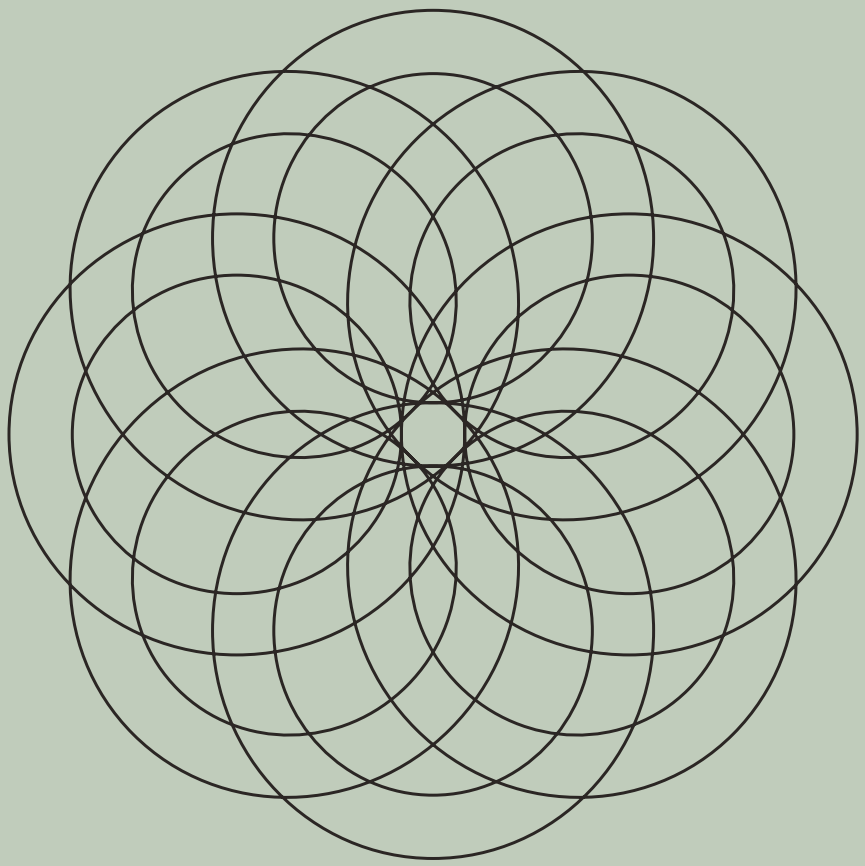
Maestro Culinaire



Politique d'exclusivité alimentaire

janvier 2025

INTRODUCTION

Maestro Culinaire est fier d'agir en tant que partenaire exclusif de services alimentaires au Palais des congrès de Montréal. Notre équipe est à votre service et prête à vous proposer un vaste éventail de produits frais, savoureux et créatifs.

Ce guide a été rédigé dans l'intention d'accompagner :

1. Les promoteurs d'événements;
2. Les exposants;
3. Les producteurs et distributeurs de produits alimentaires qui participent à des événements et souhaitent faire découvrir leurs produits.

Il a pour objectif de faire connaître les différentes règles qui encadrent la mise en valeur de produits alimentaires, notamment dans le cadre d'expositions, ainsi que les opportunités d'utiliser la nourriture et les boissons afin de générer de l'achalandage dans un kiosque ou dans une zone d'animation.

Il est essentiel d'obtenir l'autorisation préalable de votre représentant pour la distribution de tout produit alimentaire ou de boisson, alcoolisée ou non-alcoolisée. Ne tardez pas à contacter un membre de notre équipe afin de discuter de la meilleure option à votre disposition.

Bon événement !

POLITIQUE D'EXCLUSIVITÉ ALIMENTAIRE

À titre de fournisseur exclusif, Maestro Culinaire joue un rôle de premier plan afin d'assurer le respect des lois et règlement applicables au domaine alimentaire. Il a pour mandat de s'assurer que les produits offerts dans le cadre des fonctions alimentaires au Palais des congrès de Montréal sont de qualité et ne présentent aucun risque pour la santé des convives et visiteurs.

Maestro Culinaire est également le détenteur du permis d'alcool pour l'intégralité des salles et halls d'exposition au Palais des congrès de Montréal et fournit les produits alcoolisés de manière exclusive.

Ainsi, Maestro Culinaire détient l'expertise et agit à titre de partenaire dans le cadre de vos activités afin de vous aider à naviguer dans l'univers complexe de ces lois et règlements.

Dans tous les cas, la distribution d'un produit alimentaire à l'extérieur de l'offre de Maestro Culinaire doit faire l'objet d'une demande écrite.

Produits de vente au détail

Ces produits sont distribués et/ou vendus dans un mode « pour emporter » et consommés à l'extérieur du Palais des congrès de Montréal.

Bien qu'assujettie à l'autorisation de Maestro Culinaire, la distribution et/ou vente de produits qui ne sont pas prêt à la consommation sur le site est permise, et ce sans frais. Par exemple, sans s'y limiter : sac de café/thé, mélange d'épices, contenant de confiture, condiment, sauce, emballage de pâtes alimentaires.

Échantillonnage

Il est entendu que l'échantillonnage de nourriture ou boisson sans alcool ne peut être effectué sans frais que par le producteur, fabricant ou représentant du produit, et à l'intérieur de son kiosque. Dans le cas contraire, l'exposant doit communiquer avec Maestro Culinaire afin d'acheter ses produits.

L'exposant doit respecter un format « échantillonnage » raisonnable, permettant de mettre son produit de l'avant, sans représenter une « portion complète ». Le format sera défini par votre représentant de Maestro Culinaire et sera d'environ :

- Boisson sans alcool : 120 ml (4 oz)
- Nourriture 100 g (4 oz)

Dans le cas d'échantillonnage d'un produit alcoolisé, l'exposant ou promoteur doit communiquer avec son représentant de Maestro Culinaire, détenteur exclusif du permis d'alcool, et se conformer aux normes de la Régie des alcools, courses et jeux du Québec (RACJ).

L'exposant doit respecter les formats d'échantillonnage suivants définis en vertu de la loi sur les permis d'alcool, selon le pourcentage d'alcool en volume contenu dans la boisson alcoolisée :

- Au plus 7% : 100 ml (3,5 oz)
- Plus de 7% et moins de 20% : 50 ml (1,75 oz)
- 20% et plus : 25 ml (0,75 oz)

Produits portant une identité corporative

Il est entendu qu'un exposant peut distribuer sans frais des produits portant son identité corporative, c'est à dire, un logo, une cartouche, un slogan ou tout autre élément visuel que Maestro Culinaire ne peut recréer, (excluant les boissons alcoolisées), sans égard au format. Ce produit sera considéré comme promotionnel en autant qu'il soit distribué à l'intérieur du kiosque et ce de façon ad hoc.

Maestro Culinaire se réserve le droit de réclamer une compensation financière, à définir par votre représentant selon le contexte, dans l'éventualité où les produits portant une identité corporative sont distribués de façon planifiée dans le cadre d'une fonction alimentaire.

Démonstrations culinaires

L'exposant ou promoteur souhaitant faire une démonstration culinaire, c'est-à-dire, une préparation et cuisson en salle, afin de mettre de l'avant un produit, un plat ou une pièce d'équipement peut le faire sans problème. La distribution du produit mis à l'honneur pour dégustation devra être gratuite et respecter les règles d'échantillonnage énoncées au présent document. L'exposant ou promoteur pourra s'approvisionner lui-même de tout produit requis à la préparation, sauf dans le cas d'un produit alcoolisé qui devra être acheté auprès de Maestro Culinaire, détenteur du permis d'alcool.

L'exposant ou le promoteur sera responsable de se procurer l'équipement requis pour l'entreposage, la préparation et la cuisson des produits. Les démarches devront être effectuées auprès de votre représentant du Palais des congrès de Montréal afin de valider les modalités de préparation et cuisson en salle.

Tout autre produit de consommation

La distribution de tout autre produit doit être approuvée par Maestro Culinaire. Maestro Culinaire se réserve le droit de refuser la distribution d'un produit, ou de réclamer une compensation financière, à définir par votre représentant selon le contexte, si les produits distribués sont de la même nature que les produits faisant partie de son offre régulière ou étant vendus dans ses différents points de vente alimentaires.

Dans tous les cas, l'exposant doit se conformer aux règles de salubrité alimentaire de toutes les instances gouvernementales.

FORMULAIRE D'AUTORISATION D'ÉCHANTILLONNAGE

Maestro Culinaire

Nom de l'événement :

Du : _____
année/mois/jour

Au : _____
année/mois/jour

Nom de l'exposant :

Nom du responsable sur place :

Numéro de kiosque :

Numéro de téléphone :

Courriel :

Fabricant du produit ☐

Non-fabricant du produit ☐

Description du produit	Format	Tarif (si applicable)

Autorisation par Maestro Culinaire (réservé à l'usage de Maestro Culinaire)

Signature : Date :

Ce formulaire doit être retourné dûment complété au plus tard 3 semaines (21 jours) avant le début de l'événement, à l'adresse info-mtl@maestroculinaire.ca. Vous recevrez un accusé de réception dans les 48 heures qui suivent la réception de la demande.

Ce formulaire à lui-seul ne constitut pas une autorisation. Une fois que ce formulaire vous aura été retourné dûment approuvé par Maestro Culinaire, veuillez le conserver à titre de preuve d'approbation.

Pour toute assistance, notre équipe sera rapidement au bout du fil en composant le 514-871-3111.

UN PEU D'INSPIRATION...

Rien ne vaut les plaisirs de la table pour favoriser de fructueuses conversations d'affaires. Voici un exemple de sélection de produits qui sauront assurément générer de l'achalandage à votre kiosque.

Taxes et frais administratifs en sus

Boissons

Eau aromatisée 10L — 81,50 $

Servie dans un distributeur transparent pour le plaisir des yeux. Saveurs variées, dont agrumes-canelle et concombre-menthe.

Variété de smoothies maison — 6,00 $ ch.

Nos alléchants smoothies sont fabriqués à partir de produits frais. Regorgeant de fruits frais, ils peuvent mettre de l'avant les algues du Québec, être végans et sans gluten 6 oz.

Machine Nespresso — 250 $/jour

Simple d'utilisation, cette machine de type semi-professionnelle produit rapidement une variété de cafés à votre goût. Incluant mousseur à lait, lait, crème, sucre, bâtonnets et tasses compostables.

+ Capsules de café espresso + 4,50 $/ch

Les services spécialisés de barista et thé aux perles sont disponibles, n'hésitez pas à communiquer avec votre représentant pour les détails et la tarification.

Envie de trinquer avec vos clients ?
Demandez à nos conseillers de vous présenter notre variété de bières de microbrasserie, ainsi que nos prêts-à-boire québécois, avec et sans alcool.

Collations

Viennoiseries et pains

Que ce soit un croissant croustillant, une brioche à la cannelle moelleuse ou une tranche de pain à la savoureuse courge kombu, nos alléchantes pâtisseries fraîchement cuites et nos pains déjeuners assureront un réveil tout en douceur. Une sélection de produits végans et sans gluten est également disponible.

Prix variant de 41,50 $ à 59,50 $ la douzaine selon la sélection

Collations glacées

Alléchante variété de barres glacées, sandwich à la crème glacée et cornets garnis.

Prix variant de 5,50 $ à 6,75 $ selon la sélection

Bar à bonbons

Assuré d'attirer l'œil, notre variété de bonbons et jujubes colorés est offerte en style libre-service, pour que chacun puisse se sucrer le bec à sa guise.

Prix débutant à 4,25 $ par portion

Pop-corn — 880 $

Fraîchement préparé dans une machine éclateuse de style carnaval, le pop-corn est un incontournable. Le service inclut la machine, un opérateur, les sacs de papier ainsi que 500 portions.

Charcuteries et fromages

Notre variété de charcuteries québécoises et fromages artisanaux donnent l'eau à la bouche. Présentés avec craquelins et fruits séchés, ils accompagneront à merveille un petit verre à l'approche du 5@7.

Prix débutant à 13 $ par portion