



Legends
CATERING • SERVICE TRAITEUR

**MENU
TRAITEUR**



**COLISÉE DE
MONCTON
COLISEUM**



PLATEAUX PARFAITS

TRIO DE TREMPETTES CHAUDES

Fromage pimenté, épinards et asiago, tomate, bacon et oignons verts
Servi avec des craquelins, du pain et des croustilles
80 \$ (30 à 40 personnes)

TREMPETTES ET COMPAGNIE

Houmous, guacamole, trempette à l'oignon à la française et salsa fraîche
Servi avec du pain de boulangerie, des craquelins et des croustilles de maïs
Petit 37 \$ (de 10 à 15 personnes)
Moyen 52 \$ (de 20 à 35 personnes)
Grand 67 \$ (de 36 à 50 personnes)

FRUITS FANTASTIQUES

Sélection de fruits frais de saison avec trempette de yogourt
Petit 40 \$ (de 10 à 15 personnes)
Moyen 70 \$ (de 20 à 35 personnes)
Grand 90 \$ (de 36 à 50 personnes)

PLATEAU DE LÉGUMES

Légumes frais avec trempette maison
Petit 40 \$ (de 10 à 15 personnes)
Moyen 70 \$ (de 20 à 35 personnes)
Grand 90 \$ (de 36 à 50 personnes)

PLATEAU DE CHARCUTERIE ET DE FROMAGE CLASSIQUE

Tranches de charcuterie et trois fromages classiques, pain de boulangerie, craquelins
et accompagnements
Petit 55 \$ (de 20 à 35 personnes)
Grand 80 \$ (de 36 à 60 personnes)

FROMAGES LOCAUX ET IMPORTÉS

Sélection de fromages fins locaux et importés, fruits de saison, pain de boulangerie,
craquelins et compotes
Petit 60 \$ (de 10 à 15 personnes)
Moyen 96 \$ (de 20 à 35 personnes)
Grand 150 \$ (de 36 à 60 personnes)



PLATEAUX PARFAITS

ASSIETTE D'ANTIPASTO

Sélection de charcuterie, légumes marinés, pâté, pain de boulangerie, craquelins et accompagnements

Petit 50 \$ (de 10 à 15 personnes)

Moyen 70 \$ (de 20 à 35 personnes)

Grand 95 \$ (de 36 à 50 personnes)

FILET DE SAUMON ENTIER

Choix de saumon fumé à chaud ou de gravlax avec des croustilles, du fromage à la crème aux câpres, des oignons marinés et des agrumes

120 \$ par filet (de 20 à 29 personnes)

AILES DE POULET

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

225 \$ (100 ailes)

450 \$ (200 ailes)

SANDWICHES POUR LE THÉ ET ROULADES

Salade aux œufs, cari de poulet, salade de thon, concombre et fromage à la crème, jambon et fromage suisse

Petit 36 \$ (24 bouchées)

Moyen 72 \$ (48 bouchées)

Grand 102 \$ (68 bouchées)

SANDWICHES GOURMANDS SUR BAGUETTE

Demi-sandwichs sur baguette française

Salade de saumon fumé, bánh mì de poulet au gingembre avec mayonnaise à la sauce hoisin, cubain au rôti de porc et jambon, bœuf italien, champignon, laitue et tomate avec mayonnaise chipotle

Petit 72 \$ (24 bouchées)

Moyen 144 \$ (48 bouchées)

Grand 200 \$ (68 bouchées)

PLATEAU DE DOUCEURS

Assortiment de desserts locaux et maison

100 \$ (40 bouchées)



HORS-D'ŒUVRE

PRIX PAR DOUZAINES

CHAUD

PAKORAS AUX LÉGUMES (V, SG)	22 \$	ARANCINIS	22 \$
MINI-BURGERS DE BŒUF D&A	28 \$	MINI-BOULETTES DE VIANDE MAISON	26 \$
CREVETTES FRITES CROUSTILLANTES	32 \$	BROCHETTES DE PÉTONCLES ENVELOPPÉS DE BACON	38 \$
FLAUTAS DE POULET AU CHILI	25 \$		
GALETTES DE CRABE CAJUN	30 \$		
ROULEAUX DE PRINTEMPS AUX LÉGUMES	24 \$		
MINI-BURGERS DE FALAFEL (VV)	24 \$		



HORS- D'ŒUVRE

PRIX PAR DOUZAINÉ

CONTACTEZ-NOUS POUR LES MENUS PERSONNALISÉS

FROID

COCKTAIL DE GRANDES CREVETTES	28 \$	BRUSCHETTAS À LA TOMATE (V)	20 \$
CANAPÉS DE SAUMON SAUMURÉ À SEC	25 \$	BROCHETTES CAPRESE (V, SG)	20 \$
CORNET POKE AU THON	28 \$	BOLS DE CONCOMBRE (V)	20 \$
HUITRES LOCALES	PM	QUICHES AU BACON ET À LA CIBOULETTE	22 \$

Le chef Adam Lund et son équipe sont fiers de proposer des créations saisonnières. Les choix ci-dessus ne sont que quelques suggestions. Laissez l'équipe gastronomique créer de délicieuses bouchées à distribuer lors de votre événement. Veuillez vous renseigner sur les différentes options et les prix.



PAUSES

STIMULANT MATINAL

Assortiment de muffins maison
Plateau de fruits de saison
Café et thé

7,50 \$++ PAR PERSONNE

REGAIN D'APRÈS-MIDI

Fruits, baies, yogourt et granola
Sandwichs assortis pour le thé
Légumes frais et trempette
Café et thé

9 \$++ PAR PERSONNE

DENT SUCRÉE

Plateau de fruits de saison
Biscuits et confiture maison
Café et thé

7 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES



Questions fréquentes

Cafetière de 12 tasses	15 \$
Cafetière de 60 tasses	72 \$
Cafetière de 100 tasses	120 \$
Théière de 12 tasses	12 \$
Carafe de 12 tasses de chocolat chaud	15 \$
Carafe de 50 tasses de chocolat chaud	72 \$

Prix unitaire

Muffins assortis	3 \$
Danoises assorties	2,75 \$
Biscuits assortis	2,75 \$
Mini-yogourts assortis	2,50 \$
Boissons assorties	2,50 \$



BUFFET DE PETIT- DÉJEUNER

CONTINENTAL LEGENDS

Assortiment de jus de fruits froids et de mini-yogourts

Muffins et pâtisseries sortis du four

Assortiment de céréales et de fruits tranchés

Café et thé

9 \$++ PAR PERSONNE

PETIT-DÉJEUNER TRADITIONNEL

Assortiment de jus de fruits froids et salade de fruits

Muffins et pâtisseries fraîchement sortis du four

Œufs brouillés, pommes de terre rissolées, bacon et saucisses

Café et thé

14,75 \$++ PAR PERSONNE

LE MONCTONIEN

Petits pain-biscuits et beurre

Fruits et baies de saison

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

Œufs brouillés au fromage avec bacon et saucisses

Café et thé

16,50 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

BUFFET DE PETIT- DÉJEUNER

GRAND CANADIEN

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

Galettes de poisson et de pommes de terre avec relish
chow-chow maison

Fèves à la mélasse à l'ancienne

Œufs brouillés avec oignons verts
Café et thé

20 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

ACCOMPAGNEMENTS POUR LE PETIT-DÉJEUNER

Prix par personne

Céréales assorties et lait 3 \$

Fromage et fruits pour le petit-
déjeuner 5 \$

Muffins 3 \$

Bacon 3 \$

Saucisse 4 \$

Œufs brouillés 2,50 \$

Danoise assortie 2,75 \$.





DÎNER DE TRAVAIL

BUFFET MEXICAIN

Burritos au poulet et aux haricots noirs avec riz
assaisonné et fromage Monterey Jack
Salsa et crème sure
Salade de tortillas avec vinaigrette ranch et piment et à la lime
Quartiers de pommes de terre épicées
Tartelettes au beurre
Café et thé

18 \$++ PAR PERSONNE

COMPOSEZ VOTRE PROPRE SANDWICH GOURMET

Pain de boulangerie frais
Salade de cari de poulet, houmous et légumes
grillés, rôti de bœuf, jambon, dinde, salami de Gênes
et cornichons
Condiments gourmets
Soupe du jour OU salade artisanale
Assortiment de biscuits
Café et thé

18 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES



DÎNER DE TRAVAIL

BRUNCH

Quiche du jour assortie
Pommes de terre rissolées épicées
Salade Legends ou soupe du jour
Salade de fruits et de yogourt au miel
Café et thé

17 \$++ PAR PERSONNE

LE MÉDITERRANÉEN

Poulet au citron et à l'ail avec tzatziki et houmous
Cornichons, pita et accompagnements
Riz épicé libanais
Salade fattouche avec vinaigrette au citron
Gâteau au yogourt
Café et thé

19,50 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

SOUPE ET SANDWICH

Sandwichs assortis sur pain de boulangerie
Soupe du jour du chef
Biscuits, café et thé

13 \$++ PAR PERSONNE
PAS DE MINIMUM



DÎNER DE TRAVAIL

LE FAVORI DU PAYS

Bœuf braisé ou ragoût de poulet avec des légumes-racines
Biscuits au fromage faits maison
Salade de jardin de saison avec vinaigrette au basilic et au citron
Carrés de la boulangerie locale
Café et thé

18 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

COMPOSEZ VOTRE BURGER

Galette de bœuf grillée sur pain brioché
Ketchup, moutarde, relish, mayonnaise, confiture d'oignons et sauce maison
Garnitures fraîches et fromage cheddar
Frites ondulées
Brownies
Café et thé

22 \$++ PAR PERSONNE

MINIMUM DE 25 PERSONNES

DÎNER DE TRAVAIL

SUR UNE NOTE PLUS LÉGÈRE

Poitrine de poulet, marinade sèche salée

OU

Aiglefin en croûte de farine de maïs

Choix de salade maison ou César

Pilaf de riz brun

Salade de fruits frais avec sirop au thé vert

Café et thé

18 \$++ PAR PERSONNE





LE BUFFET QUI PLAÎT

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade Legends

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

Pommes de terre rôties marinées

Légumes de saison au beurre

PLAT PRINCIPAL

Suprême de poulet

(marinade sèche salée et jus de tomates brûlées)

AUTRES INDULGENCES

Croustade aux pommes

Petits pains et beurre

Café et thé

MINIMUM DE 25 PERSONNES

30 \$++ PAR PERSONNE



FESTIN DU SUD

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade de betteraves marinées

Gratin de chou-fleur

Purée de pommes de terre douces et Yukon Gold

PLAT PRINCIPAL

Longe de porc fumée avec sauce Red-Eye

AUTRES GOURMANDISES

Petits pains-biscuits au babeurre avec beurre

Pavé aux bleuets avec crème fouettée à la cannelle

Café et thé

MINIMUM DE 25 PERSONNES

30 \$++ PAR PERSONNE



BUFFET LÉGER

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade de légumes spiralés
Haricots verts à la tomate et au piment de la
Jamaïque
Pilaf de céréales et de riz aux herbes fraîches

PLAT PRINCIPAL

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

AUTRES GOURMANDISES

Shortcake aux fraises en pots avec fruits frais
Petits pains et beurre
Café et thé

MINIMUM DE 25 PERSONNES

34 \$++ PAR PERSONNE



BUFFET POITRINE DE BŒUF FUMÉE

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade d'épinards et pacanes avec canneberges séchées et vinaigrette à la pomme et à l'érable

Salade de chou à la moutarde et au vinaigre

Fèves à la mélasse

Macaroni au fromage

Beignets au maïs sucré et au fromage pimenté

PLAT PRINCIPAL

Poitrine de bœuf saumurée, marinée à sec et fumée, avec salsa de tomates rôties

AUTRES GOURMANDISES

Petits gâteaux Red Velvet avec glaçage au fromage à la crème

Café et thé

MINIMUM DE 25 PERSONNES

36 \$++ PAR PERSONNE



BUFFET NOBLE FESTIN

SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

Salade César

(laitue romaine, croûtons, bacon, parmesan et vinaigrette maison)

Salade de roquette

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

Pavé de patate douce et de fromage de chèvre

Haricots verts avec amandes effilées et beurre

PLATS PRINCIPAUX

Morue croustillante en croûte de farine de maïs avec rémoulade

Poitrine de porc rôtie et glacée à l'érable

Poulet BBQ fumé avec sauce BBQ aux canneberges et aux herbes

AUTRES GOURMANDISES


Mini-crèmes brûlées, beignets, gâteaux au chocolat riches, tartelettes au citron et autres desserts

Petits pains et beurre

Café et thé

MINIMUM DE 25 PERSONNES

50 \$++ PAR PERSONNE



ACCOMPAGNEMENTS POUR LES PLATS PRINCIPAUX

Aiglefin poêlé

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

7 \$++ par personne

Saumon de l'Atlantique

Marinade à la lime, au piment et au sésame, glacé au miso et à l'érable

15 \$++ par personne

Galettes de pommes de terre à la morue salée

Galettes de morue salée et de pommes de terre, relish chow-chow de tomate et oignons verts

6 \$++ par personne

Côtelettes de longe de porc

Côtelettes saumurées, marinades liquide et sèche, chutney aux oignons et aux pommes

8 \$++ par personne

Poulet barbecue

Avec os, cuit lentement, sauce BBQ piquante et herbes fraîches

10 \$++ par personne

Médallions de surlonge de bœuf

Grillés, jus au romarin, oignon et ail rôtis

12 \$++ par personne

Poitrine de bœuf

Bœuf fumé et frotté à la maison avec une sauce tomatille rôtie.

12 \$++ par personne

Falafels (V)

Falafels, sauce tahini à l'ail, tomate rôtie, légumes grillés et herbes fraîches

6 \$++ par personne

ACCOMPAGNEMENTS

Salade du jardin
4 \$++ par personne

Salade César
4 \$++ par personne

Salade Legends
(laitue, granola, légumes-racines rôtis et vinaigrette à l'échalote)
3,50 \$++ par personne

Soupe végétarienne du jour
5 \$++ par personne

Soupe du jour
5 \$++ par personne

Chaudrée d'aiglefin fumé
8 \$++ par personne

Chili de bœuf
7 \$++ par personne

Riz pilaf classique
3 \$++ par personne

Purée de pommes de terre à la crème sure
4 \$++ par personne

Frites fraîches
4 \$++ par personne

Légumes marinés
4,50 \$++ par personne

Macaroni au fromage
5 \$++ par personne



LE BAR

Classiques de la maison

Bière domestique	5,50 \$
Bière artisanale locale	7,25 \$
Bière importée	6,25 \$
Cidre artisanal	6,25 \$
Vin blanc de la maison	5,50 \$
Vin rouge maison	5,50 \$
Coolers	6,50 \$

Spiritueux

Rhum	5,50 \$
Vodka	5,50 \$
Gin	5,50 \$
Whisky	5,50 \$
Scotch	5,50 \$

Vins

Blanc maison (verre)	6,50 \$
Rouge maison (verre)	6,50 \$
Blanc maison (bouteille)	30,50 \$
Rouge maison (bouteille)	30,50 \$





LOCATIONS

Équipement Tarif journalier

Écran	60 \$
Projecteur	60 \$
Lutrin et micro filaire	25 \$
Micro sans fil	42 \$
Micro-cravate	42 \$
Ordinateur portable (par heure)	30 \$
Housses de chaises	3 \$

Main- d'œuvre Tarif horaire

Technicien AV sur place	30 \$
Serveurs supplémentaires	25 \$
Présence d'un chef	50 \$

RESTAURANT LEGENDS

**500 \$ (JOUR DE L'ÉVÉNEMENT)
250 \$ (JOUR DE MISE EN PLACE)**

Notre équipe culinaire primée peut vous proposer des buffets, le service à l'assiette et de nombreux autres styles de service pour agrémenter votre événement.

- ◆ 276 m² (2 970 pi²)
- ◆ 17 m sur 16 m (55 pi sur 54 pi)
- ◆ **Accès :** Entrée C
- ◆ Les salles de réunion A, B et C peuvent servir pour les usages alternatifs.
- ◆ Wi-Fi
- ◆ Stationnement gratuit
- ◆ **Système de sonorisation :** inclus dans la salle

CAPACITÉ D'ACCUEIL

TABLES RONDES POUR 8 PERSONNES (BUFFET DANS LA SALLE)

160

TABLES RONDES POUR
8 PERSONNES (SANS
BUFFET)

224

PARTERRE AVEC CHAISES (STYLE
THÉÂTRE)

256

SALLE INFORMELLE

300

TABLES EN FORMATION CARRÉE

48

TABLES EN
FORMATION EN
« U »

36

SALLE DE CLASSE

104



SALLES DE RÉUNION A-C

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

Ces salles sont idéales pour les usages alternatifs d'événements plus importants. Ces trois (3) salles de réunion, dont la superficie est comparable, peuvent être reliées pour aménager un espace plus vaste.

66 m² (707 pi²)

6,9 m sur 9,5 m (22,6 pi sur 31,3 pi)

Accès : Entrée C

- Wi-Fi
- Stationnement gratuit
- **Système de sonorisation :** supplément de 90 \$

CAPACITÉ D'ACCUEIL (PAR SALLE)

TABLES RONDES
POUR 8
PERSONNES

40

SALLE
INFORMELLE
(SANS CHAISES)

48

TABLES EN
FORMATION EN
« U »

24

PARTERRE AVEC CHAISES (STYLE THÉÂTRE)

50

TABLES EN FORMATION CARRÉE

24

SALLE DE CLASSE

30

CAPACITÉ D'ACCUEIL (SALLES COMBINÉES)

TABLES RONDES
POUR 8
PERSONNES

136

SALLE
INFORMELLE

144

TABLES EN
FORMATION EN
« U »

38

PARTERRE AVEC CHAISES (STYLE THÉÂTRE)

192

TABLES EN FORMATION CARRÉE

60

SALLE DE CLASSE

S.O.

SALLE DE RÉUNION D

350 \$ (JOUR DE L'ÉVÉNEMENT)

175 \$ (JOURNÉE DE MISE EN PLACE)

La salle D est idéale pour les réceptions, les fêtes et les réunions. Située à l'arrière du Colisée, elle est dotée d'une entrée et d'un stationnement exclusifs.

- ♦ 283 m² (3 042 pi²)
- ♦ **Section avant** : 19 m sur 11 m (63 pi sur 36 pi)
- ♦ **Section arrière** : 13 m sur 5,5 m (43 pi sur 18 pi)
- ♦ **Accès** : Porte 22
- ♦ Wi-Fi
- ♦ Stationnement gratuit
- ♦ **Système de sonorisation** : supplément de 90 \$

CAPACITÉ D'ACCUEIL

TABLES RONDES POUR 8 PERSONNES

120

PARTERRE AVEC CHAISES (STYLE THÉÂTRE)

119

SALLE INFORMELLE

144

SALLE DE CONSEIL

46

TABLES EN FORMATION EN « U »

27

SALLE DE CLASSE

66



SALLE DE RÉUNION E

100 \$ (JOUR DE L'ÉVÉNEMENT)

50 \$ (JOUR DE MISE EN PLACE)

La salle de réunion E est idéale pour les séminaires et les réunions des conseils d'administration. Cette salle, qui donne sur l'intérieur du Colisée, est idéale pour aménager un pavillon d'exposition de prestige.

- 60 m² (640 pi²)
- 5 m sur 12 m (16 pi sur 40 pi)
- **Accès** : Porte 22
- Wi-Fi
- Stationnement gratuit
- **Système de sonorisation** : supplément de 90 \$

CAPACITÉ D'ACCUEIL

TABLES RONDES POUR 8 PERSONNES

36

PARTERRE AVEC CHAISES (STYLE THÉÂTRE)

40

SALLE INFORMELLE

40

SALLE DE CONSEIL

14

TABLES EN FORMATION EN « U »

16

SALLE DE CLASSE

18



BUREAUX A-C

**100 \$ (JOUR DE
L'ÉVÉNEMENT)
50 \$ (JOUR DE MISE EN
PLACE)
PAR BUREAU**

Nos trois (3) bureaux permettent d'aménager des espaces de travail exceptionnels pour les clients des salons professionnels ou pour des réunions indépendantes.

Les bureaux A et B peuvent être configurés pour aménager un espace plus vaste.

- ♦ **Accès** : Entrée principale
- ♦ Wi-Fi
- ♦ Stationnement gratuit

A

22,5 m² (242
pi²)
6,7 m sur 3,4
m (22 pi sur
11 pi)

B

16,4 m² (176
pi²)
4,9 m sur 3,4
m (16 pi sur
11 pi)

C

20,4 m² (220
pi²)
6 m sur 3,4 m
(20 pi sur 11
pi)

CAPACITÉ D'ACCUEIL (PAR BUREAU)

TABLES RONDES POUR
8 PERSONNES

10

PARTERRE AVEC CHAISES (STYLE
THÉÂTRE)

20

SALLE
INFORMELLE

20

SALLE DE CONSEIL

10

TABLES EN
FORMATION EN
« U »

12

SALLE DE CLASSE

12





HALL C

800 \$ (JOUR DE L'ÉVÉNEMENT)

400 \$ (JOUR DE MISE EN PLACE)

Vous recherchez un grand espace de banquet pour accueillir votre groupe? Ne cherchez plus. Le hall d'exposition C peut facilement être transformé en salle de banquet pour répondre à vos besoins.

- 2 323 m² (25 000 pi²)
- Modifiable
- 30,5 m sur 76,2 m (100 pi sur 250 pi)
- **Accès :** Entrée C
- Quai de chargement
- Wi-Fi
- Stationnement gratuit

CAPACITÉ D'ACCUEIL

TABLES RONDES POUR 8 PERSONNES : 200-800



Renseignements généraux

Prix

Tous les prix des aliments et des boissons donnent lieu à des pourboires (15 %) et à la TVH (15 %).

Les prix peuvent être modifiés.

Planification des menus

Pour nous faire connaître votre choix de menu, nous vous demandons de nous communiquer votre sélection **21 jours** avant votre événement. Nous vous demandons également de nous signaler toutes les restrictions alimentaires **7 jours** avant l'événement. Pour les menus personnalisés, il se peut que nous ayons besoin de plus de temps pour acheter les ingrédients.

Afin de vous assurer que nous sommes d'accord avec toutes les exigences, nous vous demandons de signer une copie du **bon de commande de l'événement** et de la retourner au gestionnaire des événements **10 jours** avant votre événement.

Confirmation du nombre de participants

Vous devez confirmer le nombre de participants au plus tard **72 heures ouvrables** avant votre événement. Sinon, nous préparerons l'addition de l'événement selon la valeur la plus élevée, à choisir entre le devis d'origine ou le nombre réel de participants.

Si le nombre d'invités change beaucoup par rapport à ce qui était prévu à l'origine, nous nous réservons le droit de prévoir une autre salle mieux adaptée à votre groupe. Le jour de l'événement, nous pouvons assurer les services si le nombre de participants confirmé augmente d'au plus 5 %. Nous ne pouvons pas garantir le service si ce nombre augmente de plus de 5 % si nous n'en sommes pas informés 72 heures avant votre événement.

Annulation

Voici notre politique d'annulation pour cause d'intempéries :

- Si vous annulez **de 2 à 4 jours** avant l'événement, nous facturons **50 %** du bon de commande.
- Si vous annulez **la veille de** l'événement, nous facturons **75 %** du bon de commande.
- Si vous annulez **le jour même de l'événement**, nous facturons le **montant total du bon de commande**.

Dépôt de la garantie

Tous les clients qui souhaitent réserver un service de restauration ou des salles doivent déposer une garantie non remboursable d'au moins 250 \$ ou de 50 % du montant estimatif de l'événement, selon la moindre de ces deux valeurs.

Particuliers

Les clients particuliers doivent payer le coût réel le jour même de l'événement, avant la fin de cet événement, en se présentant à la billetterie du Colisée de Moncton.

Entreprises

Pour les entreprises clientes en règle (qui n'ont pas de facture en souffrance de plus de 30 jours), nous faisons suivre la facture du coût réel de l'événement à l'adresse de facturation indiquée. Le solde net de la facture doit être acquitté dans les 30 jours.

Si vous annulez votre événement plus de 60 jours avant la date prévue, tous les frais seront remboursés (sauf si les frais sont engagés avant l'événement).

Santé et sécurité

Les règlements sur la santé et la sécurité interdisent aux invités d'emporter des aliments ou des boissons après la réception et d'apporter des aliments de l'extérieur.

Le Colisée de Moncton et le restaurant Legends ne sont pas responsables des dommages causés aux articles laissés dans l'établissement ou des articles perdus avant ou après une réception.

Alcool

Nous pouvons offrir sur demande un bar ouvert (en établissant une seule addition, d'après le nombre de consommations) ou un bar payant (en demandant aux invités de payer leurs propres consommations).

Si les recettes sur l'alcool sont inférieures à 500 \$ par bar, nous comptons des frais de barman de 25 \$ l'heure (pour un minimum de 4 heures).

Nous ne servons pas d'alcool après 1 h du matin. Il faut passer les dernières commandes une heure avant la fin du service.