



819 986-3825

FRAIS DE SERVICE OBLIGATOIRE AVEC CHAQUE MENU : 120\$



## BUFFET COLLATION

7,50 \$ par personne  
Taxes en sus

*\* Des frais de service de 60 \$ sont ajoutés pour les groupes de moins de 50 personnes.  
\* Supplément de 3 \$ par personne avec des restrictions alimentaires (sans gluten, allergies et intolérances) ou des demandes spéciales (végétarien/vegan).*

- Petits desserts  
OU biscuits maison
- Plateaux de fruits
- Thé/café, boissons gazeuses et eau

## BUFFET CLASSIQUE

10,25 \$ par personne  
Taxes en sus

*\* Des frais de service de 60 \$ sont ajoutés pour les groupes de moins de 50 personnes.  
\* Supplément de 3 \$ par personne avec des restrictions alimentaires (sans gluten, allergies et intolérances) ou des demandes spéciales (végétarien/vegan).*



- Wraps en bouchées
- Mini-croissants  
(jambon fumé, fromage suisse et épinards, dinde aux fines herbes, brie et roquette, poulet aux tomates séchées)
- Crudités et trempette
- Fromage décoré de fruits
- Petits desserts assortis
- Thé/café, boissons gazeuses et eau



## BUFFET TRADITIONNEL

11,95 \$ par personne  
Taxes en sus

*\* Des frais de service de 60 \$ sont ajoutés pour les groupes de moins de 50 personnes.  
\* Supplément de 3 \$ par personne avec des restrictions alimentaires (sans gluten, allergies et intolérances) ou des demandes spéciales (végétarien/vegan).*

- Sandwichs (poulet, œufs et jambon)
- Choix de salades  
(selon le nombre d'invités)
- Crudités et trempette
- Marinades
- Fromage décoré de fruits
- Petits desserts assortis
- Thé/café, boissons gazeuses et eau

# BUFFET HAUT DE GAMME

16,95 \$ par personne  
Taxes en sus

\* Des frais de service de 60 \$ sont ajoutés pour les groupes de moins de 50 personnes.  
\* Supplément de 3 \$ par personne avec des restrictions alimentaires (sans gluten, allergies et intolérances) ou des demandes spéciales (végétarien/vegan).



- Wraps en bouchées, croissants, multipains
- Choix de salades (selon le nombre d'invités)
- Pièce montée (jambon et dinde OU saumon et crevettes)
- Oeufs farcis
- Crudités et trempette
- Marinades
- Fromage décoré de fruits
- Petits desserts assortis
- Thé/café, boissons gazeuses et eau



## SALADES

Trois choix de salades  
(Quatre choix pour les groupes de 100 personnes et plus)

- Macaroni
- Patates
- Chou
- Orzo
- Brocoli
- Poulet-nouilles-épinard
- Grecque
- Italienne
- Légumineuses (sans gluten et sans lactose)
- Fraîcheur (mélange de chou kale, fromage feta, raisin rouge, oignon rouge, quinoa, graines de tournesol et carotte râpée)

## CHOIX DE PAINS SANDWICHS

- Pain blanc seulement
- ½ blanc, ½ brun
- ¾ blanc, ¼ brun
- Pain brun seulement



## EXTRAS

- Rehausser vos sandwiches (wrap, keiser et croissant) (2 \$ par personne)
  - Oeufs farcis (1,25 \$ par personne)
  - Charcuterie (3 \$ par personne)
  - Terrines et pâtés (2 \$ par personne)
  - Fromages fins et craquelins (5 \$ par personne)
  - Saucisson et antipasti (3,25 \$ par personne)
  - Saumon et crevettes (6 \$ par personne)
- \*Des frais de service de 60 \$ sont ajoutés pour les groupes de moins de 50 personnes.

# Campus3

## Service de traiteur

*Le gourmet du Faubourg*



196, rue Notre-Dame - Gatineau (Qc) J8P 0E6

Tél.: 819 663-3305, poste 202- Téléc.: 819 669-9465

Courriel: [info@campus3.ca](mailto:info@campus3.ca)

# Menu

## Le Léger

9,00 \$/personne



- 4 pointes de sandwichs (poulet, jambon, œuf)
- Légumes et sa trempette
- Marinade (olives, cornichons)
- Salade de macaronis
- Salade de pomme de terre
- Gâteau aux carottes ou cupcakes
- Café, thé, infusion



Extra:

Fromage cheddar à 1,50 \$/pers

Oeufs farcis à 0,85 \$/personne



Minimum de 50 personnes

Excluant les taxes



Ustensiles entièrement compostables

# Menu

## Le Convivial 13,50 \$/personne



Assortiment de sandwichs:

- Pain de mie (bœuf/fromage) (2)
- Tortillas (jambon) (1)
- Croissants (œufs) (1)
- Rouleaux aux légumes (1)
- Marinades (olives et cornichons)



Salades :

Grecque, césar, et orzo

Fromage (cheddar, suisse)

Mini muffins (1) et mignardises (2)

Café, thé, infusion

Extras:



Plateau de crudités à 0,75 \$/personne

Œufs farcis à 0,85 \$/personne

Plateau de fruits 1,50 \$/personne

Plateau de viandes froides (jambon, dinde, saucissons rôti) 2,50 \$/personne



Minimum 50 personnes

Excluant les taxes

Ustensiles entièrement compostables



Les Trappeurs  
de l'Outaouais



## Option #1

*Repas complètement emballé individuel dans le cas où nous sommes dans une salle ou église*

- Crudité et trempette
- Olives et Marinades
- 3 sortes de salades (**NON DISPONIBLE CÉSAR, CHEF. ÉPINARD, FÈVES GERMÉES**)
- Sandwich
- Fromage
- Dessert
- Café et thé dans les salles de réception uniquement pas dans les maisons

**10,50 \$/personnes plus taxes**

*Tout est dans des contenants compostables ou recyclables*

## Option #2

Repas servit en style buffet dans les maisons privées sans services sans couvert sans café et thé minimum 25 personnes

- Crudité et trempette
- Olives et marinades
- Oeuf farci
- Fromage
- Salades 3 variétés
- Sandwichs
- Dessert

**11,25 \$/personne plus taxes**



mercredi, 21 juillet, 2021

# *Le St-Estèphe*

*Fin traiteur*

**Boîte à lunch « open face » 17,75 \$**

**OU service à l'assiette avec cloche 19,95 \$**

- Cruautés et trempette maison, marinades et olives
- Salade de carotte, raisin et érable
- Fromage et craquelin
- 3 sandwiches de style « open face »
- (Concombre, jambon, dinde et rôti de bœuf)
- Dessert



Ces prix sont en vigueur jusqu'au 30 juin 2022

### ***Format boîte à lunch — 18,90 \$***

- Repas froid format boîte à lunch  
*(plastique transparent bio dégradable, compostable)*
- Crudité et trempette maison
- Une salade
- Sandwich gourmet sur pain bretzel et mini croissant
- Raisin, fromage et craquelins
- Dessert



***OU***  
***Assiette champêtre, servie  
sur assiette avec cloche,  
directement sur la table 22 \$***



## Pour des services, hors des heures du dîner

Pour certains services qui seraient à des heures différentes que celles typiques du midi, voici quelques idées.

### Menu de style cocktail gourmet

Une sélection de 8 différentes bouchées (chaudes et froides), servi soit en boîte à lunch individuelle 20,75 \$ ou à l'assiette individuelle sous cloche 22,75 \$

Profiterole de volaille fumée et estragon

Pâté de foie en coupe feuilletée

Saumon boucané maison et vodka herbe de bison

Crevettes marinées en cuillère chinoise

Fromage de chèvre au pesto de tomate séchée

Satay au poulet à l'asiatique

Mini quiches assorties

Petit rouleau épinard



## **CHOIX DE SALADES**

*Voici un exemple de choix de salade, inclus dans les forfaits :*

Salade jardinière, salade césar, salade de pâtes  
salade de choux crémeuse et salade de couscous

## **CHOIX DE DESSERTS**

Languettes de chocolat  
Languettes de caramel  
Gâteau mousse au chocolat  
Gâteau aux carottes  
Gâteau au citron  
Languette de fruits rouges

## **AJOUTS AU MENU**

Brevages froids — liqueurs douces et bouteilles d'eau — 2,25 \$  
Café, thé, tisane — 2,50 \$

*Nappes de tissu noires pour y déposer les boîtes à lunch.  
Boîte à lunch et ustensiles compostable ou recyclable.*

*Prix par personne. Les taxes en sus.*

*La livraison, mise en place, le service (2 h 30 max) est inclus.*

*Pour les groupes de moins de 50 personnes, il y aura un supplément  
de 75 \$ pour les frais de service.*

*Supplément de 3 \$ par repas spécial pour restrictions alimentaires et allergies.*

*Supplément de 3 \$ pour de la vaisselle en porcelaine et ustensile en inox.*

## **L'Assiette continentale — 11 h (format boîte à lunch)**

Un mini croissant, un mini muffin et une viennoiserie, rouleau au fromage

Confiture, beurre

Un œuf cuit dur, 2 morceaux de cheddar (jaune et blanc)

Raisins, demi-kiwi, quartier d'orange, fruits rouges, yogourt

Café, thé

Prix : 19,95 \$ par personne, taxes en sus (format boîte à lunch transparent)

Prix : 21,95 \$ par personne, taxes en sus (pour assiette porcelaine blanche avec cloche)

## **L'Assiette Brunch — 11 h (format boîte à lunch)**

Crudité trempette et marinades

Salade de carotte, raisin et érable

Quiche jambon fromage

Open face au saumon fumé et rouleau aux épinards

Morceaux de 2 fromages, tranche de jambon roulée

Raisins, demi-kiwi, petits fruits

Café, thé

Prix : 22 \$ par personne, taxes en sus (format boîte à lunch transparent)

Prix : 24 \$ par personne, taxes en sus (pour assiette porcelaine blanche avec cloche)

Possible en extra :

Bouteilles d'eau : 2,25 \$ chaque

Jus d'orange ou de pommes : 2,25 \$ chaque —

*placé au centre des tables afin que les clients se servent.*

Livraison et mise en place, service avec 1 serveur/serveuse  
(2 h 30 maximum),

mercredi, 21 juillet, 2021

## **Pour la fonction café dessert**

Fontaine de chocolat (*ou plat fondue de chocolat, si moins de 50 de convives*)  
et sélection de fruits,

Gâteaux et pâtisseries

Café, thé, tisanes

Bouteilles d'eau

Prix : 18,95 \$ par personne