mûres et une finale éclatante.

EXCLUSIFS **58 \$**

Henry of Pelham 'The Shadow Rock' Sauvignon Blanc,

Short Hills Bench, Niagara

Complexe, aux multiples nuances de pamplemousse et de groseille à maquereau, et subtils accents herbacés.

Malivoire Estate Grown Chardonnay, Beamsville Bench, Niagara

Élégant et raffiné, avec une acidité vive et des notes de poire et de beurre.

PREMIUM **65 \$**

Hidden Bench Bistro Chardonnay, Beamsville Bench, Niagara (organic)

Frais et porté par une belle minéralité, exprimant de vifs arômes d'agrumes et une subtile note de pain grillé.

SÉLECTION DU SOMMELIER **95 \$**

Closson Chase 'South Clos' Chardonnay, Prince Edward County

Structure veloutée avec des notes équilibrées de fruits mûrs, de minéralité et de chêne.

VINS ROUGES

VALEUR **50 \$**

Trius Cabernet Sauvignon, Niagara Peninsula

Audacieux et structuré, avec des arômes de fruits noirs, de cacao et d'épices.

Chateau des Charmes 'Cuvée Michèle' Pinot Noir, Niagara-on-the-Lake

Élégant et soyeux, avec des notes de cerise, de framboise et de terre.

VIN ROUGES (SUITE)

Vineland Cabernet Franc, Niagara Peninsula

Bouche équilibrée, relevée par des touches de poivron rouge et de baies noires, et un profil herbacé.

Henry of Pelham Baco Noir, Ontario

Fruité dès l'attaque, avec une texture souple et des arômes de prune et cerise noire se mêlant à des notes épicées.

EXCLUSIFS **58 \$**

Westcott 'Temperance', Ontario

Assemblage harmonieux de Pinot noir et de Gamay, porté par des arômes de fruits rouges et de subtiles nuances terreuses.

Southbrook 'Triomphe' Merlot, Niagara Peninsula, (organic)

Généreux et velouté, avec notes de prune mûre et de chocolat, et un soupçon herbacé.

PREMIUM **65 \$**

Stratus Alto, Niagara-on-the-Lake (vegan)

Complexe et structuré, révélant des arômes de fruits noirs et de cuir, et des tanins raffinés.

SÉLECTION DU SOMMELIER **95 \$**

Le Clos Jordanne 'Grand Clos' Pinot Noir, Twenty Mile Bench, Niagara

Raffiné et élégant, avec des notes de fruits rouges vifs et une finale élégamment soyeuse.

VINS MOUSSEUX

Lazzara Bianco Secco, Niagara **55 \$**

Vif et effervescent, avec présence de notes de poire et de fleurs blanches.

Cave Spring Brut 'Dolomite', Beamsville Bench, Niagara (vegan) **68 \$**

Fines bulles et notes grillées complétant de vifs arômes d'agrumes et de pomme verte.

13th Street Cuvée Rosé, Niagara Peninsula **68 \$**

Rafraîchissant et fruité, marqué par des saveurs de fraises et un soupçon de minéralité.