

SERVICE TRAITEUR
SAVEURS. COULEURS. FRAÎCHEURS.



LE SERVICE TRAITEUR DE L'HÔTEL HILTON QUÉBEC EST « LE TRAITEUR DES GRANDS ÉVÉNEMENTS » DE LA VIEILLE CAPITALE.

QUE CE SOIT POUR DES REPAS DESTINÉS À DES GROUPES DE TOUTES LES TAILLES ET/OU POUR DES EXPÉRIENCES GASTRONOMIQUES HAUTS DE GAMME, NOTRE ÉQUIPE SE DÉPLACE!

- ◆ SERVICE ET QUALITÉ HILTON
- ◆ EXPERTISE EN SERVICE TRAITEUR POUR TOUS LES TYPES D'ÉVÉNEMENTS
- ◆ CHEF EXÉCUTIF AVEC PLUS DE 20 ANS D'EXPÉRIENCE
- ◆ PRODUITS FRAIS DU QUÉBEC

MENUS, FRAIS & SALLES

MENU TRAITEUR

REPAS	PRIX À PARTIR DE
PETIT-DÉJEUNER	19,50 / PERSONNE
DÉJEUNER DU MIDI	32,00 / PERSONNE
DÎNER DU SOIR	49,00 / PERSONNE
HORS D'ŒUVRES	38,00 / DOUZAINES

*[*Consultez nos menus ici!](#)*

FRAIS TRAITEUR

NOMBRE DE PERSONNES	RÉCEPTION	DÎNER
50 à 99	12,00/personne	18,00/personne
100 à 300	10,00/personne	16,00/personne
301 et plus	8,00/personne	12,00/personne

** Inklus les frais de montage de la salle, couverts, nappes et service.*

EXPÉRIENCE TRAITEUR

Red Bull Crashed Ice (Tente VIP) Coupe Banque Nationale
Gala du mérite sportif ULAVAL Centre municipal des congrès
FedCup - Tennis Canada 50^e Coquetelions

Chef exécutif ayant participé à plusieurs galas majeurs:

- Galas des Prix Gémeaux à Montréal de 2009 à 2015
- Gala gastronomique du Superbowl 2013 de la NFL en Nouvelle-Orléans



Simon Renaud
SIMON RENAUD
CHEF EXÉCUTIF
HILTON QUÉBEC