

CATALOGUE TRAITEURS 2026



Coopérative funéraire
de l'Outaouais



Les prix sont sujets à changements sans préavis

campus3

Le gourmet du Faubourg

819 663-3305

12,00 \$ par personne

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

Extra :

- Fromage cheddar 1,50 \$ par pers.
- Oeufs farcis 0,85 \$ par pers.

Minimum de 50 personnes

Prix excluant les taxes

Ustensiles entièrement compostables



**BUFFET
LE LÉGER**



mardi, 20 janvier, 2026

Le St-Estèphe

Fin traiteur

Coopérative funéraire de l'Outaouais *Catalogue 2026-2027*

Buffet 1 - 14,95\$

Plateau de crudité et trempette maison,
marinades et olives
2 choix de salades
Plateau de sandwiches cocktail
(pointe 1/4 - basé sur 4 pointes par personne)
Dessert (2 carrés par personne)
Café, thé, tisane



Buffet 2 - 17,50\$

Plateau de crudité et trempette maison,
marinades et olives
2 choix de salades
Plateau de sandwiches gourmets
(mini croissants au poulet et
mini pain brioché au jambon)
(basé sur 2 morceaux par personne)
Dessert (2 carrés par personne)
Café, thé, tisane



mardi, 20 janvier, 2026

Buffet Open faced 18,95\$

Plateau de crudité et trempette maison,
marinades et olives
2 choix de salades
Plateau de sandwiches de style open faced
(concombre , jambon, dinde)
(basé sur 2 morceaux par personne)
Dessert (2 carrés par personne)
Café, thé, tisane



Menu de style cocktail 23,45\$

Une sélection de 8 différentes bouchées par personne,
en format buffet.

6 bouchées salées:

Profiterole de volaille fumée et estragon
Crevettes marinées en cuillère chinoise
Meli-melo de tomate tomate cerise et son chèvre
Satay au poulet à l'asiatique
Mini quiches assorties
Poivron rouge grillé et feta

et 2 petites bouchées sucrées:

Fraise trempée dans le chocolat
Coupe au citron vert
Café, thé, tisane



mardi, 20 janvier, 2026

Buffet Faites votre propre sandwich 24,95\$



Plateau de crudité et trempette maison,
marinades et olives
2 choix de salades
Œufs farcis
Sélection de trois (3) viandes
(dinde fumée, jambon et rôti de boeuf)
Plateau de terrine et pâtés, confit d'oignon
et petit cornichons
Condiment de base (mayonnaise, moutarde
et moutarde Dijon)
Sélection de fromage québécois de luxe
Panier de pains assortis
Dessert
Café, thé, tisane

Nouveauté BBQ - Pavillon du Lac Beauchamp

Rehausser votre événement avec un **buffet BBQ ! 24.95\$**

Plateau de crudité et trempette maison, marinades et olives
Salade de pommes de terre
et 2 autres salades de votre choix

Mini brochette de 2 crevettes marinés Calypso, coriandre et jus de lime
et
Médallions de porc aux épices cajuns
et
Haut de cuisse de poulet grillé bbq

Dessert: 2 carrés par personne **ou** ananas grillé et flambé au rhum sur bbq
Café, thé

mardi, 20 janvier, 2026

Buffet de nos fameux Egg Rolls St-Estèphe 48,00\$ la douzaine

Assortiment de nos eggrolls fait maison,
(variété au canard, au porc à l'asiatique, au smoked meat (viande fumée)
et style cheeseburger et porc effiloché), assorties de leurs sauces respectives



Table de dessert - 21,00\$ (minimum de 50 personnes)

Assortiment de gâteaux ronds entiers ou pâtisseries françaises

Bar à café, thé, tisanes, cappucino, espresso

CHOIX DE SALADES

Voici les choix de salade, inclus dans les forfaits:

salade jardinière	salade césar	salade de pâtes
salade de choux crémeuse	salade de pois chiches	salade de riz

D'autres salades sont disponible, avec un léger extra:

salade de pommes de terre maison - suppl 2.50\$
salade grecque - suppl 2.50\$
salade quinoa - suppl 2.50\$
salade de brocoli crémeuse et canneberges - suppl 3.50\$
salade de couscous marocaine - suppl. 2.50\$

mardi, 20 janvier, 2026

CHOIX DE DESSERTS

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

Également possible avec supplément :

- Sandwiches cocktail (4 triangles) - 3.95\$
- Œufs farcis 1.25\$ pour 2 demi-œufs par personne
 - 50 crevettes froides marinées 87.50\$
- Plateau de cheddar (cube et tranche), fruits en déco et craquelins 3.25\$ / 50 gr par personne
 - Salade de fruits frais - 3.50\$
 - Plateau de fruits frais tranchés 5.00\$
- Breuvages froids (liqueurs douces/bouteilles d'eau) - 2.95\$ chaque
 - Perrier / San Pellegrino - 4.00\$ chaque
- Jus d'orange ou jus de pomme - 2.95\$/personne
 - Café, thé - 2.75\$ par tasse

*Le prix par personne. Taxes en sus. Livraison, mise en place, service (2h30 max) et vaisselle compostable 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.
Supplément de 3.00\$ d'extra pour de la vaisselle en porcelaine et ustensile en inox.

Nappes de tissu noires sur le buffet, élévations, petites pièces florales décoratives, sandwich servies sur des paniers et décoré, et plat en porcelaine blanc pour les autres services.





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)

9.50\$

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)

11.95\$

MENU 3

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

14.50\$

MENU 4

Dessert assortis
café et thé

6.75\$

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.



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 forêt noir, poitrine de dinde et pastrami

2.50\$ / PERS.

Jambon cuit, poulet pressé, salami

3.25\$ / PERS.

PLATEAU DE SANDWICHES

Jambon et/ou Oeufs et/ou Poulet

40.00\$

BREUVAGES

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

1.50\$ / CH.

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**

10,95 \$ par personne

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

**BUFFET
CLASSIQUE**

15,95 \$ par personne

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

**BUFFET
LE REHAUSSÉ**

18,95 \$ par personne

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

**BUFFET HAUT
DE GAMME**

20,95 \$ par personne

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

**BUFFET
COCKTAIL**

19,95 \$ par personne

- Fromages fins
- Plateau de pâtés, terrines et biscottes
- Brochettes anti pasti
- Fraises trempées chocolat
- Thé/café et eau

**BBQ
CLASSIQUE**

19,95 \$ par personne

- Hot Dog (1)
- Hamburger (1)
- Hamburgers végétariens (1.50\$ de + par pers.)
- Choix de salades (selon le nombre d'invités)
- Croustilles
- Condiments
- Thé/café et eau

**BURGER
ALTERNATIF**

17,95 \$ par personne

- Burgers garnis d'effiloché de porc (fromage, cornichons, etc.)
- Salade de choux
- Croustilles
- Thé / café et eau



VOS CHOIX

PAINS SANDWICHES

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

SALADES

*1 choix par tranche de 25 personnes
est recommandé*

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

LES EXTRAS

• Oeufs farcis (20-25 personnes)	30,00 \$ par plateau
• Charcuterie (20-25 personnes)	66,00 \$ par plateau
• Fromages fins et craquelins (20-25 personnes)	125,00 \$ par plateau
• Saucisson et antipasti (20-25 personnes)	95,00 \$ par plateau
• Plateau de fruits (20-25 personnes)	60,00 \$ par plateau
• Saumon et crevettes (20-25 personnes)	150,00 \$ par plateau
• Petits desserts assortis (20-25 personnes)	44,00 \$ par plateau
• Boisson gazeuse	2,75 \$ ch.
• Eau pétillante	2,75 \$ ch.
• Jus	2,50 \$ ch.

À NOTER

- Prix excluant les taxes.
- Des frais de service de 125,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 4,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires (sans gluten, végétarien / vegan, allergies et intolérances).
- Pour toute demande supplémentaire (salade ou autre) contactez-nous.



BOÎTES À LUNCH

L'INDISPENSABLE

16,95 \$ par personne

- Choix de sandwich
- Crudités et trempette
- Fromage cheddar et fruits
- Petites bouchées de desserts

Maximum de 3 sortes de boîtes à lunch

LE GASTRONOMIQUE

18,95 \$ par personne

- Choix de sandwich
- Choix de salades (2)
- Fromage cheddar et fruits
- Petites bouchées de desserts

Maximum de 3 sortes de boîtes à lunch

VOS CHOIX

SANDWICHES

Les Wraps

- Poulet cajun
- Saumon fumé et câpres
- Tartinade de poulet et canneberges
- 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

SALADES

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

À NOTER

- Prix excluant les taxes.
- Des frais de service de 125,00 \$ sont ajoutés pour les groupes de 50 personnes et moins.
- Un supplément de 4,00 \$ est ajouté par repas spécial pour les restrictions alimentaires (sans gluten, végétarien / vegan, allergies et intolérances).

