

MENU TRAITEUR

Les petits déjeuners



TOUT EN DOUCEUR (plateaux)

- Plateau de viennoiseries et muffins
- Fruits frais de saison
- Thé, café et jus

6.25 \$ par pers.

BON DÉPART (plateaux)

- Plateau de viennoiseries
- Œufs brouillés ou omelette (2 œufs par pers.)
- Saucisses rôties ou bacon
- Pommes de terre rissolés
- Rôties et condiments
- Thé, café et jus

8.00 \$ par pers.

PETIT DÉLICE (plateaux)

- Mini viennoiseries
- Crêpes ou pain doré et sirop d'érable
- Camembert, emmental et baguette grillée
- Fruits frais de saison
- Thé, café et jus

10.25 \$ par pers.

Les repas froids

La BOÎTE À LUNCH (bts. individuelles)

- Un sandwich classique
- Une salade classique
- Crudités
- Fromage cheddar en portion
- Dessert maison

6.50 \$ par pers.

La BOÎTE SANTÉ (bts. individuelles)

- Wrap de blé (jambon, dinde, bœuf ou végétarien)
- Bouchées de fruits frais de saison
- Yogourt santé
- Fromage cheddar en portion
- Crudités

7.50 \$ par pers.

- Wrap à saveur internationale (jambon, dinde, bœuf ou végétarien)

8.00 \$ par pers

La BAGUETTE – MINUTE (plateaux)

- Baguette de pain
- Croûtons assorties
- Pâté de campagne
- Fromage régionaux
- Eau, thé, café et jus

7.00 \$ par pers.

Le DÉLI EXPRESS (plateaux)

- Un sandwich classique
- Crudités (légumes variés) et trempette
- Fromages régionaux et craquelins
- Fruits frais
- Dessert maison
- Eau, thé, café et pichet de jus

11,00 \$ par pers.

Le V.I.P (plateaux)

- Trios de sandwiches gourmets
- Duo de salades gourmets
- Crudités (légumes variés) et trempette
- Viandes froides assorties
- Fromages régionaux et craquelins
- Fruits frais
- Petites bouchées de luxe
- Eau, thé, café tisane et jus

17.00 \$ par pers.



LES SUGGESTIONS DU CHEF

LE MAMA MIA !

(Plateaux)

- Légumes grillés assortis
- Salade de tomates et mozzarella
- Salade de pâtes aux saumons fumés
- Ciabatta au prosciutto
- Bruschetta et croûtons
- Tiramisu
- Fruits frais
- Thé, tisane et café

15.00 \$ par pers.

Le BAL DES BROCHETTES

(Plateaux)

- Brochettes satays au porc, poulet, bœuf ou agneau
- Brochettes de légumes ou crevettes
- salade grecque
- Salade César
- fromages et craquelins
- fruits frais
- Thé, tisane et café

15.00 \$ par pers.

La FIESTA MEXICAINE !

(Plateaux)

- Croustilles de, mais et salsa
- Guacamole
- Salade de cactus
- Tortillas au poulet et purée de haricots rouges
- Tacos de bœuf piquant et salade ou Tacos mole chocolat épicé
- Dessert gourmand
- Fruits frais
- Thé, tisane et café

14.50 \$ par pers.

Le coin italien

- Spaghetti et salade César
- Lasagne et salade César

7.00 \$ par pers.

Les repas chauds

SÉLECTION

1

Un choix d'ENTRÉE parmi :

- Salade mesclun aux lardons ou poulet
- Soupe ou crème du jour

Un choix de PLAT PRINCIPAL parmi :

- Duo Bruschetta au fêta
- Bœuf Thai
- Escalope de poulet cajun et bleu

Le tout servi avec légumes du moment et pommes de terre ou riz

DESSERT
THÉ TISANE ET CAFÉ

9.75 \$ par pers.

SÉLECTIONS

2

Un choix d'ENTRÉE parmi :

- Terrine de cerf
- Feuilleté aux 3 champignons
- Soupe ou crème du jour

Un choix de PLAT PRINCIPAL parmi :

- Pavé de saumon Wellington aux herbes
- Filet de porc
- Gigot d'agneau à l'oriental

14.75 \$ par pers.

La pause-café

1

- Galette ou biscuits ou muffins ou viennoiseries
- Café équitable

2.75 \$ par pers.

2

- Galette ou biscuits ou muffins ou viennoiseries
- Café équitable
- Jus et eau

4.00 \$ par pers.



3

- Galette ou biscuits ou muffins ou viennoiseries
- Fruits frais
- Café équitable
- Jus et eau

4.50 \$ par pers.

4

- Fromages régionaux
- Fruits frais
- Café équitable
- Jus et eau

5.25 \$ par pers.

Les choix de sandwichs



- Les classiques
- Pain tranché blanc ou de blé
- Jambon; thon et mayonnaise; poulet; œufs; tomate et fromage

Les gourmets 1,00 \$ extra par personne

Tortillas : Club fromage, wrap végétarien et wrap varié, baguette de bœuf fumé dijon
Ciabatta des Caraïbes
Porc, ananas, chipotle
Tortillas mille et une saveurs

Les choix de salades



- Les classiques
- Salade de pâtes, salade du chef, salade de riz, salade de pommes de terre

Les gourmets 1,00 \$ extra par personne

Salade grecque, salade césar au poulet, salade de légumes grillés, salade champignons,
Salade bocconini, chevice poisson ou crevettes

Les amuse-gueules



Assortiment de canapés froids

Sélection du chef parmi les variétés suivantes : saumon fumé et câpres, crevettes Nordiques et mousse, cornet de salami, duo de jambon et mandarine, mousse de foie

Assortiment de canapés chauds

Sélection du chef parmi les variétés suivantes : mini-quiche Lorraine, mini-quiche Florentine, mini-tourtière, mini-pizza, saucisse cocktail

Assortiment de mignardises

Sélection du chef parmi 12 variétés de mini-pâtisseries

1.40 \$ par canapé

À la carte

| | |
|---|----------|
| – Biscuit gourmet | 0,85 \$ |
| – Mini viennoiseries | 0,95 \$ |
| – Muffin, galette | 1,75 \$ |
| –Brioche, chocolatine, croissant | 2,25 \$ |
| – Café, thé, infusion ou lait | 1,75 \$ |
| – Jus de fruits 300ml (orange, raisin et pomme) | 1,75 \$ |
| – Eau en bouteille 500ml | 1,75 \$ |
| – Boisson gazeuse (canette) | 1,75 \$ |
| – Yogourt | 1,75 \$ |
| – Pichet de jus (orange, raisin, pomme) | 9,25 \$ |
| – Thermos de café (15 personnes) | 22,50 \$ |
| – Thermos de café (35 personnes) | 45,00 \$ |

Sélection à la carte servie en plateau

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| – Crudité et trempette | 2,00 \$ par personne |
| – Fruits frais en bouchées | 2,25 \$ par personne |
| – Fromages régionaux + craquelins | 2,50 \$ par personne |
| – Sandwichs classiques | 4,25 \$ par personne |
| – fromages importés + craquelins | 4,75 \$ par personne |
| – Sandwichs gourmets | 5,50 \$ par personne |

Tous les prix excluent les taxes de vente en vigueur.

Merci de commander au moins 48 heures avant la tenue de l'événement (à moins d'exception).

Veillez noter qu'en cas d'annulation de commande à moins de 24 heures de la tenue de l'événement, une pénalité de 15 % de la valeur de la facture vous sera facturée.

Les prix excluent la livraison au Cégep. Si vous désirez du personnel pour le service sur les lieux, prière d'aviser lors de la commande. Le tarif en pareil cas est de 15 \$ de l'heure par personne.

POUR TOUTE OCCASION SPÉCIALE, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER :



M. Yves Bond
Bur. : 819 758-1236
Cell. : 819 552-1236
bouffe@coopscovicto.com