



MENUS 2015

Pour vos réceptions et dîners d'affaires, Capital Traiteur vous propose un choix de menus variés, créatifs et thématiques.

Notre personnel hautement expérimenté portera la plus grande attention à la réalisation de votre événement tant en cuisine qu'en salle afin de contribuer à faire de votre expérience un moment unique.



PETITS DÉJEUNERS

à partir de **20\$** par personne

Jus d'orange
Viennoiseries
Marmelade, confiture, miel et beurre

Café, thé, infusion

PETITS DÉJEUNERS VIP

à partir de **33\$** par personne

Jus de fruits frais
Viennoiseries miniatures
Marmelade, confiture, miel et beurre
Plateau de fruits frais tranchés
Œuf bénédicte classique ou à la florentine
Saucisse de cerf à l'érable et au bacon
Asperges et tomates cerises rôties à l'huile d'olive

Café, thé, infusion

PAUSES CAFÉ EXPRESS

à partir de **8\$*** par personne

Sélection de mignardises

Café, thé, infusion

* Minimum de 50 personnes, en deçà de ce nombre des frais de main d'œuvre sont applicables

PAUSES CAFÉ VIP

à partir de **18\$** par personne

Eau minérale
Jus d'orange et pamplemousse
Plateau de fruits frais tranchés
Barres de céréales et granola
Yogourt

Café, thé, infusion

BRUNCH

à partir de **45\$** par personne

Composez votre brunch idéal
en choisissant parmi nos savoureuses
sélections chaudes et froides

DÉJEUNERS

3 services

à partir de **39\$** par personne

Entrée

Soupe de carotte et citrouille rôtie aux 5 épices chinoises

OU

Salade verdurette aux brisures de chèvre doux
avec croûtons à l'ail et vinaigrette jardinière au basilic

Plat principal

Manicotti à l'aubergine et au fromage cheddar
avec sauce Alfredo aux tomates séchées
Légumes du moment

OU

Sauté de volaille à la méditerranéenne avec courgettes
et câpres frites
Quinoa aux herbes et pois chiches avec jardinière de légumes

Dessert

Bande feuilletée aux pommes et canneberges, sirop d'érable
et sucre glacé

OU

Tulipe aux fraises, vanille et basilic

Café, thé et infusion



DÉJEUNERS BUFFETS CHAUDS

à partir de **41\$** par personne

Buffet

Légumes croquants et trempettes
Salades composées
Salade verte et vinaigrettes

Duo de pâtes

Manicotti au poulet et aux légumes,
sauce crème au parmesan et aux 2 pestos
Pennine à la primavera, sauce tomate et herbes au vin blanc
avec légumes sautés
Légumes du moment
Plateau de mini pâtisseries (2 morceaux par personne)
Salade de fruits

Café, thé et infusion

COCKTAILS

à partir de **18,50\$** par personne

Exemples:

Sélection de bouchées chaudes et froides (6 bouchées)

- Parfait de volaille aux canneberges
- Rosette de saumon fumé et caviar sur petit blinis
- Croustillant de volaille à la noix de coco
- Flamiche de canard fumé et girolles
- Samossas au fromage de chèvre
- Cannelloni de fruits de mer
- Beignet de crabe au cari



DINERS CLASSIQUES

à partir de **58\$** par personne

Entrée au choix

Rillettes de lapin aux pommes, lanières de légumes colorés et sauce miel-moutarde

OU

Napoléon de légumes grillés de fromage de chèvre et coulis de poivrons à l'huile d'olive

Potage au choix

Potage d'oignons doux à la courgette, maïs et chorizo

OU

Potage de lentilles et aubergines au cari doux

Plat principal

Poitrine de volaille rôtie, demi-glace au vin blanc, poivrons et parmesan

Polenta au pesto et légumes du moment

OU

Filet de porc laqué au miel, sauce à la pomme, moutarde et sarriette

Galette de riz sauvage et légumes du moment

Dessert

Bande chocolat chai et banane, coulis à la bananes flambées et guimauve au chocolat au lait

OU

Chou caramélisé à la mousse nougat et abricots au romarin

Café, thé et infusion

DINERS DES SAVEURS

4 services

à partir de **86\$** par personne

Terrine gaspésienne, crème citronnée et câpres frites, huile au curcuma

OU

Étagé de crabe, avocat, poivrons rôtis et coulis de maïs

OU

Pressé de wapiti, faisan et trompettes cendrées avec de l'huile parfumée aux herbes fraîches

Soupe de lentilles et aubergines rôties

OU

Consommé de boeuf au porto et brunoise de légumes printaniers au basilic

OU

Crème de champignons et poireaux

Médailon de veau du Québec aux champignons sauvages servi avec gratin de pommes de terre et céleri-rave et duo de haricots extra fins au beurre

OU

Pavé de saumon rôti, sauce au vermouth, galette au riz sauvage, sauté de légumes mélangés et poivrons doux

OU

Filet de boeuf, jus truffé au Cabernet-Sauvignon, ragoût d'orge perlé aux asperges et petites carottes glacés

Tiramisu, pétale de chocolat noir, crème anglaise à l'expresso et framboises fraîches

OU

Crème prise citron et passion avec framboises fraîches et copeaux de chocolat blanc

OU

Mousse aux litchis sur biscuits à la pistache et tuile aux deux sésames

Café, thé, infusion





SIMON DEVOST-DULUDE, CHEF EXÉCUTIF ET CHEF-JARDINIER PASSIONNÉ

Diplômé de l'ITHQ, le Chef Devost-Dulude s'inscrit dans la génération montante de la gastronomie québécoise. Branché sur les tendances culinaires, il sait mettre en valeur les produits locaux. Passionné par son métier, créatif dans ses menus et soucieux du détail, notre Chef offre à chaque convive une expérience sans pareil. Pour des groupes de toutes tailles, le Chef a une seule ambition : vous faire vivre une expérience gastronomique !

Depuis 2010, le Palais cultive un jardin potager sur son toit et Simon aime sélectionner les fruits, les légumes et les herbes aromatiques pour agrémenter les assiettes des convives du Palais. De nos toits à votre table, la fraîcheur et la qualité des produits sont garanties !

Capital reste à votre entière disposition pour vous conseiller et vous offrir un menu sur mesure en fonction de vos besoins spécifiques. L'évaluation sera faite sur demande.

- Des menus personnalisés sont offerts sur demande ;
- Les prix sont sujets à changement sans préavis ;
- Des frais administratifs de 15 % et les taxes sont en sus ;
- Un supplément s'applique les jours fériés ;
- Des frais de main d'œuvre sont applicables à toute commande en deçà de 500\$ avant frais administratifs et taxes ;
- Tous les prix sont en devise canadienne.



UNE ÉQUIPE À VOTRE ÉCOUTE

Capital Traiteur est le fournisseur exclusif des services alimentaires du Palais des congrès de Montréal.

Pour plus d'information, communiquez avec un directeur de banquet qui se fera un plaisir de vous conseiller.

Administration

159, rue Saint-Antoine Ouest, 4^e étage
Montréal (Québec) H2Z 1H2
Téléphone : 514 871-3111
capital@congresmtl.com