

Legends
CATERING • SERVICE TRAITEUR



..... *mariages*

Félicitations



Vous venez de faire les premiers pas dans la planification de cette journée exceptionnelle. Nous allons maintenant vous aider à vivre une expérience inoubliable.

Nous offrons un vaste espace événementiel pour organiser des mariages intimes ou d'envergure, quel que soit le nombre d'invités. Nous pouvons accueillir 225 invités assis. Lorsque les invités sont plus nombreux, il est possible de louer les salles de repos afin de tenir toutes sortes d'événements liés à des mariages, par exemple des fiançailles, des fêtes prénuptiales, des soupers de répétition, des cérémonies et des réceptions.

Notre équipe de cuisiniers chevronnés et primés vous préparera de délicieux repas, dont vous et les vôtres garderez un souvenir impérissable.

À boire et à manger... Vive les mariés!



OUI, JE LE VEUX

Location de la salle
Legends

500 \$

(supplément de 200 \$ si la
cérémonie se tient sur place,
dans une salle voisine)



Hors-d'œuvre et plats
dignes d'une grande
réception (choix de trois
plats)

Bar payant ou parrainé

Tables, chaises et nappes

**15 \$ par personne,
pourboire et taxes
en sus**



C'EST LA FÊTE

Location de la salle
Legends

500 \$

(supplément de 200 \$ si la
cérémonie se tient sur place,
dans une salle voisine)



Buffet de trois services

Bar payant ou parrainé

Tables, chaises et nappes

Couvre-sièges

Bougies parfumées

**31 \$ par personne,
pourboire et taxes
en sus**



POUR TOUJOURS

Location de la salle
Legends

500 \$

(supplément de 200 \$ si la
cérémonie se tient sur place, dans
une salle voisine)



Préréception avec fromages
locaux et importés

Buffet de trois services

Bar payant ou commandité

Tables, chaises et nappes

Couvre-sièges

Bougies parfumées

**36.50 \$ par
personne, pourboire
et taxes en sus**



LÉGENDAIRE

Location de la salle
Legends

500 \$

(supplément de 200 \$ si la
cérémonie se tient sur place, dans
une salle voisine)

.....

Préréception et fromages
locaux et importés

Buffet de trois services

Bouteilles de vin maison
aux tables (une bouteille
de rouge et une bouteille
de blanc par table)

Bar payant ou commandité

Couvre-sièges

Bougies parfumées

43 \$ par personne,
pourboire et taxes
en sus



hors d'oeuvres et assiettes

HORS D'OEUVRES (À LA DOUZAINE)

beignet indien aux légumes (v, gf)

mini hamburgers d&a

crevette frite

poulet au chili flautas

beignet de crabe cajun

empanadas de porc

mini burgers de falafel (vv)

grand cocktail de crevettes

petit pains fourrés de homard

canapé de saumon fumé

pâté d'églefin fumé

petits tacos au thon (gf)

arancini

mini boulettes de viande maison

frites de polenta (gf)

petit poisson-frites (gf)

brochette de pétoncles enrobés de bacon

bruschetta aux tomates

brochette de caprese (v, gf)

oeufs à la diable à saveur ramen (v, gf)

bols de concombre (v)

roulés au jambon et au fromage

oetites quiches au bacon et à la ciboulette

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.

TREMPETTES ET COMPAGNIE

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

FOLIE DE FRUITS

Sélection de fruits frais de saison avec trempette au yogourt.

ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES CLASSIQUES

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



buffet de trois services

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.

**Inclus dans les forfaits avec buffet de
trois services**

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.

**Inclus dans les forfaits avec buffet de
trois services**

Bonifiez votre buffet

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 chou 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.

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus



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.

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

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.

23 \$ par personne, pourboire et taxes en sus





suppléments de fin de soirée

BAR NACHO CLASSIQUE

Croustilles de maïs, salsa, crème sure et sauce au fromage. Supplément de guacamole : 0,50 \$ par personne, pourboire et taxes en sus.

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

BAR À POUTINE MONTRÉAL

Frites dorées, sauce et fromage en grains.

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

.....

MINI-BURGERS ET FRITES

Mini-burgers de bœuf local avec bacon, fromage, cornichons et frites allumettes.

8 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

PIZZA FAÇONNÉE À LA MAIN

Pâte italienne traditionnelle

Margherita

Pesto et artichauts

8 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

.....

RÉCEPTION AVEC SERVICE DE FROMAGES LOCAUX

Sélection de fromages de la côte Est avec condiments, craquelins et garnitures.

10 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

BAR NACHO GOURMET

Croustilles de maïs, fromage, sauce au fromage, porc effiloché, poulet barbecue, oignon vert, tomate, oignon, salsa, crème sure et guacamole.

12 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

.....

BAR À POUTINE GOURMET

Sauce maison, vrai fromage en grains, frites dorées, bœuf braisé, piments forts, bouchées de poulet croustillantes et aioli à la salsa verte.

12 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

VINS ET FROMAGES

Verre de notre meilleur vin local et fromage gastronomique produit par nos fromagers locaux.

15 \$ par personne, pourboire et taxes en sus





autres suppléments

À VOTRE SANTÉ

Verre de trois onces de vin mousseux pour trinquer en bonne compagnie. Choix entre le Brut Classic de Motts Landing, vin primé par le Canada's Great Kitchen Party, ou le Nova 7.

6 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

VIN MAISON

Bouteilles de vin maison rouge et blanc aux tables (un verre par invité).

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

.....

RÉCEPTION AVEC SERVICE DE VIN PÉTILLANT

Un verre de vin pétillant pour chaque invité.

10 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

TABLE DE CONFISERIES

Assortiment de confiseries classiques amusantes et de délicieuses créations modernes

300 \$ (de 50 à 75 personnes)

375 \$ (de 75 à 130 personnes)

450 \$ (de 130 à 225 personnes)

.....

STATION DE BISCUITS-SANDWICHS À LA GUIMAUVE

Offrez à vos invités, dans la salle de réception, des biscuits-sandwichs à la guimauve que l'on savoure normalement en plein air! Guimauves fondues entre deux délicieux biscuits Graham et carrés de chocolat au lait décadent.

5 \$ par personne, pourboire et taxes en sus

VESTIAIRE

Vestiaire surveillé.

15 \$ par personne, taxes en sus



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.



Annulation (en raison de la météo)

Notre politique d'annulation en raison de la météo est la suivante :

- de deux à quatre jours avant l'événement, 50 % de la commande sera facturé;
- le jour avant le début de l'événement, 75 % de la commande sera facturé;
- le jour même de l'événement, le plein montant de la commande sera facturé.

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.

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

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.

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

