



Directives sur les aliments et les boissons pour les exposants

Tout service de restauration dans les kiosques (c.-à-d. pour les clients) doit être organisé par le fournisseur exclusif de la Place Bonaventure :

Conditions générales d'utilisation:

- Un bar, une réception ou un service de restauration prévu par un exposant doit être approuvé par la direction du salon MCEE avant le 1^{er} avril 2019. Envoyez votre demande à mcee@mcee.ca.
- Pour qu'un bar ou une réception soit autorisé, l'espace d'exposition en question doit avoir une superficie minimale de 400 pieds carrés et le bar mis en place doit être à l'intérieur de l'espace de manière à ce qu'il ne bloque pas les allées.
- Toutes les lois appropriées en matière de service de bar / alcool doivent être respectées sans exception.
- L'exposant est responsable de tous les arrangements et coûts liés à la nourriture et au service de bar dans son stand, y compris tout nettoyage nécessaire.
- L'exposant est responsable de veiller à ce que le service de restauration et / ou de bar de son stand ne bloque en rien ou n'affecte pas la circulation vers les expositions environnantes.

Food & Beverage Guidelines for Exhibitors

All food and beverage service in exhibits (ie., for customers) must be arranged through the exclusive supplier at Place Bonaventure:

A collaboration between AGNUS DEI (cocktails and events) and les SOEURS GOURMANDES (Bistro de la Place) – Tel.: 514-371-1376

Website: www.bistrodelaplace.ca

Email: info@bistrodelaplace.ca

General Guidelines:

- A bar, reception or food service planned by an exhibitor must be approved by MCEE Show Management prior to April 1, 2019. Send your request to mcee@mcee.ca
- For a bar or reception to be permitted, the exhibit space in question must be a minimum of 400 sq ft in size and the bar set up must be well within the space so that the bar, and patrons, do not in any way block the aisles.
- All appropriate laws in terms of bar service/alcohol must be adhered to without exception.
- The exhibitor is responsible for all arrangements and costs related to food and bar service in their booth, including any necessary clean up.
- The exhibitor is responsible for ensuring that the food and/or bar service in their booth does not in any way block or negatively impact traffic flow to surrounding exhibits.