



Legends
CATERING • SERVICE TRAITEUR

MENU DE
TRAITEUR



PARFAITE ASSIETTES

TRIO DE TREMPETTES CHAUDES

Piment au fromage, épinards à l'asiago, tomate, bacon et oignon vert. Servi avec des craquelins, du pain et des croustilles.

70 \$ (30 à 40 personnes)

TREMPETTES ET COMPAGNIE

Hoummos, guacamole, trempette française à l'oignon, et salsa fraîche. Servi avec pain de boulangerie, craquelins et croustilles de maïs.

Petit 35 \$ (10 à 15 personnes)

Moyen 45 \$ (20 à 35 personnes)

Grand 60 \$ (36 à 50 personnes)

FOLIE DE FRUITS

Sélection de fruits frais de saison avec trempette au yogourt.

Petit 40 \$ (10 à 15 personnes)

Moyen 70 \$ (20 à 35 personnes)

Grand 90 \$ (36 à 50 personnes)

PLATEAU DE LÉGUMES

Légumes croquants frais avec trempettes maison.

Petit 35 \$ (10 à 15 personnes)

Moyen 50 \$ (20 à 35 personnes)

Grand 70 \$ (36 à 50 personnes)

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES CLASSIQUES

Charcuterie tranchée et 3 fromages classiques avec pain de boulangerie, craquelins et accompagnements.

Petit 50 \$ (20 à 35 personnes)

Grand 75 \$ (36 à 60 personnes)

FROMAGES DU PAYS ET IMPORTÉS

Sélection de fromages locaux et importés affinés avec fruits de saison, pain de boulangerie, craquelins et compotes.

Petit 50 \$ (10 à 15 personnes)

Moyen 90 \$ (20 à 35 personnes)

Grand 140 \$ (36 à 60 personnes)



PARFAITE ASSIETTES

FILET ENTIER DE SAUMON

Choix de style fumé et chaud, ou gravlax avec croustilles, fromage à la crème et aux câpres, oignon mariné et agrumes.

90 \$ par mets (20 à 29 personnes)

AILES DE POULET

Ailes de poulet frites croustillantes avec assortiment de sauces et de trempettes.

187 \$ (100 ailes)

375 \$ (200 ailes)

SANDWICHES-ÉCLAIRS

Salade d'œufs, poulet au cari, salade de thon, concombre et fromage à la crème, jambon et fromage suisse, hoummos et légumes.

Petit 36 \$ (24 pièces)

Moyen 72 \$ (48 pièces)

Grand 102 \$ (68 pièces)

SANDWICHES GOURMET AVEC PAIN BAGUETTE

Demi-sandwiches sur baguette française. Salade de crevettes, dinde rôtie et canneberge, légumes grillés et hoummos, bifteck en tranches, saumon fumé maison et lox.

Petit 72 \$ (24 pièces)

Moyen 144 \$ (48 pièces)

Grand 170 \$ (68 pièces)

PLATEAU DE DESSERTS

Assortiment de desserts maison et locale.

80 \$ (40 unités)



HORS D'OEUVRES

PRIX À LA DOUZAINE (DZ)

CHAUDS

BEIGNET INDIEN AUX LÉGUMES (V, GF)	20 \$	ARANCINI	18 \$
MINI HAMBURGERS D&A	28 \$	MINI BOULETTES DE VIANDE MAISON	20 \$
CREVETTE FRITE	30 \$	FRITES DE POLENTA (GF)	20 \$
POULET AU CHILI FLAUTAS	21 \$	PETIT POISSON-FRITES (GF)	20 \$
BEIGNET DE CRABE CAJUN	24 \$	BROCHETTE DE PÉTONCLES ENROBÉS	38 \$
EMPANADAS DE PORC	24 \$	DE BACON	
MINI BURGERS DE FALAFEL (VV)	24 \$		



HORS D'OEUVRES

PRIX À LA DOUZAINE (DZ)

DEMANDEZ-NOUS À
PROPOS DES MENUS
PRÉPARÉS DE SPÉCIALITÉ

FROIDS

GRAND COCKTAIL DE CREVETTES	28 \$	BRUSCHETTA AUX TOMATES	20 \$
PETIT PAINS FOURRÉS DE HOMARD	30 \$	BROCHETTE DE CAPRESE (V, GF)	20 \$
CANAPÉ DE SAUMON FUMÉ	20 \$	ŒUFS À LA DIABLE À SAVEUR RAMEN (V, GF)	18 \$
PÂTÉ D'ÉGLEFIN FUMÉ	24 \$	BOLS DE CONCOMBRE (V)	18 \$
PETITS TACOS AU THON (GF)	28 \$	ROULÉS AU JAMBON ET AU FROMAGE	18 \$
HUÎTRES LOCALES	MP	PETITES QUICHES AU BACON ET À LA CIBOULETTE	20 \$



PAUSE

COUP DE FOUET D'AVANT-MIDI

Choix de muffins faits maison.
Assiette de fruits de saison.
Café et thé.

À PARTIR DE 6,50 \$ PAR PERSONNE

COUP DE FOUET D'APRÈS-MIDI

Fruits, baies, yogourt et granola.
Choix de sandwichs-éclair.
Légumes croquants et trempette.
Café et thé.

À PARTIR DE 8,50 \$ PAR PERSONNE

DENT SUCRÉE

Biscuits variés fraîchement cuits au four.
Biscuits maison et confiture.
Café et thé.

À PARTIR DE 6 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 10 PERSONNES



Fréquemment demandé

Cafetière pour 12 tasses	15 \$
Cafetière pour 60 tasses	72 \$
Cafetière pour 100 tasses	120 \$
Théière pour 12 tasses	12 \$
Chocolat chaud pour 12 tasses	15 \$
Chocolat chaud pour 50 tasses	72 \$

Prix unitaire

Choix de muffins	2,75 \$
Choix de viennoiseries	2,25 \$
Choix de biscuits	2 \$
Brioche à la cannelle	3 \$
Choix de petits yogourts	2,50 \$
Choix de boissons non alcoolisées	2,25 \$
Choix de jus	12,50 \$
Choix de pavés	2,50 \$



DÉJEUNERS BUFFETS

DÉJEUNER CONTINENTAL LEGENDS

Choix de jus frais et petit yogourt.
Muffins cuits au four frais et pâtisseries. Choix de
céréales et de fruits tranchés.
Café et thé.

À PARTIR DE 9 \$ PAR PERSONNE

DÉJEUNER TRADITIONNEL

Choix de jus frais et de salade de fruits.
Muffins cuits au four frais et viennoiseries.
Œufs brouillés, frites maison, bacon et saucisses.
Café et thé.

À PARTIR DE 13,50 \$ PAR PERSONNE

LE MONCTONIEN

Biscuits, confitures et beurre. Fruits et baies de
saison.
Crêpes aux bleuets au sirop d'érable du Nouveau-
Brunswick.
Œufs brouillés au fromage, bacon et saucisses.
Café et thé.

À PARTIR DE 14,50 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES



DÉJEUNERS BUFFETS

LE GRAND CANADIEN

Crêpes aux bleuets du Nouveau-Brunswick avec sirop d'érable.

Pain de boulangerie, mélasse et beurre.

Fèves à la mélasse à l'ancienne.

Pommes de terre et légumes-racines sautés. Œufs brouillés avec oignon vert.

Café et thé.

À PARTIR DE 16,50 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES

EXTRAS – PETITS DÉJEUNERS

Prix par personne

Choix de céréales et lait 3 \$

Déjeuner au fromage et aux fruits 5 \$

Muffins 2,75 \$

Bacon 3 \$

Saucisse 3 \$

Œufs brouillés 2,25 \$

Choix de viennoiseries 2,25 \$

DÎNERS DE TRAVAIL

BUFFET MEXICAIN

Burritos au poulet et aux haricots noirs avec riz assaisonné et fromage

Monterey Jack.

Salsa et crème sure.

Salade tortilla avec vinaigrette « ranch » au piment et à la lime.

Quartiers de pommes de terre épicés.

Tartelettes au beurre.

Café et thé.

À PARTIR DE 17 \$ PAR PERSONNE

FAITES VOTRE PROPRE SANDWICH GOURMET

Pain frais de boulangerie.

Salade de poulet au cari, salami de Gênes, hoummos et légumes rôtis, rosbif, jambon, dinde, et marinades maison.

Condiments fins.

Choix de la soupe du jour OU de la salade artisanale.

Fruits frais et biscuits de boulangerie.

Café et thé.

À PARTIR DE 16 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES





DÎNERS DE TRAVAIL

BRUNCH

Choix de quiches du jour.
Pommes de terre rissolées épicées
Salade Legends ou soupe du jour.
Parfait de yogourt avec fruits et granola.
Café et thé.

À PARTIR DE 15 \$ PAR PERSONNE

MEDITERRANEAN

Poulet au citron et à l'ail avec sauce tzatzíki et houmous.
Cornichons et pain pita.
Riz épicé libanais.
Salade fatouche avec vinaigrette au citron.
Gâteau au yogourt.
Café et thé.

À PARTIR DE 18 \$ PAR PERSONNE

SOUPES ET SANDWICHS

Choix de sandwiches sur pain de boulangerie.
Soupe du jour du chef.
Biscuits, café et thé.

À PARTIR DE 13 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES



DÎNERS DE TRAVAIL

BUFFET PIZZA

Pepperoni.
Poulet, épinards et féta.
Salade César.
Salade de pâtes.
Gâteau italien au citron.
Café et thé.

À PARTIR DE 15 \$ PAR PERSONNE

LE CAMPAGNARD

Ragoût de poulet ou de bœuf braisé aux légumes-racines dans un bouillon riche.
Biscuits maison au fromage.
Salade jardinière de saison avec sauce crémeuse au basilic et au citron.
Pavés de boulangerie locale.
Café et thé.

À PARTIR DE 16 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES



DÎNERS DE TRAVAIL

ON THE LIGHTER SIDE

Poitrine de poulet badigeonnée à la sarriette.

OU

Églefin dans une croûte de farine de maïs.

Salade maison avec vinaigrette à la carotte et au gingembre.

OU

Salade César.

Pilaf de riz brun.

Salade de fruits frais avec sirop au thé vert.

Café et thé.

À PARTIR DE 18 \$ PAR PERSONNE

BUFFET À HAMBURGER SUR MESURE

Galette de bœuf grillée servie avec pain brioché
Ketchup, moutarde, relish, mayonnaise, confiture
d'oignons et sauce à
hamburger maison

Condiments frais, cornichons et fromage cheddar

Frites ondulées

Brownies

Café et thé.

À PARTIR DE 20 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES

DÎNERS DE TRAVAIL

BUFFET CHINOIS

Sauté au poulet et aux légumes avec sauce au sésame et au gingembre.

Riz basmati aromatisé au curcuma.

Pâtés impériaux aux légumes et sauce aux prunes.

Pots de crème au chocolat.

Café et thé.

À PARTIR DE 18 \$ PAR PERSONNE

MINIMUM 25 PERSONNES





FESTIN DU SUD

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade de betterave râpée marinée.

Gratin de chou-fleur.

Purée de pommes de terre douces et Yukon.

PLAT PRINCIPAL

Longe de porc fumée et saumurée avec sauce
« Red Eye ».

AUTRES PLAISIRS

Biscuits au babeurre avec beurre.

Cobbler aux bleuets avec crème fouettée à la
cannelle.

Café et thé.

MINIMUM 25 PERSONNES

À PARTIR DE 26 \$ PAR PERSONNE



BUFFET FAVORIS DES FOULES

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade Legends
(laitue, granola, légumes-racines grillés et
vinaigrette à l'échalote)
Pommes de terre rôties marinées et légumes-
racines.
Légumes de saison au beurre.

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet -
Jus de tomate grillée et herbes aromatiques.

AUTRES PLAISIRS

Croustades aux pommes.
Petits pains et beurre.
Café et thé.

MINIMUM 25 PERSONNES

À PARTIR DE 27 \$ PAR PERSONNE



BUFFET DE SAUMON GLACÉ

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade de légumes coupés en spirales.
Haricots verts avec sauce à la tomate et au
piment de la Jamaïque.
Pilaf de grains entiers et de riz avec herbes
fraîches.

PLAT PRINCIPAL

Saumon glacé à la moutarde à l'érable cuit au
four avec citron grillé.

AUTRES PLAISIRS

Pots de gâteau sablé aux fraises et de fruits
frais.
Petits pains et beurre.
Café et thé.

MINIMUM 25 PERSONNES

À PARTIR DE 32 \$ PAR PERSONNE



BUFFET DE POINTE DE POITRINE DE BŒUF FUMÉE

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade d'épinards et de pacanes avec
canneberges séchées et vinaigrette
à l'érable et aux pommes.

Salade de choux à la moutarde et au vinaigre.

Fèves au four à la mélasse.

Macaroni au fromage.

Galette « hush puppy » de maïs sucré et de
piment de Cayenne.

PLAT PRINCIPAL

Pointe de poitrine de bœuf fumée avec
saumure et marinade sèche maison
servie avec une salsa de tomatillos rôtis.

AUTRES PLAISIRS

Petits gâteaux « red velvet » avec glaçage au
fromage à la crème.

Café et thé.

MINIMUM 25 PERSONNES

À PARTIR DE 35 \$ PAR PERSONNE



BUFFET SOMPTUEUX BANQUET

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade César

(laitue romaine, croûtons, vrai bacon,
parmesan et sauce maison)

Roquette

(granola grillé, canneberges séchées, légumes
émincés et vinaigrette aux agrumes)

Pavé au patates douces et au fromage de
chèvre.

Haricots verts aux amandes effilées et au
beurre.

PLATS PRINCIPAUX

Morue croquante dans une croûte de farine de
maïs avec rémoulade.

Flanc de porc rôti lentement avec glaçage sucré
à l'érable.

Poulet fumé au barbecue avec sauce barbecue
aux canneberges et fines herbes.

AUTRES PLAISIRS

Petite crème brûlée, beignets, somptueux
gâteau au chocolat, tartes au citron et
desserts.

Petits pains de boulangerie et beurre.

Café et thé.

MINIMUM 25 PERSONNES

À PARTIR DE 50 \$ PAR PERSONNE



À la carte (en supplément du buffet)

Aiglefin poêlé

Croûte de parmesan et de panko avec câpres croustillantes et citron grillé

6,50 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Saumon de l'Atlantique

Frotté à la lime, à la poudre de chili et aux graines de sésame, glacé à l'érable

10 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Galettes de poisson

Galettes de morue salée et de pomme de terre, chutney de tomates et oignons verts

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Côtelettes de porc

Côtelettes du centre saumurées et marinées, puis frottées avec chutney aux oignons et aux pommes

6,50 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Poulet BBQ

Sur os, cuisson lente, sauce BBQ piquante, herbes fraîches

10 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Médallions de surlonge de boeuf

Grillés, jus de cuisson au romarin, oignon rôti et ail

10 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Bœuf fumée

Pointe de poitrine de bœuf fumée avec marinade sèche maison servie avec une sauce de tomatillos rôtis

9 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Falafels (V)

Sauce au tahini et à l'ail, tomates rôties, légumes grillés et herbes fraîches

5,00 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

À la carte (en supplément du buffet)

Salade jardinière

3 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Salade César

3,50 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Salade Legends

(laitue, granola, légumes-racines grillés et vinaigrette à l'échalote)

3 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Soupe du jour végétarienne

4 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Soupe du jour du chef

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Chaudrée d'aiglefin fumé

6 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Chili au bœuf

6 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Pilaf de riz classi

3 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Purée de pommes de terre à la crème sure

3,50 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Frites fraîchement coupées

3 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Légumes marinés

4 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

Macaroni au fromage

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus



SERVICES DE CONSOMMATIONS



Standards maison

Bière canadienne	5 \$
Bière artisanale locale	6,25 \$
Bière importée	6,25 \$
Cidre artisanal	6,25 \$
Vin blanc maison	5 \$
Vin rouge maison	5 \$
Panaché	6,25 \$

Petit verre d'alcool fort

Rum	5 \$
Vodka	5 \$
Gin	5 \$
Whisky	5 \$
Scotch	5 \$



Vin Bouché

Blanc

Smoky Bay Pinot Grigio	26 \$
Two Oceans Moscato	26 \$
Finca Las Moras Barrel Select Chardonnay	32 \$
Oyster Bay Marlborough Sauvignon Blanc	44 \$
Nova 7	54 \$

Rouge

Smoky Bay Cabernet Sauvignon	26 \$
Norton Barrel Select Malbec	29 \$
Woodbridge Merlot	30 \$
Finca Las Moras Barrel Select Cabernet Sauvignon Syrah	32 \$
Oyster Bay Marlborough Pinot Noir	54 \$

LOCATIONS

Appareil par jour

Projecteur	60 \$
Écran	60 \$
Podium et câble de micro	25 \$
Micro sans fil	42 \$
Micro-boutonnière	42 \$
Ordinateur portatif (par heure)	30 \$
Couvre-siège	3 \$

Travail à l'heure

Système audiovisuel sur place	30 \$
Serveurs supplémentaires	25 \$
Participation du chef	50 \$

RESTAURANT LEGENDS

500 \$
(PAR JOUR D'ÉVÉNEMENT)
250 \$
(PAR JOUR DE MISE EN PLACE)

Notre équipe primée de cuisiniers peut servir des plats en buffet, à table ou dans d'autres styles pour agrémenter votre rencontre.

- 276 m² (2 970 pi²)
- 17 m x 16 m (55 pi x 54 pi)
- **Accès par l'entrée C**
- Salles de réunion A, B et C servent
- d'espaces de pause
- **WI-FI**
- Stationnement gratuit
- **Système de sonorisation**

CAPACITÉ MAXIMALE PAR INSTALLATION

TABLES DE 8 (BUFFET DANS LA SALLE)

160

TABLES DE 8 STYLE THÉÂTRE

224 240

CASUEL SALLE DE CONFÉRENCE

300 24

SIÈGES EN U SALLE DE CLASSE

30 60



SALLES DE RÉUNION A, B & C

**200 \$
(PAR JOUR D'ÉVÉNEMENT)
100 \$
(PAR JOUR DE MISE EN PLACE)**

Espaces de pause parfaits pour des événements d'envergure. Trois salles de superficies similaires qui peuvent être combinées pour créer un grand espace.

- 66 m² (707 pi²)
- **7 m x 9,5 m (22,6 pi x 31,3 pi)**
- **Accès par l'entrée C**
- WI-FI
- Stationnement gratuit
- **Systeme de sonorisation : 90 \$ en sus**

CAPACITÉ MAXIMALE PAR INSTALLATION (PAR SALLE) :

TABLES DE 8

40

STYLE THÉÂTRE

48

CASUEL

48

SALLE DE CONFÉRENCE

16

SIÈGES EN U

18

SALLE DE CLASSE

20

SALLE DE RÉUNION D

350 \$
(PAR JOUR D'ÉVÉNEMENT)

175 \$
(PAR JOUR DE MISE EN PLACE)

Situé dans la partie arrière du Colisée, un espace idéal pour des réceptions, des cérémonies et des réunions. La salle de réunion D possède sa propre entrée et son propre stationnement.

- 283 m² (3 042 pi²)
- **Section avant : 19 m x 11 m**
(63 pi x 36 pi)
- **Section arrière : 13 m x 5,5 m**
(43 pi x 18 pi)
- **Accès par la porte 22**
- **WI-FI**
- Stationnement gratuit
- **Système de sonorisation :**
90 \$ en sus

CAPACITÉ MAXIMALE PAR INSTALLATION

TABLES DE 8 STYLE THÉÂTRE
96 96

CASUEL SALLE DE CONFÉRENCE
144 16

SIÈGES EN U SALLE DE CLASSE
18 48



SALLE DE RÉUNION E

100 \$
(PAR JOUR D'ÉVÉNEMENT)
50 \$
(PAR JOUR DE MISE EN PLACE)

Un espace parfait pour des séminaires et de petites réunions. La salle de réunion E donne sur le Colisée, c'est donc l'emplacement idéal pour un kiosque d'exposition.

- 59,5 m² (640 pi²)
- 4,9 m x 12 m (16 pi x 40 pi)
- **Accès par la porte 22**
- **WI-FI**
- Stationnement gratuit
- **Systeme de sonorisation : 90 \$ en sus**

CAPACITÉ MAXIMALE PAR INSTALLATION

TABLES DE 8	STYLE THÉÂTRE
36	40
CASUEL	SALLE DE CONFÉRENCE
40	14
SIÈGES EN U	SALLE DE CLASSE
16	18

BUREAUX A, B & C

100 \$
(PAR JOUR D'ÉVÉNEMENT)

50 \$
(PAR JOUR DE MISE EN PLACE)

Trois excellents espaces de travail pour les clients des salons commerciaux ou pour des réunions. Les bureaux A et B peuvent être combinés pour créer un grand espace.

- Accès par l'entrée principale
- WI-FI
- Stationnement gratuit

A

22,5 M2

(242 PI2)

2,05 M X 1 M

(22 PI X 11 PI)

B

16,4 M2

(176 PI2)

1,5 M X 1 M

(16 PI X 11 PI)

C

20,4 M2

(220 PI2)

1,85 M X 1 M

(20 PI X 11 PI)

CAPACITÉ MAXIMALE PAR INSTALLATION (PAR BUREAU)

TABLES DE 8

10

CASUEL

20

SIÈGES EN U

12

STYLE THÉÂTRE

20

SALLE DE CONFÉRENCE

10

SALLE DE CLASSE

12



SALLE C

**800 \$
(PAR JOUR D'ÉVÉNEMENT)
400 \$
(PAR JOUR DE MISE EN PLACE)**

À la recherche d'un grand espace de réception pour accueillir votre groupe? Nous avons la solution. La salle d'exposition C peut facilement être transformée en salle de banquet pour répondre à vos besoins.

- 2 323 m² (25 000 pi²)
- 76 m de longueur, 30 m de largeur et (250 pi (L) x 100 pi (l))
- Accès par l'entrée C
- Aire de chargement (Salle C)
- WI-FI
- Stationnement gratuit

CAPACITÉ MAXIMALE

TABLES DE 8 : 200-800



Renseignements généraux

Prix

Le pourboire (15 %) est compté sur les prix de tous les aliments et de toutes les boissons; le tout est majoré de la TVH (15 %).

Nous garantissons nos prix un mois avant votre événement.

Planification des menus

Pour confirmer votre choix de menu, nous vous demandons de nous faire connaître votre sélection **21 jours** avant votre événement.

Pour confirmer que l'on s'entend sur toutes les exigences, nous vous demandons de signer le **bon de commande** et de le retourner au directeur des événements **10 jours** avant votre événement.

Confirmation du nombre de convives

Vous devez nous confirmer le nombre de convives au plus tard **72 heures** ouvrables avant votre événement. Si vous ne nous confirmez pas le nombre de convives, nous préparerons les repas et compterons les prix indiqués dans l'offre d'origine.

Si le nombre de convives change considérablement par rapport au nombre indiqué à l'origine, nous nous réservons le droit de tenir l'événement dans une autre salle mieux adaptée à votre groupe.

Caution

Tous les clients qui souhaitent réserver le service de traiteur ou des chambres doivent déposer une caution de 250 \$ ou de 50 % (si cette valeur est moindre) du montant estimatif prévu pour l'événement.

Particuliers

Les particuliers doivent acquitter le prix réel le jour de l'événement, avant la fin dudit événement, à la billetterie du Colisée de Moncton.

Sociétés

Pour les sociétés clientes dont le compte est en règle (aucun solde exigible depuis plus de 30 jours), la facture du prix réel de l'événement est transmise à l'adresse de facturation qui nous a été fournie. Le client a 30 jours pour régler la somme nette facturée.

Si votre événement est annulé au moins 60 jours avant la date prévue, tous les frais (sauf ceux engagés avant l'événement) sont remboursés.

Santé et sécurité

Les règlements sur la santé et la sécurité interdisent aux convives d'apporter sur les lieux des aliments provenant de l'extérieur et d'emporter des aliments et des boissons après l'événement.

Le Colisée de Moncton et le restaurant Legends ne sont pas responsables des articles endommagés ou perdus dans l'établissement avant ou après l'événement.

Alcool

Nous offrons sur demande un bar parrainé (auquel cas nous n'établissons qu'une seule facture globale d'après le nombre de consommations) ou un bar payant (auquel cas les convives paient leurs propres consommations) à votre demande.

Des frais de 25 \$ l'heure sont comptés pour chaque préposé au bar (pour une durée minimum de 4 heures).

Nous ne servons pas d'alcool après 1 h du matin. La dernière tournée a lieu une heure avant la fin de l'événement.