# Campus3 Service de traiteur

## Le gourmet du Faubourg

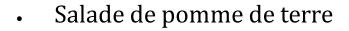


## Menu

## Le Léger 11,00 \$/personne



- 4 pointes de sandwichs (poulet, jambon, œuf)
- Le gumes et sa trempette
- Marinade (olives, cornichons)
- Salade de macaronis



- Ga teau aux carottes ou cupcakes
- Cafe, the, infusion



## Extra:

Fromage cheddar a 1,50 \$/pers Oeufs farcis a 0,85 \$/personne

Minimum de 50 personnes

Excluant les taxes

Ustensiles entierement compostables

## Menu

## Le Convivial 16 \$/personne



Assortiment de sandwichs:

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



Salades:

Grecque, ce sar, et orzo

Fromage (cheddar, suisse)

Mini muffins (1) et mignardises (2)

Cafe, the, infusion

Extras:



Plateau de crudites a 0,75 \$/personne

Œufs farcis a 0,85 \$/personne

Plateau de fruits 1,50 \$/personne

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



Minimum 50 personnes

Excluant les taxes

Ustensiles entierement compostables





## MENU 1

Olives et cornichons sucrés

Crudités et trempettes

Fromages et raisins

Sandwichs assortis (a pointed)

Desserts assortis

Thé, café et jus jan dissolo

7.00\$

## MENU 2

Olives et comichans sucrés

Crudités et trempettes

Oeuls farcis

Fromages et raisins

Choix de 3 salades

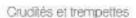
Sandwichs assortis (4 pontes)

Desserts assortis

Thé, café et jus (en cristaux)

9.50 €

## MENU 3



Fromage cheddar et raisins

Choix de 3 salades

Sandwich sur croissant you de boeut jambon torêt noire et dinde turnée)

Pain tarci

Plateau de fruits frais

Desserts assortis

Thé, café et jus (er cristaux)

11.95\$

## MENU 4

Dessert assortis

café et thé

5.50\$

Couverts biodégradables inclus

Aussi disponible couvert compostable 0.75\$ / pers.

Prix pour groupe de 50 personnes minimum. / 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 0.505)



Épinards & Amandes (Extra 0.508)

## AUSSI DISPONIBLE

PLATEAU DE VIANDES FROIDES ASSORTIES Jambon foret noit, politine de dinde et pastrami-2.25\$ / PERS.

> Jambon cuit, poulet pressé, salami 1.50\$ / PERS.

PLATEAU DE SANDWICHS Jambon et/ou Oeufs et/ou Poulet

35.00\$

BREUVAGES

Boissons gazeuses, jus individuels et eau en bouteille...

1.25\$ / CH.

Prix pour groupe de 50 personnes minimum. / Taxes en sus.



Petits desserts assortis <u>OU</u> biscuits maison Plateaux de fruits Thé/café et eau  BUFFET CLASSIQUE  Wraps en bouchées	7,95 \$ / personne + Taxes applicables
Mini-croissants (jambon fumé, fromage suisse et épinards / dinde aux fines herbes / brie et roquette / poulet aux tomates séchées)     Crudités/trempette     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/trempette Marinades Fromage décoré de fruits Petits desserts assortis Thé/café et eau	13,25 \$ / 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 :

Patates
 Grecque

Chou
 Italienne

Orzo
 Légumineuses (sans gluten ni lactose)

### Extras:

2,00 \$ / pers.
1,25 \$ / pers.
3,00 \$ / pers.
2,00 \$ / pers.
5,00 \$ / pers.
3,25 \$ / pers.
6,00 \$ / pers.
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 intolérences)



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
16.458 / 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
18.458 / 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 –
 bœuf oignon caramélisé tartinade à la crème

### Sélection de salades

Macaroni - Poulet/nouilles/épinards - Patates - Chou - Italienne - Orzo - Rotini Grecque - Brocoli - Fraîcheur — 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)



(Document révisé - à partir du 14 mars 2022)

## FORMAT INDIVIDUEL (boite à lunch ou assiette avec cloche)

## Boite à lunch Open faced 17.75\$ ou Service à l'assiette avec cloche 19,95\$



## Format boite a lunch - \$18.90

Repas froid format boite 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 <u>oeuf</u> 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 boite a 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 épinard
Morceaux de 2 fromages, tranche de jambon roulée
Raisins, demi kiwi, petits fruits

Café, thé

Prix: \$ 22.00 par personne, taxes en sus (format boite a 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 boite 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



## 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 boite a 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, cappucino, 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 tissue 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.