



MENU

LOGES CORPORATIVES ET MEZZANINES

SAISON 2019

STADE
Saputo



SERVICE

Bienvenue à la saison 2019 de l'Impact de Montréal!

Spectrum est fière d'avoir, encore une fois cette année, été choisi comme service traiteur des concessions, loges et mezzanines du Stade Saputo. Nous sommes comblés de pouvoir utiliser notre expérience, dûment gagnée lors d'événements prestigieux, et mettre nos connaissances à votre service. Nous avons ajusté et innové notre menu, dans lequel se conjuguent savoir-faire et créativité, afin de répondre à tous vos besoins et à vos envies. Laissez-nous faire de votre expérience la meilleure qui soit! Dans tout ce que nous entreprenons, notre mission est la suivante : « Traitons les autres comme nous aimerions être traités »! Bonne saison 2019!

PRÉCOMMANDE

Cette année, les plats du menu sont signés par notre Chef Stephan Dalbec. Les précommandes seront livrées à votre loge avant le début du match. Veuillez prendre note des nouveautés de la saison, car il y en a plusieurs! Afin de vous offrir le meilleur service possible, **toutes les précommandes devront être reçues au plus tard à MIDI à la date indiquée sur la charte**, située à la page suivante. Après ce délai, seul le menu du jour sera disponible. Un rappel important; tout ce qui est consommé dans les loges doit être acheté à l'intérieur du Stade Saputo.

INVENTAIRE PERMANENT

Une sélection de bières Labatt, de vins Umberto Cesari et de boissons non alcoolisées sera à votre disposition, ce en permanence, dans votre loge ou mezzanine. *** Le café ne sera plus offert gratuitement, vous aurez la possibilité de l'ajouter à votre précommande ainsi que le commander le jour même.*

COMMANDES LE JOUR MÊME

Un menu restreint est également offert le jour du match, il est constitué des « Classiques du stade ». Les commandes doivent être passées, au plus tard, avant le début de la deuxième demie.

TAXES ET SERVICE

Les taxes provinciales et fédérales s'ajouteront au prix. Des frais d'administration de 15% sont applicables sur le total avant taxes. **Tout pourboire est laissé à votre discrétion.**

PAIEMENT

Afin de confirmer votre commande, nous ferons une préautorisation par carte de crédit, au montant de la précommande, 48 heures avant la partie. Les articles commandés pendant le match seront directement facturés à la carte de crédit au dossier ou à toute autre carte de crédit valide fournie au serveur ou à la serveuse.

ANNULATION

Toute annulation de commande doit être envoyée au moins 72 heures avant la tenue du match, à défaut de quoi, le montant total de la commande sera facturé à la loge / mezzanine.

NON-PRÉSENCE

Si pour une raison, vous ou vos clients ne pouvez vous présenter à votre loge/mezzanine, nous vous demandons de nous en informer, 3 jours ouvrables à l'avance, afin que nous puissions ajuster le service en conséquence. Dans le cas contraire, des frais de 100\$ vous seront facturés, afin de couvrir les frais du personnel en place pour vous accueillir.

OCCASIONS SPÉCIALES

Si vous célébrez une occasion spéciale ou avez envie d'un service encore plus personnalisé, nous sommes ouverts à vos demandes, certaines peuvent nécessiter un supplément.

Pour toutes questions, demandes spéciales ou pour placer une précommande, veuillez s'il vous plaît communiquer avec **Marie-Michèle Parenteau** à l'adresse courriel suivante :

mparenteau@spectrumfcs.com

ou par téléphone au **514 379-1378**

Merci, la direction

DATES LIMITES POUR LES PRÉCOMMANDES

DATE DU MATCH	ÉVÉNEMENT	DATE LIMITE
13 avril, 13h	v Columbus Crew SC	8 avril à midi
28 avril, 12h30	v Chicago Fire	23 avril à midi
4 mai, 17h	v New York City FC	29 avril à midi
18 mai, 13h	v New England Revolution	10 mai à midi
29 mai, 19h30	v Real Salt Lake	22 mai à midi
1 juin, 16h	v Orlando City SC	24 mai à midi
5 juin, 19h30	v Seattle Sounders FC	29 mai à midi
26 juin, 19h30	v Portland Timbers	19 juin à midi
6 juillet, 19h30	v Minnesota United FC	28 juin à midi
13 juillet, 19h30	v Toronto FC	5 juillet à midi
24 juillet, 18h	Demi-finale canadienne	19 juillet à midi
27 juillet, 20h	v Philadelphia Union	19 juillet à midi
À déterminer	Finale canadienne	TBD
17 août, 19h30	v FC Dallas	12 août à midi
28 août, 20h	v Vancouver Whitecaps FC	21 août à midi
31 août, 19h30	v DC United	23 août à midi
14 septembre, 19h30	v FC Cincinnati	6 septembre à midi
29 septembre, 17h	v Atlanta United FC	23 septembre à midi
6 octobre, 16h	v New York Red Bulls	30 septembre à midi



ENTRÉES

- **Plateau de charcuteries** 95 \$
Variété de charcuteries du marché
- **Bruschetta aux artichauts servie avec croûtons** 50 \$
Bruschetta de tomates fraîches et artichauts servie avec croûtons maison
- **Plateau de sushi frais** 90 \$
Variété de sushis servie avec mayonnaise wasabi et gingembre mariné (36)
- **Plateau de crudités et sa sauce Mille-Îles** 65 \$
Légumes frais du marché avec sauce Mille-Îles maison
- **Huîtres fraîches au pamplemousse** 95 \$
Huîtres fraîches en provenance de l'Est canadien, servies sur glace avec citron et pamplemousse rose (24)
- **Plateau de fromages Saputo et craquelins assortis** 110 \$
Variété de fromages fins Saputo
- **Grilled-cheese « Inspiration »** 79 \$
Plateau de *grilled-cheese* inspiré par les préférences des joueurs!
- **Crevettes Tempura** 85 \$
Crevettes Tempura frites servies avec sauce Chipotle (36)

Les plats de notre menu ont été créés pour offrir environ 12 portions. Présentation sujette à changement.



CLASSIQUES DU STADE

- **Ailes de poulet croustillantes Buffalo** 110 \$
Ailes de poulet Buffalo, servies avec sauce au fromage bleu et mayonnaise wasabi (48)
- **Frites Deluxe** 55 \$
Frites à l'huile de truffe, agrémentées de copeaux de parmesan
- **Hot-dogs géants** 85 \$
Saucisse de bœuf jumbo « 1/4 livre » sur son pain grillé (12)
- **Nachos Deluxe au bœuf** 90 \$
Chips de maïs, tomates, jalapenos, olives vertes, oignons rouges et bœuf assaisonné
- **Nachos Queso** 42 \$
Bol de chips de maïs servi avec une salsa aux tomates et une sauce fromage et jalapenos



- **Pizza au fromage** 48 \$
- **Pizza au pepperoni et fromage** 48 \$
- **Pizza végétarienne** 48 \$
Poivrons verts, oignons rouges, champignons et fromage
- **Pizza toute garnie** 50 \$
Poivrons verts, champignons, pepperoni et fromage

Les plats de notre menu ont été créés pour offrir environ 12 portions. Présentation sujette à changement.



REPAS PRINCIPAUX ET ACCOMPAGNEMENTS

- **Short ribs de bœuf au BBQ fumé** 125 \$
Short ribs cuits à basse température, durant 3 heures, dans une sauce BBQ fumée maison (12)
- **Osso buco aux tomates et l'orange** 125 \$
Osso buco de porc braisés pendant plusieurs heures, servis avec une sauce aux tomates et à l'orange (12)
- **Tourtières classiques du Lac-Saint-Jean** 125 \$
Tourtières individuelles au boeuf, porc et pommes de terre (12)
- **Brochettes de poulet** 95 \$
Brochettes de poulet servi avec une sauce tzatziki maison (24)
- **Homard « Thermidor »** 140 \$
Un savoureux mélange de la chair fraîche des pinces et de la queue du homard et d'une riche sauce au fromage, le tout gratiné (12)
- **Manicottis au fromage et aux épinards gratinés** 95 \$
Manicottis farcis de fromage et d'épinards, servis sur lit de sauce marinara, le tout gratiné (24)
- **Quartiers de pommes de terre assaisonnés** 36 \$
Quartiers de pommes de terre rôties, aux herbes italiennes
- **Légumes de saison grillés à la perfection** 40 \$
Légumes du marché

Les plats de notre menu ont été créés pour offrir environ 12 portions. Présentation sujette à changement.



SANDWICHS ET CIE

- **Sandwichs Déli** 79 \$
Sandwichs de charcuteries variées, servis avec une mayonnaise dijonnaise (12)
- **Mini-burgers de porc effiloché** 79 \$
Mini-burgers de porc effiloché, avec sauce BBQ fumée maison (24)
- **Sandwichs *Smoked meat* Lester** 155 \$
Sandwichs à la viande fumée, servis dans de savoureux pains de seigle (12)
- **Guédilles aux crevettes** 85 \$
Mélange de petites crevettes fraîches, laitue, oignons rouges, carottes, et une mayonnaise « secrète » (12)

SALADES

- **Penne *Club sandwich*** 85 \$
Salade de pâtes, avec bacon, poulet grillé, tomates, laitue, croûtons et mayonnaise
- **Salade César classique** 75 \$
Laitue romaine, bacon, fromage parmesan Saputo, croûtons à l'ail et sauce César traditionnelle
- **Salade jardinière** 75 \$
Laitue mesclun, céleri, radis, oignons rouges, carottes et trio d'olives, servie avec vinaigrette aux tomates séchées
- **Salade grecque avec feta Saputo** 75 \$
Tomates fraîches, concombres, olives Kalamata, poivrons rouges, oignons rouges, feta Saputo et vinaigrette à l'origan

Les plats de notre menu ont été créés pour offrir environ 12 portions. Présentation sujette à changement.



OPTIONS VÉGÉTALIENNES

- **Mini-burgers** 99 \$
Mini boulettes « shawarma » végétaliennes et petits pains de seitan (24)
- **Hot-dogs « à la Montréalaise » végétaliens** 85 \$
Saucisses végétaliennes servies sur pains *hot-dog* (12)
- **Poivrons farcis au riz sauvage** 75 \$
Poivrons rouges et verts farcis de riz sauvage et champignons Portobellos (12)

MENU ENFANTS

- **Filets de poulet et frites** 80 \$
Filets de poitrine de poulet, servis avec frites et miel (*Sauces Ranch et BBQ sur demande*) (36)
- **Mini-pogos et frites** 80 \$
Mini-pogos de bœuf, servis avec frites (48)
- **Mini-burgers de bœuf et frites** 80 \$
Mini boulettes de bœuf, petits pains, servis avec frites (24)
- **Mini-tourtières et frites** 80 \$
Petites tourtières de Montréal, servies avec frites (48)
- **Cake pops assortis « En folie! »** (12) 45 \$



Pour chaque cake pops vendu, 5 \$
iront à la Fondation Impact de Montréal

Les plats de notre menu ont été créés pour offrir environ 12 portions. Présentation sujette à changement.



DESSERTS ET GRIGNOTINES

- **Mignardises** 85 \$
Assortiment de petites pâtisseries (18)
- **Duo de cupcakes frais** 50 \$
Variété de cupcakes cuits sur place (18)
- **Brochettes de fruits frais** 75 \$
Brochettes de fruits du marché, servies avec yogourt aux framboises et fraises (18)
- **Popcorn classique à volonté!** 30 \$
- **Mélange de grignotines salées** (18 petits sacs) 65 \$
Assortiment de croustilles, noix et bretzels.
- **Biscuits géants « Classique du Stade »** 45 \$
Biscuits aux pépites de chocolat géants (12)

Les plats de notre menu ont été créés pour offrir 12 portions d'accompagnement. Présentation sujette à changement.

BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Boissons gazeuses	4,78 \$
Carafe de café	35 \$
Eau Aquafina	4,56 \$
Eau Montpellier	4,78 \$
Jus Oasis*	4,78 \$
Gatorade	5,65 \$
Thé glacé Pure Leaf	5,65 \$

*Jus Oasis disponible en précommande seulement

BIÈRES



Inventaire permanent disponible dans les loges et mezzanines

Budweiser en canette (473 ml)	9,78 \$
Stella Artois en canette (500 ml)	11,52 \$

VINS

Inventaire permanent disponible dans les loges et mezzanines

love Blanc Chardonnay / Pinot gris, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Italie.....	48 \$
love Rouge Sangiovese / Merlot, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Italie	48 \$
love Rosé Sangiovese / Merlot, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Italie	48 \$
Liano Chardonnay / Sauvignon Blanc, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Italie	69 \$
Liano Sangiovese / Cabernet Sauvignon, Umberto Cesari, Émilie-Romagne, Italie	83 \$
Tenuta Lovia Prosecco, Umberto Cesari, Vénétie, Italie	88 \$

SPIRITUEUX

Vodka Smirnoff (750 ml)	125 \$
Vodka Ketel One (1L)	177 \$
Rhum brun Capitaine Morgan (750 ml)	125 \$
GinTanqueray (750 ml)	125 \$
Baileys (750 ml)	145 \$
Canadian Club (750 ml)	125 \$

PRIX AVANT TAXES