

 **88<sup>E</sup> CONGRÈS**



# MENU

UdeS  
4 au 8 mai 2020

*Service traiteur*  
café **caus**

**Café Caus**, division alimentaire de la Coopérative de l'Université de Sherbrooke, est renommé dans l'organisation d'événements écoresponsables.

Notre chef exécutive, Carolyn McKinnell, et son équipe s'**inspirent des tendances actuelles** et s'**adaptent aux besoins de notre clientèle** pour créer leurs menus.

Nous sommes heureux et fiers de vous servir durant ce 88<sup>e</sup> Congrès de l'ACFAS.

*Bon congrès 2020!*

Des préférences alimentaires, des intolérances ou des allergies?  
Nos légendes vous aideront à faire les bons choix!



# DÉJEUNERS ET PAUSES-CAFÉ *du matin*

LES DÉJEUNERS ET PAUSES-CAFÉ SONT SERVIS EN PLATEAU

MINIMUM DE 12 PERSONNES PAR CHOIX

7 h 30 à 10 h 30

- 1 Mini-viennoiseries  
Fruits frais coupés  
**4,95 \$** par personne
- 2 Mini-muffin  
Feuilleté aux épinards et féta  
Fromages et raisins  
**4,95 \$** par personne
- 3 Barre santé nutritive  
Mélange du randonneur maison  
Pommes tranchées et trempette  
au yogourt grec et érable  
**5,15 \$** par personne
- 4 Mini-viennoiseries  
Fruits frais coupés  
Fromages et raisins  
**6,15 \$** par personne

- 5 Mini-gaufre à la vanille  
Mini-quiche florentine et lorraine  
Pomme rouge ou verte  
Fromage brie et biscottes  
**7,65 \$** par personne

## À l'unité

Pour 12 personnes	Plateau de fruits frais coupés	35,50 \$
	Plateau de fromages et raisins	28,50 \$
	Thermos de café	21,00 \$
	Thermos d'eau chaude & thés et tisanes	21,00 \$
	Jus de fruits   300 ml Orange - pomme - raisin	2,00 \$
	Eau minérale Montellier   355 ml (cannette) Nature - citron - lime	2,00 \$



# BOÎTES À LUNCH *Sandwichs* 11 h à 13 h 30

UN MINIMUM DE 5 BOÎTES À LUNCH IDENTIQUES DOIT ÊTRE COMMANDÉ

La boîte à lunch # 6 (sans allergène) peut être commandée à l'unité.

1

## ŒUFS

Pain plat  
Poivron et zucchini en julienne  
Laitue romaine et oignons rouges  
Dijon et mayonnaise

14,75 \$ par personne

2

## JAMBON DE LA BOUCHERIE BLOUIN

Pain aux pommes et au miel  
Fromage cheddar (vieilli 1 an)  
Chutney à la mangue  
Mayonnaise

15,25 \$ par personne

3

## BŒUF RÔTI

Pain aux grains anciens  
Fromage cheddar aux oignons  
Confit de betterave  
Mayonnaise

15,25 \$ par personne

4

## DINDE

Pain aux tomates et aux oignons  
Bacon et fromage havarti  
aux fines herbes  
Mayonnaise

16,25 \$ par personne

5

## HOUMOUS ET LÉGUMES GRILLÉS

Pain aux olives  
Aubergine et zucchini grillés  
Poivrons rouge et jaune grillés  
Roquette  
Réduction balsamique

14,75 \$ par personne

SERVIS AVEC:

- Crudités + trempette végétalienne
- Salade du jour
- Biscuit végétalien

6

## DINDE FUMÉE

Pain hamburger  
Épinards et tomates séchées  
Fromage râpé  
Mayonnaise végétalienne

16,75 \$ par personne

SERVIS AVEC:

- Crudités + trempette végétalienne
- Salade de quinoa, pois chiches et menthe
- Fruits frais

  
Sans allergène  
Gluten, lait, oeuf,  
noix et arachides, sésame,  
poissons et fruits de mer,  
soja et moutarde



La vaisselle compostable est incluse: ustensiles, verres à jus et serviettes de table.

Sandwich au jambon de la boucherie Blouin

# BOÎTES À LUNCH *Salades* 11 h à 13 h 30

UN MINIMUM DE 5 BOÎTES À LUNCH IDENTIQUES DOIT ÊTRE COMMANDÉ

7

## SALADE CROQUANTE AU THON

Romaine et roquette  
Pomme verte tranchée  
Oignon rouge et poivron rouge  
Fromage gorgonzola et jus de citron  
Vinaigrette déesse verte (avec anchois)

13,75 \$ par personne

8

## SALADE MEXICAINE AU TOFU

Épinard et orge  
Haricot noir et blanc, maïs et échalotes  
Tomate, fromage et piment banane  
Salsa, coriandre et lime  
Vinaigrette française et crème sure

14,25 \$ par personne

LES SALADES SONT SERVIES AVEC :

- Torsade au fromage
- Dessert du jour

9

## SALADE SHANGHAÏ AUX LANIÈRES DE POULET GRILLÉ

Romaine et bébé épinard  
Mandarine et ananas  
Oignon rouge et carotte râpée  
Noix de Grenoble et graine de sésame noir  
Sauce Shanghai et huile de canola

14,75 \$ par personne

## BOISSONS

Jus de légumes \_\_\_\_\_ 2,00 \$

Jus de fruits | 300 ml \_\_\_\_\_ 2,00 \$

Orange - pomme - raisin

Eau minérale Montellier | 355 ml (cannette) \_\_\_\_\_ 2,00 \$

Nature - citron - lime

Boissons gazeuses | 355 ml (cannette) \_\_\_\_\_ 2,00 \$

Pepsi - Pepsi diète - 7up

Salade Shanghai aux lanières de poulet grillé

La vaisselle compostable est incluse: ustensiles, verres à jus et serviettes de table.

# SÉLECTION DE PLATEAUX

[PAUSE-SANTÉ]  
14 h à 15 h 30

[COCKTAIL]  
16 h 30 à 18 h

PLATEAUX POUR 12 PERSONNES

- 1 **MÉLI-MÉLO À GRIGNOTER** (servi dans un panier) \_\_\_\_\_ 13,75 \$
- 2 **MÉLANGE DU RANDONNEUR** (servi dans un panier) \_\_\_\_\_ 22,25 \$  
Amandes, noix de cajou, bananes et canneberges séchées,  
Chex au miel, chocolat noir
- 3 **QUATUOR DE BISCUITS GOURMETS** (24 morceaux) \_\_\_\_\_ 24,75 \$  
Avoine-raisins | chocolat blanc et noix de macadam  
double-chocolat | pépites de chocolat
- 4 **FROMAGES ET RAISINS** \_\_\_\_\_ 28,50 \$  
Fromage cheddar marbré et fromage en grains
- 5 **TRILOGIE DE MINI-TORTILLAS GARNIES** (24 morceaux) \_\_\_\_\_ 31,75 \$  
Pastrami-cheddar-oignon | dinde-mozzarella-poivron rôti | jambon-fromage suisse-Dijon
- 6 **FRUITS FRAIS COUPÉS** \_\_\_\_\_ 35,50 \$

La vaisselle compostable est incluse: petites assiettes,  
ustensiles, verres à café et à jus et serviettes de table.

- 7 **CRUDITÉS ET TREMPETTE** \_\_\_\_\_ 35,50 \$
- 8 **TRILOGIE DE MINI-BEIGNES** (24 morceaux) \_\_\_\_\_ 36,50 \$  
Choco-noisette | fruits rouges | caramel
- 9 **FROMAGE BRIE, BISCOTTES,  
CONFIT D'OIGNONS ET AGRUMES** \_\_\_\_\_ 38,75 \$

## BOISSONS [PAUSE-SANTÉ]

Pour 12 pers.

- |   |          |
|---|----------|
| Thermos de café   | 21,00 \$ |
| Thermos d'eau chaude<br>& thés et tisanes                             | 21,00 \$ |
| Jus de fruits   300 ml<br>Orange - pomme - raisin                     | 2,00 \$  |
| Eau minérale Montellier   355 ml (cannette)<br>Nature - citron - lime | 2,00 \$  |
| Boissons gazeuses   355 ml (cannette)<br>Pepsi - Pepsi diète - 7up    | 2,00 \$  |







Mini-sandwich au rôti de boeuf

# COCKTAIL 16 h 30 à 18 h

MINIMUM DE 3 DOUZAINES PAR CHOIX

## CANAPÉS SALÉS À LA DOUZAINE

- 1 SPANAKOPITA (feuilleté aux épinards) \_\_\_\_\_ 19,00 \$
- 2 MOULES sur la demi-coquille à l'aïoli au safran \_\_\_\_\_ 19,25 \$ 
- 3 TARTARE DE BŒUF sur craquelins aux betteraves et coriandre \_\_\_\_\_ 19,25 \$
- 4 PIZZA AU CANARD FUMÉ, épinards et noix de Grenoble \_\_\_\_\_ 19,25 \$
- 5 THON AHI AU BEURRE WASABI sur mini-bagel au pavot \_\_\_\_\_ 21,25 \$
- 6 SACCHETTI AUX TRUFFES NOIRES, tapenade d'olives et tomates confites \_\_\_\_\_ 21,25 \$ 
- 7 TARTELETTE AUX ARTICHAUTS et olives de Kalamata \_\_\_\_\_ 21,25 \$ 
- 8 TARTELETTE AUX OIGNONS et fromage Oka \_\_\_\_\_ 21,25 \$ 
- 9 BROCHETTE DE FALAFEL et figues rôties \_\_\_\_\_ 21,25 \$ 



## CONSEILS

### FORMULE 5 À 7



Offrir entre 6-8 bouchées salées + 1 bouchée sucrée par personne

### FORMULE DÎNATOIRE

Offrir entre 10-12 bouchées salées + 2 bouchées sucrées par personne

- 10 BROCHETTE DE MELON, prosciutto et bocconcini \_\_\_\_\_ 22,25 \$
- 11 MINI-SANDWICH AU RÔTI DE BŒUF \_\_\_\_\_ 24,75 \$
- 12 MINI-CLUB SANDWICH \_\_\_\_\_ 24,75 \$
- 13 DATTES MEDJOOUL farcies au cheddar fort et pacanes \_\_\_\_\_ 28,50 \$  

## CANAPÉS SUCRÉS À LA DOUZAINE

- 14 MINI-COUCPE MOUSSE AU CHOCOLAT \_\_\_\_\_ 19,25 \$ 
- 15 MINI-PARIS-BREST \_\_\_\_\_ 21,25 \$
- 16 MACARONS ASSORTIS \_\_\_\_\_ 25,95 \$ 

La vaisselle compostable est incluse: petites assiettes et serviettes de table.

# VINS ET MOUSSEUX [750 ml]

MOUSSEUX	<b>CODORNIU CLASICO BRUT</b>   Espagne _____	27 \$ ●
ROSÉ	<b>CAZAL VIEL VIEILLES VIGNES</b> Syrah-Grenache-Cinsault   France _____	25 \$ ●
BLANC	<b>TRAPICHE</b> Chardonnay   Argentine _____	22 \$ ●
	<b>SANTA JULIA</b> Chenin blanc   Argentine _____	23 \$ ●
	<b>LES JAMELLES</b> Sauvignon blanc   France _____	25 \$ ●
	<b>FOLONARI</b> Pinot Grigio   Italie _____	28 \$ ●
ROUGE	<b>TRAPICHE</b> Cabernet-Sauvignon   Argentine _____	22 \$ ●
	<b>CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT</b> Corbières   France _____	25 \$ ●
	<b>CAZAL VIEL VIEILLES VIGNES LANGUEDOC</b>   France _____	25 \$ ●
	<b>FOLONARI VALPOLICELLA</b>   Italie _____	28 \$ ●

**L'ORPAILLEUR BLANC** | Cépages: Vidal-Seyval \_\_\_\_\_ 32 \$ ●

Premier vin de l'Orpailleur, ce vin charmeur a une robe délicate qui reflète 37 ans d'expérience. Il a un nez expressif aux arômes de poire, de buis et de fleurs blanches.

**L'ORPAILLEUR ROUGE** | Cépages: Frontenac-Maréchal Foch-Vidal \_\_\_\_\_ 32 \$ ●

Vin de couleur rubis intense aux reflets violets. Un nez charmeur aux parfums dominants de cerise, cassis et réglisse. Sa bouche, fidèle au nez, s'affirme par ses saveurs de petits fruits rouges, de bleuets et de cacao, avec une légère note poivrée.

**L'ORPAILLEUR BRUT** | Cépages: Seyval-Vidal \_\_\_\_\_ 48 \$ ●

Robe dorée, bulles fines et persistantes. La bouche est souple et bien équilibrée avec une belle fraîcheur. De plus, ses notes de pommes cuites, de poire et de biscuit rendent ces bulles des plus séduisantes.

● Délicat et léger ● Fruité et vif ● Aromatique et rond ● Fruité et léger ● Fruité et généreux ● Aromatique et souple ● Aromatique et charnu

Vignoble  
de  
**l'Orpailleur**

DUNHAM  
(QUÉBEC)







# BIÈRES ET SANS ALCOOL

## BOUTEILLES

BRASSERIE  
MOLSON

<b>MOLSON EXPORT</b> 5 % d'alcool   341 ml	6,00 \$
<b>COORS LIGHT</b> 4 % d'alcool   341 ml	6,00 \$
<b>HEINEKEN</b> 5 % d'alcool   341 ml	7,75 \$
<b>HEINEKEN</b> 0 % non alcoolisée   330 ml	6,00 \$



COOKSHIRE-EATON  
(QUÉBEC)

## CANNETTES DE 473 ML

<b>OXALIS</b> Ale de blé sùrie   3,5 % d'alcool	6,75 \$
<b>OSCAR DHU</b> Rousse de campagne   4,5 % d'alcool	6,75 \$
<b>PAYS DES COLLINES</b> Bière blanche   5 % d'alcool	6,75 \$
<b>BIÈRE D'EXPO</b> Lager   4,5 % d'alcool	6,75 \$
<b>DE HOUBLON ET D'EAU FRAÎCHE</b> Lager de campagne   7 % d'alcool	6,75 \$

## SANS ALCOOL

<b>EAU MINÉRALE MONTELLIER</b> Nature - citron - lime   355 ml (cannette)	2,00 \$
<b>BOISSONS GAZEUSES</b> Pepsi - Pepsi diète - 7UP   355 ml (cannette)	2,00 \$
<b>XAVIER</b> Moût de pomme   750 ml (bouteille)	13,00 \$

Les verres compostables pour le vin (sans pied, 7 onces) et à bière (12 onces) sont fournis.  
Location de verrerie disponible à la page 10.

# SERVICE ET MATÉRIEL [pour vos cocktails]

VEUILLEZ INDIQUER TOUTE DEMANDE SUR VOTRE FORMULAIRE DE COMMANDE  
L'INSTALLATION DES TABLES DE SERVICE SERA ASSURÉE PAR L'UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE

**SERVICE** | **MINIMUM DE 3 H PAR SERVEUR** \_\_\_\_\_ **15 \$** | heure  
Vous devez ajouter 1 heure de préparation par serveur avant le début du service.  
Des frais de service et d'administration de 15 % seront ajoutés sur la facture **+ 15 %** | sur la facture  
(nourriture et boisson) lorsque des serveurs seront requis pour effectuer le service.

**LOCATION**  
**SUR DEMANDE** | **COUPE DE VIN** \_\_\_\_\_ **0,55 \$** | l'unité  
**FLÔTE À CHAMPAGNE** \_\_\_\_\_ **0,55 \$** | l'unité  
**VERRE À BIÈRE** \_\_\_\_\_ **0,55 \$** | l'unité  
**NAPPE BLANCHE EN TISSU** \_\_\_\_\_ **8,00 \$** | chacune  
54 X 54 | 81 X 81 | 54 X 120 pouces

**PERTE OU BRIS** | **COUPE DE VIN | FLÔTE | VERRE À BIÈRE** \_\_\_\_\_ **9,75 \$** | l'unité  
**NAPPE BLANCHE EN TISSU** \_\_\_\_\_ **30,00 \$** | chacune



# CONDITIONS

AUCUNE COMMANDE, MODIFICATION OU ANNULATION PAR TÉLÉPHONE NE SERONT TRAITÉES, ET CE, AFIN D'ÉVITER LES ERREURS.  
NOUS VOUS PRIONS D'UTILISER NOTRE COURRIEL: [traiteur.acfas2020@usherbrooke.coop](mailto:traiteur.acfas2020@usherbrooke.coop)

## EFFECTUER UNE COMMANDE:

PÉRIODE DE COMMANDE  
DU 6 AU 20 AVRIL 2020

Remplir un formulaire (EXCEL) **par jour**, disponible sur le site de l'ACFAS, et indiquer votre **numéro de colloque**.  
Indiquer le **no du local** (ex.: A8-1001) et l'**heure de livraison** pour chacun des services.  
Vous devez respecter les **quantités minimales** identifiées pour chacun des services.  
Le formulaire générera automatiquement un **numéro à 6 chiffres (# commande)** ainsi que le **montant total** de votre commande.  
**Le # commande et le montant total sont importants pour procéder au paiement.**  
Les prix incluent la livraison. Tous les prix sont sujets aux taxes en vigueur (TPS-TVQ).  
Transmettre votre formulaire par courriel et indiquer l'OBJET suivant: **COMMANDE: colloque #**. Par exemple: [COMMANDE: colloque 125](#)  
Sur réception de votre commande, un courriel automatique de confirmation vous sera transmis.

## MODIFIER OU ANNULER UNE COMMANDE:

MODIFICATION  
ENTRE LE 6 ET 20 AVRIL 2020

Vous pourrez modifier UNE seule fois votre commande initiale en remplissant un nouveau formulaire au complet. La commande initiale sera annulée.  
Le formulaire générera automatiquement un nouveau **numéro à 6 chiffres (# commande)** ainsi que le **nouveau montant total** de votre commande modifiée.  
Transmettre votre formulaire modifié par courriel et indiquer l'OBJET suivant: **COMMANDE MODIFIÉE: colloque #**. Par exemple: [COMMANDE MODIFIÉE: colloque 125](#)  
Sur réception de votre commande modifiée, un courriel automatique de confirmation vous sera transmis.

ANNULATION  
AVANT LE 20 AVRIL 2020

Il sera possible d'annuler la totalité de votre commande sans frais (voir "Remboursement, s'il y a lieu")\*.  
Transmettre un courriel et indiquer l'OBJET suivant: **COMMANDE ANNULÉE: colloque #**. Par exemple: [COMMANDE ANNULÉE: colloque 125](#)  
Dans votre courriel, indiquer votre nom, vos coordonnées, le # commande et le montant. Nous communiquerons avec vous.

APRÈS LE 20 AVRIL 2020

Votre commande sera facturée en totalité et vous ne serez pas remboursé.

# CONDITIONS [suite]

## EFFECTUER VOTRE PAIEMENT LORSQUE VOTRE COMMANDE FINALE EST TERMINÉE (afin d'éviter des remboursements ou des ajouts)

**Vous devez payer avant le 20 avril 2020, sinon votre commande ne sera pas traitée. Aucun paiement ne peut être fait sur place.**

### MODES DE PAIEMENT

**Vous devez avoir en main votre # commande et le montant total à payer (incluant les taxes)**

- 1) Desjardins: Service de perception des comptes (SPC 8938). Nom du fournisseur (COOPÉRATIVE SHERBROOKE)
- 2) Dépôt direct (voir spécimen de chèque)
- 3) Carte de crédit: appelez-nous au 819 821-3599, postes 65127 ou 65123 (à l'international: composez 00-1-819-821-3599)

### \*REMBOURSEMENT (s'il y a lieu)

Si le mode de paiement est 1 ou 2: remboursement par chèque (prévoir 2 semaines de traitement). Vous devrez nous fournir votre adresse complète.  
Si le mode de paiement est 3: remboursement via votre carte de crédit (nous communiquerons avec vous dans les meilleurs délais).

### FACTURE

Une facture détaillée vous sera transmise par courriel après le congrès, et ce, dans les meilleurs délais.

### LIVRAISON

Une personne doit être présente pour recevoir la commande 20 minutes avant l'heure prévue.  
Toutes les commandes seront livrées dans la salle ou l'espace prévu pour votre colloque.



### ÉCORESPONSABILITÉ

**Compostable:** boîtes à lunch individuelles, ustensiles, verres à café, verres transparents, serviettes de table.  
**Recyclable:** plateaux, contenant des boissons (jus, liqueur douce, etc.)  
L'utilisation de sucriers réutilisables sera privilégiée.

### RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

La boîte à lunch # 6 (sandwich à la dinde fumée) ne contient aucun des allergènes suivants: gluten, lait, oeuf, noix et arachides, sésame, poissons et fruits de mer, soja et moutarde.

### EXCLUSIVITÉ

**Café Caus** est le traiteur exclusif pour les commandes de nourriture et de boissons alcoolisées ou sans alcool pour les colloques à l'Université de Sherbrooke (déjeuners, pauses-café, dîners et cocktails).



## *Service traiteur* café **caus**

traiteur.acfas2020@usherbrooke.coop  
819 821-3599

(à l'international: composez 00-1-819-821-3599)

**Valérie Balance** | poste 65167  
Responsable du service traiteur et des banquets

**Geneviève Gautreau** | poste 65123  
Conseillère au service traiteur et des banquets

**coop** ériative  
université de sherbrooke