

87^e CONGRÈS
DE L'ACFAS
UQO

Engager
le dialogue
savoirs-sociétés

27 → 31
MAI 2019

Traiteur

*Campus Gabrielle-Roy
du Cégep de l'Outaouais*



 **COOPSCO**

OUTAOUAIS

Petits déjeuners (disponible de 8h à 9h30)

Prix / pers.

#1

6,25 \$

Mini viennoiseries fraîches variées (2 par pers.)
Assiette de fruits frais saisonniers
Assiette de fromages cheddar
Café équitable, assortiment de thé

#2

7,75 \$

Mini viennoiseries fraîches variées (2 par pers.)
Parfait croustillant au yaourt et aux baies
Assiette de fruits frais saisonniers
Café équitable, assortiment de thé

#3

9,25 \$

Mini viennoiseries fraîches variées (2 par pers.)
Parfait croustillant au yaourt et aux baies
Assiette de fruits frais saisonniers
Mini bagel, fromage à la crème et saumon fumé
Café équitable, assortiment de thé

Pauses-café (disponible de 8h à 10h)

Le premier

4,45 \$

Assortiment de muffins et biscuits frais maison
Assiette de fruits frais saisonniers
Café équitable, assortiment de thé

Le deuxième

5,95 \$

Assiette de fromages cheddar et raisins
Assortiment de trempettes maison : artichauts et parmesan,
houmous, guacamole aux maïs
Assiette de fruits frais saisonniers
Café équitable, assortiment de thé

Les taxes en vigueur sont incluses dans les prix présentés.

Boîtes à lunch (disponible de 11h30 à 12h30)

Un sandwich au choix parmi la sélection

(Option sans gluten disponible)

Poulet à l'indienne sur pain aux olives
Boivin (bœuf) façon thaïe sur pain à l'oignon
Maestro (capicollo, salami, salami de Gênes) sur pain focaccia
Végétarien roulé sur tortilla au pesto
Le Suédois sur pain de seigle marbré

Une salade au choix

Salade de coquilles aux poivrons grillés
Salade pimentée de maïs doux
Salade d'épinards et mandarines
Salade de céleri rave et pommes crémeuse
Salade aux artichauts et tomates

Accompagné de :

Crudités et trempette
Dessert du jour
Jus de légumes

Sur demande, disponibilité de salade-repas au poulet ou au saumon

Minimum de 6 repas identiques requis 11,50 \$

Les Breuvages

Boisson gazeuse (355ml)	2.00\$
Eau embouteillée (500ml)	2.00\$
Eau gazéifiée (Perrier 340ml)	2.00\$
Jus fruits (1 Litre)	3.25\$

Les taxes en vigueur sont incluses dans les prix présentés.

Cocktails dinatoires (disponible de 16h30 à 17h30)

Canapés froids assortis

(7 bouchées 11.95\$ par personne / 12 bouchées 19.95\$ par personne)

Assortiment de canapés végétariens
Barquette farcie à la mousse de pâté campagnard
Cornet de salami génois et olives colossales farcies
Cuillère apéritive à la pastèque, feta et menthe fraîche
Cuillère apéritive au confit de canard,
confit d'oignons rouges à la sève des bois
Cuillère apéritive au tartare de saumon fumé
Dattes au lardon embrochées
Œuf mimosa à l'avocat épicé
Tomate farcie à la crème au pesto

Canapés chauds assortis

(7 bouchées 11.95\$ par personne / 12 bouchées 19.95\$ par personne)

Billes de bœuf barbecue Kansas
Bœuf Wellington en bouchées
Broche de légumes rôtis au pesto
Cigare au poulet marocain
Crevettes à la noix de coco, ailoli à la lime
Crevettes embrochées marinées à la façon thaïe
Mini tartelette aux légumes grillés et vieux cheddar
Samossa aux légumes et cari accompagné de chutney à la mangue
Satay de poulet, sauce aux arachides et lait de coco
Tartelette au poireau et brie

Plateaux à la carte

(à la douzaine – 18.95\$)

L'Antipasti enfilé, réduction de balsamique
Fromages canadiens avec assortiment de craquelins
Terrines de gibier, croustillants aux herbes et
confit d'oignons à la sève des bois
Rosette de saumon fumé, crème safranée à la ciboulette
Charcutaille d'ici et d'ailleurs
Mignardises assorties
Brochette de fruits saisonniers chocolatés

Les taxes en vigueur sont incluses dans les prix présentés.

Service de bar

Le service de bar est sous la gestion exclusive du Service des affaires étudiantes et communautaires du Cégep de l'Outaouais. Pour tous les détails, communiquez avec nous!

Les taxes en vigueur sont incluses dans les prix présentés.

Bières

Produits Boréal (Les Brasseurs du Nord) (Bouteilles de 341 ml) 4,00 \$

La blanche :

Avec ses arômes d'agrumes et d'épices, la Boréale Blanche est une bière de blé, d'avoine et d'orge maltée facile à boire. Non filtrée, elle conserve un trouble naturel et une texture veloutée.

La blonde :

Savoureuse et rafraîchissante, la Boréale Blonde est une excellente introduction aux bières de spécialité pour ceux qui les connaissent peu.

Ale au goût franc et velouté, elle offre une belle harmonie entre l'amertume du houblon et les saveurs sucrées du malt.

La rousse :

Unique et originale, la Boréale Rousse est la première rousse du Québec. Son style inimitable, son goût distinctif et même le nom ont été créés par Boréale. Ale de caractère aux saveurs de malts caramélisés, elle a un goût subtilement amérisé et une belle rondeur en bouche.

Vin Rouge

McGuigan Private Bin (Shiraz) – Australie (Aromatique et souple) 17,15 \$

Cliff 79 (Cabernet / Shiraz) – Australie (Fruité et généreux) 17,60 \$

Sartori (Merlot) – Italie (Fruité et léger) 18,50 \$

Vin Blanc

Gray Fox (Chardonnay) - États-Unis (Fruité et doux) 16,00 \$

Kim Crawford (Sauvignon Blanc) - Nouvelle-Zélande (Fruité et vif) 17,45 \$

Cliff 79 (Chardonnay) - Australie (Aromatique et rond) 17,60 \$

Autres Produits

Smirnoff Ice (bouteille 330 ml) 5,00 \$

Mott's Clamato Caesar (bouteille 344 ml) 5,00 \$

Breezer – saveurs variées (canettes 355 ml) 5,00 \$

Vous souhaitez un produit particulier?

Faites-nous part de votre demande spéciale et nous serons heureux de vous offrir tous produits offerts à la Société des alcools du Québec (www.saq.com).

Service et matériel

Le personnel de service peut être disponible sur place, un délai de 48 heures est à prévoir.

Pour toute commande, veuillez l'indiquer sur le bon de commande et nous communiquerons avec vous.

Serveur – 3 h minimum – 27.00\$ de l'heure

Nappes blanches en tissus – 10.00 l'unité (ronde ou rectangle)

Conditions

Au moment de votre commande, vous devrez avoir votre numéro de colloque et de local.

Période de commande : du 22 avril au 10 mai 2019

Afin d'éviter des frais, veuillez nous informer d'une annulation dans un délai de **72 heures ouvrables** avant l'événement.

Les modifications aux commandes sont permises sans frais supplémentaires avant le 10 mai 2019, après cette date aucune modification de commande ne sera acceptée.

Mode de paiement :

À la réception de votre commande par courriel, le service de traiteur et/ou le service de bar du Cégep de l'Outaouais communiqueront avec vous pour confirmer votre commande. Ils procéderont au paiement par carte de crédit lors de cette confirmation. Il n'y aura aucun paiement sur place.

Tous nos menus sont modifiables selon vos restrictions alimentaires.

Les taxes en vigueur sont incluses dans les prix présentés.

Livraison

Une personne doit être présente pour recevoir la commande à l'heure prévue. Toutes les commandes seront livrées dans la salle ou l'espace prévu pour votre colloque.

Exclusivité

Le traiteur Coopsco Outaouais est le traiteur exclusif pour toutes les commandes de nourriture pour les colloques se tenant au campus Gabrielle-Roy du Cégep de l'Outaouais.

Traiteur Coopsco Outaouais
alimentaire@coopscooutaouais.com
819 778-1698 poste 230

Le service de bar du Cégep de l'Outaouais a de son côté l'exclusivité pour le service de boissons alcoolisées.

Stéfanie Jussaume
Stefanie.Jussaume@cegepoutaouais.qc.ca
819.770.4012, poste 2303

