



Ce menu est représentatif de notre savoir-faire et permet de vous guider dans la création de votre événement. L'équipe de Distinction vous aidera à élaborer un événement unique qui saura correspondre à vos attentes et à votre vision.

TABLE DES MATIÈRES

NOS PRINCIPES ESSENTIELS.....	3
PETITS DÉJEUNERS.....	4
PAUSES	5
À LA CARTE	6
DÎNER À L'ASSIETTE.....	7
BUFFET DU MIDI.....	8
CANAPÉS ET HORS D'OE PAUSES UVRES.....	9
STATIONS	10
SOUPER À L'ASSIETTE	11
ASSIETTES ALTERNATIVES	12
AJOUTS DISTINCTS.....	12
BUFFET DU SOUPER.....	13
INFORMATIONS	14
CALENDRIER AIDE-MÉMOIRE	15

NOS PRINCIPES ESSENTIELS

En nous choisissant, vous avez décidé d'aider notre communauté. Nos employés se sont engagés à arrêter la faim dans la région d'Ottawa avec notre programme *Feeding Our Future* qui fournit des repas gratuits et nutritifs aux enfants à risque et ce, durant les mois d'été.

Sodexo Canada, le siège social de Distinction, mène l'industrie dans le développement durable et a été reconnu comme l'un des employeurs les plus écologiques au Canada pour la quatrième année consécutive. Nous avons aussi été reconnus comme l'un des meilleurs employeurs de la diversité du Canada pendant deux années consécutives. Notre *Better Tomorrow Plan* officialise notre engagement à maintenir des pratiques éthiques, sociales et environnementales élevées et de constamment s'efforcer pour identifier de nouvelles solutions durables.

Nous vous remercions d'avoir choisi de nous aider à construire un meilleur avenir !

PETITS DÉJEUNERS

Les frais de services et les taxes sont en sus.

PETIT CONTINENTAL

Sélection de jus de fruits

Croissants, muffins et viennoiseries fraîchement préparés servis avec beurre et confitures

13.75\$ par invité

(Minimum 10 invités)

BAR GRANOLA

Sélection de jus de fruits

Variété de yogourts accompagnée de granola, de grains de chia, de canneberges, d'amandes, de graines de citrouille et de cannelle

14.75\$ par invité

(Minimum 10 invités)

LÈVE-TÔT

Sélection de jus de fruits

Variété de pains déjeuners et de confitures

Plateau de fruits frais tranchés

15.75\$ par invité

(Minimum 10 invités)

DÉJEUNER DISTINCTION

Sélection de jus de fruits

Œufs brouillés ^(SG)

Bacon et saucisse à la dinde ^(SL)

Pommes de terre rissolées ^(SG/SL)

Croissants, muffins et viennoiseries fraîchement préparés servis avec beurre et confitures

Plateau de fruits frais tranchés

20.25\$ par invité, servi en buffet

(Minimum 20 invités)

RÉCEPTION DÉJEUNER (à la douzaine)

Canapés tout en format miniature (au choix) :

Crêpes servies avec sirop d'érable et brochettes de petits fruits

Cornets de saumon

Gaufres au confit de canard servies avec sauce hollandaise

Muesli servi dans une cuillère asiatique

Sucettes de pommes de terre et bacon servies avec ketchup maison

32.75\$ par douzaine

(Minimum 5 douzaines par type)

SANDWICH DÉJEUNER

Sélection de jus de fruits

Choix d'un sandwich déjeuner :

- Croissant avec jambon et fromage suisse
- Muffin anglais avec œuf, bacon
- et cheddar canadien
- Ciabatta avec œufs, saucisses et fromage Monterey Jack
- Muffin anglais avec œuf, épinards et fromage Suisse

Choix de: pommes de terre rissolées, variété de yogourts faibles en gras ou de salade d'agrumes

15.95\$ par invité

(Minimum 10 invités)

Tous les sandwiches peuvent être préparés avec un pain sans gluten, ajouter 2,00\$

Tous nos déjeuners incluent du café, du thé et du café décaféiné ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts.

Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes inférieur au minimum d'invités.

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

PAUSES

Les frais de services et les taxes sont en sus. Minimum 30 invités.

BAR À TREMPETTE ^(VG)

Sain, léger et amusant, notre bar à trempette est une collation pleine de saveurs:

Houmous original, houmous aux poivrons rouges, baba ganoush, houmous aux betteraves rouges rôties, Crème sûre et ciboulette, servis avec croustilles de pain pita, crostini, pain baguette et croustilles de légumes

18.00\$ par invité

PAUSE POPCORN

Épicé et salé :

Maïs soufflé épicé, au cheddar et au beurre

9.95\$ par invité

BISCUITS & LAIT

Sélection de petits biscuits avec lait et lait au chocolat

10.00\$ par invité

TASSE À EXPRESSO

Léger et indulgent:

Tasse de chocolat noir aux framboises

Tasse de yogourt grec servie avec petits fruits et granola à l'érable

Tasse de mousse au caramel et café latte

12.00\$ par invité

BAR À BONBONS

Pour l'enfant en chacun de nous :

Bar incluant une variété de bonbons.

Prix du marché

BOUCHÉES DE QUEUE DE CASTOR

Iconique et canadien :

Bouchées de queue de castor, crème fouettée et sauce au chocolat

14.00\$ par invité

Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de moins de 30 personnes.

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

À LA CARTE

Tous les prix excluent les frais de service et les taxes.

BOISSONS

Station de café et de thé, eau glacé (sur la station de café)

3,50\$ par invité **

Assortiment de boissons gazeuses (canettes) **3,50\$ par invité**

Assortiment de jus de fruits en bouteille **3,50\$ par invité**

Eau de source en bouteille 330ml **3,50\$ par invité**

Perrier **3,50\$ par invité**

Pichet d'eau glacée **2,00\$ par invité**

Minimum de 20 invités

STATION D'EAU INFUSÉE

Station d'eau infusée fraîchement préparée

Choix d'une saveur parmi :

Citronnelle et concombre

Anis étoilé et orange

Menthe et melon d'eau

3,50\$ par invité

Minimum de 20 invités

STATION DE CAFÉ ET BOISSONS FROIDES

Café régulier et décaféiné fraîchement préparé

Sélection de thés et tisanes

Assortiment de jus en bouteille

Assortiment de boissons gazeuses

Eau glacée (sur la station de café)

6,00\$ par invité **

Minimum de 20 invités

*** Prenez note que l'eau est sur les stations de café uniquement. Si vous désirez un service d'eau sur les tables, il y a un frais additionnel de 2\$ par invité.*

AJOUTS

Muffins assortis **26,00\$ la douzaine**

Croissants, brioches à la cannelle & danoises **28,00\$ la**

douzaine

Assortiment de biscuits frais **22,00\$ la douzaine**

Carrés assortis **24,00\$ la douzaine**

Assortiment de yogourts **3,00\$ par invité**

Assortiment de barres Granola **3,00\$ par invité**

Plateau de fruits frais tranchés **4,00\$ par invité**

Plateau de crudités fraîches avec trempette **4,00\$ par invité**

Plateau de charcuteries et cubes de fromage **14,00\$ par invité**

Croustilles et bretzels assorties **4,00\$ par invité**

Minimum de 20 invités

Des frais additionnels de 3,50 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de moins de 20 personnes.

DÎNER À L'ASSIETTE

Sélectionnez une salade ou une soupe, un plat principal et un dessert. Les frais de services et les taxes sont en sus.

Minimum 20 invités.

SALADES

Variété de verdure avec carottes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique ^(V)

Variété de verdure avec salade de cari aux 7 grains ^(V)

Salade césar classique avec parmesan, crouton de brioche et bacon fumé

SOUPES

Soupe du Chef

Crème de poireaux et d'asperges avec crème fraîche ^(VG/SG)

Soupe thaï aux légumes, noix de coco et curry ^(VG/SG)
(ajouter 2,00\$ par invite pour des crevettes)

PLATS PRINCIPAUX

Crevettes Alfredo au four avec rotini au blé entier servies avec focaccia à l'ail

28.95\$ par invité

Poitrine de poulet rôtie à la Provençale avec tomates séchées et tapenade d'olives noires, servie sur fèves vertes ^(SG/SL)

29.95\$ par invité

Saumon de l'Atlantique cuit à la vapeur avec sauce au citron et à l'estragon accompagné de légumes saisonniers et de quinoa deux couleurs ^(SG)

33.50\$ par invité

Filet de bœuf de l'Alberta finement tranché avec marmelade aux oignons doux et sauce demi-glace, servi avec pommes de terres rôties et légumes saisonniers ^(SG/SL)

39.95\$ par invité

DESSERTS

Gâteau au fromage avec compote de petits fruits et crème fouettée fraîche

Gâteau aux carottes avec crème au Bourbon et baies

Tiramisu à l'italienne

Tous nos dîners à l'assiette incluent des petits pains frais et du beurre, du café, du thé et du café décaféiné ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts, des supports et des numéros de table.

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

Ajouter 8,00\$ pour un dîner 4 services. Ajouter 8,00\$ pour un deuxième choix de plat principal pré-sélectionné.

BUFFET DU MIDI

Les frais de services et les taxes sont en sus.

Minimum 20 invités.

RÔTI DU MIDI

Soupe de courge musquée rôtie ^(SG/SL)

Salade de carottes, maïs, poivrons, oignons et riz sauvage rôties à l'érable avec vinaigrette au thym et pommes ^(VG/SL)

Épinards, oignons marinés et œufs avec vinaigrette au bacon ^(SL)

Poulet entier de l'Ontario rôti dans son jus ^(SG)

Rôti de porc du Québec avec goulache au paprika ^(SG)

Succotash aux choux de Bruxelles ^(SG/SL)

Pommes de terre Heirloom rôties ^(SG/SL)

Pot de crème au café et chocolat blanc

29.95\$ par invité

CRÉEZ VOTRE SANDWICH

Créez votre propre sandwich gastronomique:

pains artisanaux, dinde rôtie au four, jambon forêt noire,

salade aux œufs, salade de thon, fromage Suisse et

cheddar, laitue et tomate, mayonnaise aux canneberges,

moutarde miel et Dijon

Salade César

Crudités avec trempette aux herbes

Plateau de fruits frais tranchés

Assortiment de biscuits

21.25\$ par invité

PÂTES DU MIDI

Pain à l'ail frais

Salade César

Variété d'olives

Champignons marinés

Manicotti à la ricotta et aux épinards ^(VG)

Penne aux tomates et saucisses italiennes

Linguine au pesto et crevettes

Tiramisu avec fruits frais

24.95\$ par invité (pâtes SG, 2,00\$ par invité)

BAR À BURGER DISTINCTION

Créez votre propre burger gastronomique:

boulettes grillées, bacon croquant, oignons caramélisés,

sauté de champignons, guacamole, laitue, tomates,

cheddar fort, cornichons à l'aneth, variété de sauce à

burger et pain brioche

Variété de verdure avec vinaigrettes assorties

Salade de chou crémeuse

Assortiment de brownies

23.00\$ par invité

Végé burger disponible sur demande

Tous nos buffets du midi incluent une variété de jus et de boissons gazeuses, du café, du thé et du café décaféiné ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, de la verrerie et des couverts, des supports et des numéros de table.

Des frais additionnels de 5,00 \$ par personne seront ajoutés comme garantie pour des groupes de moins de 20 personnes.

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

CANAPÉS ET HORS D'OEUVRES

Les frais de services et les taxes sont en sus. Minimum 5 douzaines par type.

SAUVAGE

Mini tarte de champignons sauvages ^(VG)
38.00\$ par douzaine

Crostini avec purée de petits pois et noix ^(VG)
38.00\$ par douzaine

Gravlax maison de truite, salade de chou aux pommes et
 verdure, servi dans une cuillère ^(SG/SL)
42.00\$ par douzaine

Poêlée de morue servie sur une purée de petits pois, sauce
 au saké et à l'orange, servie sur une cuillère ^(SG)
42.00\$ par douzaine

Rillettes de saumon fumé sur un crostini de bagel
44.00\$ par douzaine

Confit de canard servi sur une petite crêpe et garni de
 compote de bleuets aux cinq épices
44.00\$ par douzaine

Boulette de bison avec confiture de baies Nordiques, servie
 sur une petite fourchette ^(SL)
46.00\$ par douzaine

Bacon fumé et crevettes avec pipette de Guinness ^(SL)
52.00\$ par douzaine

RÉCONFORTANT

Houmous de betteraves servi dans un panier de betteraves
 et garni de fromage de chèvre ^(VG)
40.00\$ par douzaine

Sucette de risotto aux herbes et pesto ^(VG)
40.00\$ par douzaine

Galette de crabe servie avec aioli au citron
42.00\$ par douzaine

Boulette de bœuf de l'Alberta à l'érable et au BBQ présenté
 sur une petite fourchette ^(SL)
42.00\$ par douzaine

Ceviche de crevettes avec émulsion d'avocat, servi dans
 une cuillère ^(SG)
44.00\$ par douzaine

Poulet frit avec crêpe et pipette au sirop d'érable
46.00\$ par douzaine

Crevettes Tempura
48.00\$ par douzaine

Burger de bison dans un mini pain Pretzel
58.00\$ par douzaine

UNIQUE

Melon d'eau accompagné de vinaigre balsamique vieilli
 d'essence de feuilles de menthe ^(V/SG)
38.00\$ par douzaine

Brochette de basilic, tomate cerise et Bocconcini ^(VG/SG)
38.00\$ par douzaine

Pavé de fromage de chèvre avec figues ^(VG)
40.00\$ par douzaine

Sucette de fromage de chèvre enrobée de graines de
 citrouille rôties nappée d'une gastrique ^(SG)
42.00\$ par douzaine

Confit d'agneau avec fruits séchés, servi sur un crostini au
 parmesan
44.00\$ par douzaine

Canard fumé garni de marmelade à l'orange et servi sur un
 crouton au parmesan
46.00\$ par douzaine

Carpaccio de bœuf canadien garni de marmelade d'oignons,
 servi sur un petit scone
48.00\$ par douzaine

*Tous les canapés incluent les nappes pour les tables cocktails et les
 tables de service.*

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

STATIONS

Des frais de location ainsi que les frais de service de notre chef peuvent s'appliquer. Les frais de service et les taxes sont en sus.

OUTRE-MER (Minimum 20 invités)

CHARCURTERIE

Plateau de charcuteries garni de cornichons de moutardes accompagné de crostinis et de pains frais tranchés

17.00\$ par invité

FROMAGE

Plateau de fromages locaux et importés servi avec craquelins, fruits séchés et pain baguette

24.00\$ par invité

ROULEAUX CALIFORNIENS

Assortiment de rouleaux californiens servis avec sauce soya, gingembre mariné et wasabi

44.00\$ par invité

STATION DE VIANDES

(Frais de service de chef et frais de location applicables) (minimum de 75 invités)

Filet de porc (ou de dinde) rôti aux pommes et à la sauge, servi sur un petit pain rustique, sélection de garnitures du Chef

14.95\$ par invité

Contre-filet de bœuf de l'Alberta lentement rôti au miel et au poivre de Szechuan, petits pains rustiques et sélection de moutardes et de sauce au raifort

18.95\$ par invité

Les frais de service de notre chef sont de 150.00\$ pour 4 heures.

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

RÉCONFORTANT

CRUDITÉS

Crudités avec variété de trempettes

9.50\$ par invité

(Minimum de 30 invités)

FRITES

Station de poutine

10.00\$ par invité

(Minimum de 50 invités)

BURGERS

Mini Hamburgers

40.00\$ par douzaine

(minimum de 5 douzaines)

STATION DE PÂTES

(Frais de service de chef et frais de location peuvent être applicables)

(minimum de 75 invités)

Pain à l'ail

Gemellis au kale et tomates bruschetta ^(VG)

Penne avec tomates et saucisses italiennes

Linguine aux crevettes et pesto

14.95\$ par invité

MARTINI

(Frais de service de chef et frais de location applicables) (minimum de 75 invités)

FROID

Sélection parmi:

Salade César au kale avec chip de Pancetta

Verdure avec melon d'eau et fromage feta ^(VG/SG)

13.95\$ par invité

CHAUD (servi dans un verre à martini et avec une purée de pommes de terre)

Sélection parmi:

Ragout de poulet et de champignons

Bœuf braisé à la bière

17.95\$ par invité

JARDIN DE BAMBOO

(Frais de service de chef et frais de location applicables) (minimum de 75 invités)

Salade de cari aux 7 grains garni de crème sûre à la coriandre ^(VG)

13.95\$ par invité

Porc effiloché avec salade de kale

15.95\$ par invité

Crevettes Popcorn garnies de sauce au Bloody Caesar

16.95\$ par invité

Toutes les stations de nourriture incluent les nappes pour les tables cocktails et les tables de service.

SOUPER À L'ASSIETTE

Repas 3 services. Sélectionnez une salade ou une soupe, un plat principal et un dessert. Les frais de services et les taxes sont en sus. Minimum 25 invités.

ENTRÉES FROIDES

Roquette garnie de pommes et d'avoine grillés à l'érable avec vinaigrette aux figes ^(V)

Betteraves grillées, crumble de fromage de chèvre, salade roquette, vinaigrette de cidre, bouquet de verdure ^(VG/SG)
(ajouter des crevettes de l'Arctique pour 2,00\$)

Jeunes pousses, tomates et fromage de chèvre émietté servis avec huile infusée au basilic ^(VG/SG)

Rouleau de concombre rempli d'une variété de verdure, tomates, de ficelles de carottes et garni d'une vinaigrette balsamique ^(V/SG)

Salade César au chou frisé servie avec copeaux de parmesan, tranches d'œufs et câpres croustillantes, accompagnée d'un crostini épicé au citron

SOUPES

Soupe de courge musquée à l'érable garnie de crème fraîche au citron ^(VG/SG) (ajouter des champignons 2,00\$)

Soupe aux carottes et à la coriandre infusée au persil et garnie de pois chiches rôtis ^(VG/SG/SL)

Soupe de panais et de poire garnie d'huile de canneberges et de sirop balsamique ^(V/SG)
(ajouter du canard fumé 2,00\$)

Soupe aux tomates Roma et ail rôti avec croustillant de basilic ^(V)

VG: végétarien / V: végétalien / SG: sans gluten / SL: sans lactose

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet saumuré aux pommes, servi avec une sauce crémeuse aux canneberges et à la moutarde de Dijon, accompagné d'un flan de pommes de terre et des fèves vertes ^(SG)
50.00\$ par invité

Saumon de l'Atlantique poêlé servi sur ratatouille de légumes grillés et accompagné d'un pilaf de couscous et de coulis de tomates ^(SL)
52.00\$ par invité

Suprême de poulet rôti au thym, jus au vin avec pilaf de quinoa aux légumes racines et bleuets, accompagné de légumes du marché ^(SG/SL)
52.00\$ par invité

Filet de truite poêlé servi sur un gâteau aux pois chiches rôtis avec sauce infusée au fenouil, accompagné de salade de chou aux pommes et de sirop d'érable de la région ^(SG)
52.00\$ par invité

Steak 8oz de paleron de l'Alberta, garni de sauce au porto, servi avec dauphinoise de pommes de terre et légumes du marché ^(SG)
55.00\$ par invité

Côtelette de veau dans un jus de bleuets sauvages, servie avec pommes de terre fouettées à la ciboulette et légumes du marché ^(SG)
68.00\$ par invité

Filet de bœuf de l'Alberta grillé garni de sauce au porto servi avec dauphinoise de pommes de terre et légumes du marché ^(SG)
75.00\$ par invité

DESSERTS

Mousse au fromage et café avec compote aux petits fruits

Sablé au chocolat Gianduja garni de fruits séchés, de noisettes grillées et de crème fouettée

Tarte décomposée aux pacanes garnie de crème fouettée et servie dans des petits pots en argile

Croustade aux pommes et betteraves rôties à l'érable avec crème fouettée à la cannelle

Gâteau Opéra garni de chocolat et de crème anglaise à l'érable

Gâteau au fromage avec croûte à la cannelle garni de compote aux framboises

Croustade aux pêches garnie de crème fouettée

Tous nos soupers à l'assiette incluent des petits pains frais et du beurre, du café, du thé et du café décaféiné ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, des chandelles, de la verrerie et des couverts, des supports et des numéros de table.

Ajouter 8,00\$ pour un souper 4 services. Ajouter 8,00\$ pour un deuxième choix de plat principal pré-sélectionné.

ASSIETTES ALTERNATIVES ^(VG/V/SG/SL)

Sélectionner une assiette pour vos invités avec des restrictions alimentaires. Les frais de services et les taxes sont en sus.

PLATS PRINCIPAUX

Napoléon de tofu mariné, légumes et champignon Portobello, servi sur un lit de risotto

Fricassée de légumes saisonniers servie sur un ragoût de lentilles à l'ail

Gâteau de pois chiches rôtis servi avec courge musquée épicée et tagine de tofu garni d'huile à la coriandre

DESSERTS

Salsa de fruits dans un pot Mason

AJOUTS DISTINCTS

Les frais de services et les taxes sont en sus.

ENTRÉES FROIDES

Flan au parmesan servi avec roquette et croustillant aux olives noires ^(VG)

14,00\$ par invité

Rillettes d'agneau servies avec crostini au romarin et bleuets sauvages

16,00\$ par invité

Mini Niçoise avec thon Ahi poêlé, haricots verts pochés, œufs et salade de pommes de terre ^(SG/SL)

16,00\$ par invité

ENTRÉES CHAUDES

Fricassée d'escargots et de champignons servie sur pâte feuilletée

14,00\$ par invité

Tourtière de bison déconstruite servie avec ketchup aux tomates séchées

14,00\$ par invité

Crab Cakes avec sauce rosée à la Vodka

14,00\$ par invité

GRANDE FINALE

Chocolats individuels et assiette de mignardises ^(VG)

14,00\$ par invité

Plateau individuel de fromages ^(VG)

16,00\$ par invité

BUFFET DU SOUPER

Sélectionner quatre entrées et trois plats principaux. Les frais de services et les taxes sont en sus. Minimum 50 invités.

ENTRÉES

Verdure avec choix de vinaigrettes et garnitures ^(VG)
 Salade de chou frisé style « cobb » végétarienne ^(VG/SG)
 Verdure avec melon d'eau et fromage feta ^(VG/SG)
 Salade de pâtes Gemelli aux olives noires et bruschetta ^(VG)
 Salade de pomme de terre du marché et graines de moutarde ^(VG)
 Salade de brocoli à l'ail avec vinaigrette aux fines herbes ^(VG/SG)
 Variété de verdure avec salade de cari aux 7 grains ^(V)

PLATS PRINCIPAUX

Poitrine de poulet rôtie avec sauce au cari rouge thaï et lait de coco
 Filet de porc aux cinq épices avec sauce aux pêches ^(SG)
 Chaudrée de morue et d'aiglefin fumée avec légumes racines ^(SG)
 Haut de surlonge de bœuf AAA à cuisson lente au jus ^(SG/SL)
 Cannelloni aux quatre fromages recouverts d'une sauce pesto
 Sauté de veau avec sauce crémeuse aux petits champignons ^(SG)
 Pâtes penne avec prosciutto et petits pois dans une sauce rosée au vin blanc, servies avec fromage parmesan
 Ragoût d'agneau du Québec à l'ail et au romarin ^(SG/SL)
 Saumon de l'Atlantique au gingembre avec chou nappa au sésame épicé ^(SG/SL)

62,00\$ par invité

INCLUS

Pommes de terre rôties
 Pilaf de riz sauvage
 Légumes de saison
 Variété de pâtisseries, gâteaux, carrés, biscuits
 Fruits frais tranchés

Tous nos soupers buffet incluent des petits pains frais et du beurre, du café, du thé et du café décaféiné ainsi que des nappes régulières, des serviettes de table, des chandelles, de la verrerie et des couverts, des supports et des numéros de table.

INFORMATIONS

NOURRITURE ET BOISSONS

La nourriture et boissons doivent être préparées et servies par Distinction par Sodexo.

Pour des questions de qualité et d'hygiène, les stations de nourriture seront servies pendant 2 heures maximum. Il est également interdit d'emporter nourriture et boissons en dehors du lieu de réception.

S'il nous est impossible d'exécuter votre menu pour de raisons culturelles, nous avons des traiteurs affiliés pour le service de plats Indien, Halal et Cacher.

- Le traiteur doit faire partie de la liste approuvée par Distinction par Sodexo
- Pour les traiteurs externes, nous mettons à votre disposition les serveurs, le mobilier, l'argenterie, vaisselle, nappes et serviettes pour des frais additionnels de 45\$ par personne avant taxes et service.
- Pour les traiteurs externes, le service d'alcool doit se faire par Distinction par Sodexo. Les frais de main d'œuvre pour le service d'alcool sont en sus.
- Pour les invités qui nécessitent un repas Halal, des frais de 12\$ par invité sont applicables. Afin d'éviter de la contamination croisée, si un invité nécessite un repas Halal, tous les invités recevront un repas Halal.

Les invités ayant des restrictions alimentaires seront accommodés dans la mesure du possible.

- Une liste détaillée (nom des invités avec les restrictions alimentaires et allergies) doit être fournie au traiteur 5 jours ouvrables avant l'évènement

POLITIQUE DE PRIX

Le prix des menus ne peut être garanti au-delà de 90 jours et des coûts supplémentaires peuvent être applicables pour tout changement ou modification au menu proposé.

Des frais supplémentaires sont applicables si votre événement à lieu lors d'un congé férié.

Aux frais de nourriture et de boisson, s'ajoutent des frais de service de 12.41%, des frais administratifs de 4.59%, 5% T.P.S. et 9.975% T.V.Q. au Québec ou 13% TVH en Ontario.

Les prix en vigueur sur le menu sont sujets à changement, sans préavis. Les événements planifiés, mais non finalisés (contrat signé et dépôt de 1000\$) se verront attribuer la nouvelle tarification.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Pour les demandes d'évènements faites moins de 5 jours ouvrables avant la date d'évènement (incluant les changements pour un contrat non signé et payé), des frais d'administration de 15% du montant de la facture peuvent être ajoutés au contrat.

Distinction par Sodexo se réserve le droit d'annuler un évènement si le contrat n'est pas signé et payé en totalité 5 jours ouvrables avant l'évènement.

Des frais de main-d'œuvre supplémentaires peuvent s'appliquer pour les services supplémentaires demandés, les changements d'évènement ou nouveaux évènements demandés moins de 5 jours ouvrables avant l'évènement.

Veillez noter que pour tout montage de salle devant être terminé plus de 30 minutes avant le début d'une fonction ou pour tout délai extraordinaire, des frais de main d'œuvre peuvent s'appliquer.

CALENDRIER AIDE-MÉMOIRE

À la signature de l'entente de service traiteur	<ul style="list-style-type: none"> • Dépôt de 1 000,00 \$ (non remboursable)
30 jours ouvrables avant l'évènement	<ul style="list-style-type: none"> • 50% du coût total prévu
15 jours ouvrables avant l'évènement	<ul style="list-style-type: none"> • Garantie initiale du nombre d'invités • Choix finaux de menu (repas et boissons) • Solde du coût total prévu
5 jours ouvrables avant l'évènement	<ul style="list-style-type: none"> • Garantie finale du nombre d'invités • Liste complète des restrictions alimentaires et allergies par invités