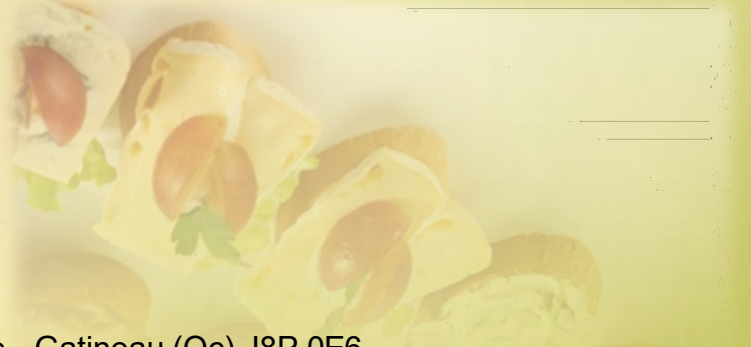


Campus3

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

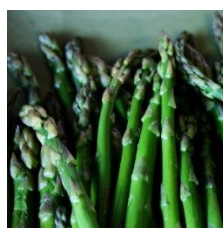
Menu

Le Léger

11,00 \$/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:

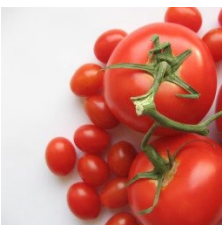
Fromage cheddar a 1,50 \$/pers

Oeufs farcis a 0,85 \$/personne



Minimum de 50 personnes

Excluant les taxes



Ustensiles entièrement compostables

Menu

Le Convivial 16 \$/personne



Assortiment de sandwiches:

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



Salades :

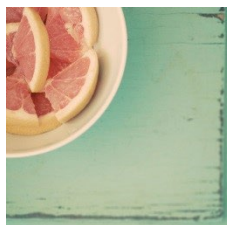
Grecque, césar, et orzo

Fromage (cheddar, suisse)

Mini muffins (1) et mignardises (2)

Café, thé, infusion

Extras:



Plateau de crudités a 0,75 \$/personne

Œufs farcis a 0,85 \$/personne

Plateau de fruits 1,50 \$/personne

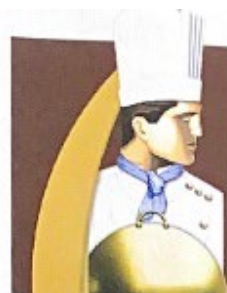
Plateau de viandes froides (jambon, dinde, saucisson rôti) 2,50 \$/personne



Minimum 50 personnes

Excluant les taxes

Ustensiles entièrement compostables



Fin
Traiteur
de l'Outaouais



MENU 1

Crudités et trempettes
Fromages et raisins
Sandwichs assortis (4 pointes)
Desserts assortis
Thé, café et jus (en cristaux)

7.50\$

MENU 2

Crudités et trempettes
Oeufs farcis
Fromages et raisins
Choix de 3 salades
Sandwichs assortis (4 pointes)
Desserts assortis
Thé, café et jus (en cristaux)

9.95\$

MENU 3

Crudités et trempettes
Fromage cheddar et raisins
Choix de 3 salades
Sandwich sur croissant
rôti de bœuf, jambon forêt noire et dinde fumée)
Pain farci
Plateau de fruits frais
Desserts assortis
Thé, café et jus (en cristaux)

12.50\$

MENU 4

Dessert assortis
café et thé

5.75\$

Couverts biodégradables inclus

Aussi disponible couvert compostable
0.75\$ / pers.

Prix pour groupe de 50 personnes minimum.
Groupes de moins de 50 personnes; frais de 2.00\$ supplémentaire par personne, service non inclus.
Taxes en sus

WWW.FINTRAITEURDELOUTAOUAIS.COM



CHOIX DE SALADES



César



Chou



Carotte & Raisins



Pommes de terre



Riz



Rôtini 3 couleurs



Fèves germées



Légumes



Macaronie



Du chef



Brocoli & Bacon
(Extra 0.50\$)



Épinards & Amandes
(Extra 0.50\$)

AUSSI DISPONIBLE

PLATEAU DE VIANDES FROIDES ASSORTIES

Jambon, foie gras, patte de coq et pastèque

2.75\$ / PERS.

Jambon cuit, poulet pressé, salami

2.00\$ / PERS.

PLATEAU DE SANDWICHES

Jambon et/ou Oeufs et/ou Poulet

35.00\$

BREUVAGES

Boissons gazeuses, jus individuels et eau en bouteille

1.25\$ / CIL.

Prix pour groupe de 50 personnes minimum.

Groupes de moins de 50 personnes, frais de 2.00\$ supplémentaire par personne, service non inclus.

Taxes en sus.



BUFFET COLLATION

- Petits desserts assortis OU biscuits maison
- Plateaux de fruits
- Thé/café et eau

7,95 \$ / personne
+
Taxes applicables



BUFFET CLASSIQUE

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

11,55 \$ / personne
+
Taxes applicables



BUFFET TRADITIONEL

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

13,25 \$ / personne
+
Taxes applicables



BUFFET HAUT DE GAMME

- Wraps en bouchées, croissants, multipains
- Choix de salades (selon le nb d'invités)
- Oeufs farcis
- Crudités/trempeur
- Marinades
- Fromages fins et décoré de fruits et biscottes
- Petits desserts assortis
- Thé/café et eau

18,50 \$ / personne
+
Taxes applicables

Choix de pains sandwichs :

- Pain blanc seulement
- 1/2 blanc, 1/2 brun
- 3/4 blanc, 1/4 brun
- Pain brun seulement

Choix de salades :

- | | |
|------------|---|
| • Macaroni | • Poulet-nouilles-épinard |
| • Patates | • Grecque |
| • Chou | • Italienne |
| • Orzo | • Légumineuses (sans gluten ni lactose) |
| • Brocoli | • Fraîcheur |

Extras :

• Sandwichs rehaussées (wraps/kaisers/croissants) :	2,00 \$ / pers.
• Œufs farcis :	1,25 \$ / pers.
• Charcuterie :	3,00 \$ / pers.
• Terrines et pâtés :	2,00 \$ / pers.
• Fromages fins et craquelins :	5,00 \$ / pers.
• Saucisson et antipasti :	3,25 \$ / pers.
• Saumon et crevettes :	6,00 \$ / pers.
• Boisson gazeuse :	1,50 \$ / pers.



À NOTER :

- Des frais de service de 125,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 3,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires (sans gluten, végétarien/vegan, allergies et intolérances)



1205, rue de Neuville
Gatineau (secteur Angers), Québec
819-986-3825, poste 219
www.traiteurbrazeau.com



Boîtes à lunch

L'Indispensable

Maximum de 3 sortes de boîtes à lunch

Choix de sandwich

Crudités et trempette

Fromage cheddar et fruits

Petites bouchées de desserts

16.45\$ / personne + Taxes applicables

Le Gastronomique

Maximum de 3 sortes de boîtes à lunch

Choix de sandwich

Choix de salades (2)

Fromage cheddar et fruits

Petites bouchées de desserts

18.45\$ / personne + Taxes applicables

Sélection de sandwichs

***Les Wraps:** Poulet cajun - Saumon fumé et câpres - Tartinade de poulet et canneberges - Tartinade de thon et pomme verte - Jambon d'autrefois et moutarde à l'ancienne - Tartinade de tofu et poivrons rouges (végétarien)

* **Les Kaisers:** Jambon fumé, fromage suisse et épinards - Dinde, brie et roquette - Poulet aux tomates séchées – boeuf oignon caramélisé tartinade à la crème

Sélection de salades

Macaroni - Poulet/nouilles/épinards - Patates - Chou - Italienne - Orzo - Rotini Grecque - Brocoli - Fraicheur – Légumineuses (sans gluten)

À NOTER :

- Des frais de service de 125,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 3,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires (sans gluten, végétarien/végan, allergies et intolérances)

Le St-Estèphe

Fin traiteur

(Document révisé - à partir du 14 mars 2022)

FORMAT INDIVIDUEL (boîte à lunch ou assiette avec cloche)

Boîte à lunch Open faced 17.75\$

ou Service à l'assiette avec cloche 19,95\$

Crudité et trempette maison, marinades et olives

Salade de carotte, raisin et érable

Fromage et craquelin

3 Sandwiches de style open faced

(parmi ces choix: concombre , jambon, dinde)

Dessert (sélection plus bas)



Format boîte a lunch - \$18.90

Repas froid format boîte à lunch (plastic transparent bio dégradable, compostable)

Crudité et trempette maison
 Une salade (sélection plus bas)
 Sandwich gourmet au jambon sur pain bretzel et mini croissant au poulet
 Raisin, fromage et craquelins
 Dessert (sélection plus bas)



Assiette champêtre - \$22.00

Service à l'assiette avec cloche

Crudité et trempette maison en verrine
 Une salade (sélection plus bas)
 Sandwich gourmet sur pain bretzel et mini croissant
 Demi œuf cuit dur, rouleau au poivron
 Profiterole de volaille et pâté de foie en coupelle
 Fromage et craquelins
 Dessert (sélection plus bas)



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....

L'Assiette continental

Un mini croissant, un mini muffins et une viennoiserie, rouleau au fromage
Confiture, beurre

Un oeuf 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 transparente)

Prix: \$ 21.95 par personne, taxes en sus (pour assiette porcelaine blanche avec cloche)

L'Assiette Brunch

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: \$ 22.00 par personne, taxes en sus (format boîte à lunch transparente)

Prix: \$ 24.00 par personne, taxes en sus (pour assiette porcelaine blanche avec cloche)

Ajout possible: languette de dessert - \$3.00 (sélection plus bas)

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



Café & dessert

Assortiment de fruits frais tranchés
 Deux (2) morceaux de gâteaux différents
 (un au chocolat et un plus au fruits)
 Petites décorations, fraise en chocolat etc...
 Café, thé, tisane

Prix: \$ 18.00 par personne, taxes en sus
 (format boîte à lunch transparente)

Prix: \$ 21.00 par personne, taxes en sus
 (pour assiette porcelaine blanche avec cloche)



FORMAT BUFFET

Buffet Open faced 17.95\$

2 salades (de votre choix)

Plateau de crudité et trempette maison,
 marinades et olives

Plateau de sandwiches de style open faced
 (concombre , jambon, dinde)
 (basé sur 3 morceaux par personne)

Dessert (2 carrés par personne)
 Café, thé, tisane et jus froid



Buffet 14,95\$*

2 salades (de votre choix)

Plateau de crudité et trempette maison,
marinades et olives

Plateau de sandwiches cocktail
(pointe 1/4 - basé sur 4 pointes par personne)

Dessert (2 carrés par personne)
Café, thé, tisane et jus froid



Buffet 13,95\$*

2 salades (de votre choix)

Plateau de crudité et trempette maison, marinades et olives

Plateau de sandwiches gourmets basé sur 2 sandwiches par personne

(mini croissant au poulet et mini pain bretzel au jambon)

Dessert (2 carrés par personne)

Café, thé, tisane et jus froid

Menu de style cocktail

Une sélection de différentes bouchées, chaudes et froides,
passées sur plateaux par les serveurs ou Format Buffet

Canapés chauds et froids \$ 31.00 la douzaine

Froid

Prosciutto et melon
Profiterole de volaille fumée et estragon
Pâté de foie en coupe feuilletée
Terrine maison et son chutney
Saumon boucané maison
Magret de canard fumé et confit d'oignon
Crevettes marinées en cuillère chinoise
Fromage de chèvre au pesto de tomate séchée

Chaud

Satay au poulet à l'asiatique
Mini quiches assorties
Roulé au fromage en pâte phyllo
Épinard et fêta en feuilleté
Risotto frit au fromage



Pour nos fameux egg rolls à bout ouvert
(porc, canard, cheeseburger ou smoked meat)
avec sauces assorties - \$48.00 la douzaine



Table de dessert - \$14,00

Assortiment de gâteaux ronds entiers ou pâtisseries françaises
Bar à café, thé, tisanes, cappuccino, espresso

Fontaine de chocolat, Gâteau & Café**

***Cette option par contre ne peut être offerte qu'en format BUFFET !*

Fontaine de chocolat et sélections de fruits
(ou plat fondue de chocolat, si moins de 50 de convives)
Petits gâteaux et pâtisseries
Café, thé, tisanes
Bouteilles d'eau

Prix: \$18.95 par personne , taxes en sus



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	salade de couscous	

CHOIX DE DESSERTS

languette chocolat	languette caramel	gâteau mousse chocolat
gâteau aux carottes	gâteau citron	languette fruits rouges

AJOUTS AU MENU

Breuvages froids - liqueurs douces, jus et bouteilles d'eau - 2.25\$
Café, thé, tisane - \$2.50

Le prix est toujours par personne. Taxes en sus.

Livraison, mise en place, service avec un serveur (2h30 max) et vaisselle jetable incluse.

Pour les groupes de **moins de 50 personnes**, il y aura un supplément de \$100.00 pour les frais de service.

Supplément de \$3.00 par repas spécial pour restrictions alimentaires et allergies.

Pour les formats Buffet: Nappes de tissu noire sur le buffet, élévations, 2 petites pièces florale décorative, les sandwich sont servies dans des paniers et décoré, et on utilise des plats en porcelaine blanche pour les autres services.

Assiettes et ustensiles compostable ou recyclable incluses.

Pour de la vaisselle en porcelaine blanche, \$3.00 d'extra par personne et frais de serveur de \$100.00 par serveur applicable pour tout groupe (ration de 1 serveur par 40 personnes). Les frais sont assujettis à la TPS et TVQ.