



le Traiteur

Service de banquet et de livraison à l'UQAC



Table des matières

MIAM!

L'équipe du *Service de banquet et livraison* du *MAGE-UQAC* est fière de vous présenter ces pages au style simple et épuré, mettant en valeur la beauté des ingrédients que nous vous offrons. Nous vous invitons à porter attention aux nouveautés qui ont récemment été ajoutées.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à parcourir notre menu et nous espérons qu'il saura vous mettre l'eau à la bouche!



Pour une livraison en dehors des heures d'ouverture, des frais de location d'employé(e) seront ajoutés à votre facture.

Pour toute commande de 50 \$ ou moins, des frais de 5 \$ de livraison vous seront facturés.

S'il y a annulation de la commande moins de 48 heures précédant la livraison ou le banquet, des frais de 75 % vous seront chargés.

Pour obtenir les services d'un(e) employé(e) (service aux tables, etc.) des frais de location d'employé(e) seront exigés ainsi qu'un pourboire (15 %) qui est remis en entier au serveur(euse).

Il est possible de faire la location de vaisselle pour quelques frais supplémentaires (voir la section des Extras page 13).

Pour un banquet de soir, de fin de semaine ou lors de congé férié, un minimum de 30 personnes est exigé.

Advenant le cas où, pour des raisons hors de votre contrôle, vous ne pourriez commander dans un délai de 48 h, il se pourrait que certains des produits et services ne puissent être fournis dans un délai aussi court.

Les prix du menu ne comprennent pas les taxes ni les frais de service.

Réservation des locaux :
Pour réserver l'Aquarium (PO-7000): Veuillez contacter l'assistante-directrice des Services alimentaires, au 418 545-5011 poste 2097.

Pour réserver le centre social ou la salle polyvalente : Veuillez contacter le responsable au service des Immeubles et Équipements, au 418 545-5011 poste 2103.

Autres services :

Pour la location de matériel audiovisuel : veuillez rejoindre l'audiovidéothèque au 418 545-5011 poste 2030.

Pour les services de Bar et pour obtenir des informations concernant le permis d'alcool, contactez le directeur du Baraquac, au 418 545-5011 poste 2043.

Pour les services de la Cantine : veuillez vous présenter sur place ou contactez la personne responsable au 418 545-5011 poste 2012.

Brevages.....	3
Boîtes à lunch.....	4
Hors-d'oeuvres.....	5
Plateaux.....	6 à 8
Salades.....	9
Repas rapides.....	10
Repas d'affaires.....	11
Gourmandises.....	12
Extras.....	13

Prix sujets à changement sans préavis



BREUVAGES

BOÎTES À LUNCH



Eau minérale MONTELLIER (355 ml)	2,05
Boisson gazeuse (591 ml)	2,26
Jus de légumes V8 (354 ml)	2,48
Jus de fruits DOLE (450 ml)	2,56
Café (thermos de 8 tasses)	9,51
Café (thermos de 12 tasses)	14,29

Boissons alcoolisées

Archibald

La Chipie, La Matante, La Joufflue, La Ciboire et La Brise du Lac

Riverbend

Pale Ale, Bitter et Triple Belge

Labatt

Budweiser, Bud Light, Labatt 50, Corona, Stella Artois, Smirnoff Ice, Bacardi Ananas, Alexander Keith's IPA et Alexander Keith's rousse

Punch sans alcool
Punch avec vodka

Prix disponibles
sur demande
418 545-5011
poste 2097

La gluten free <i>Fromage, viandes froides et oeuf cuit dur Tranches de concombres, tomates cerises Raisins</i>	8,95	La Française <i>Croissant, pain baguette Pâté de foie, fromage brie Cantaloup, raisins, confiture et yogourt</i>	11,75
Le gyro <i>Pain pita au poulet, salade, tomate et tzatziki Carottes, céleris et trempette Biscuit du randonneur et salade de fruits</i>	9,75	Le croissant <i>Croissant jambon-brie Salade de pâtes Cantaloup, crudités et trempette</i>	12,10
Végé! Croissant oeuf et brie <i>Croissant aux oeufs, roquette et fromage brie Brochette de fruits et galette au gruau maison Yogourt</i>	9,95	L'Atlantique <i>Sandwich ciabatta de saumon fumé Salade de légumes Gourmandise sucrée</i>	12,85
La paysanne <i>Sandwich à la salade de poulet Fromage Ficello ou P'tit Québec Jello</i>	10,15		
Snack du jour <i>Soupe ou potage du jour Plat du jour Dessert du jour</i>	10,20		
Végé! La végé aux pois chiches <i>Pois chiches, yogourt grec, tomates et paprika Fromage cottage et tomates cerises avec trempette Compote de pommes</i>	10,25		
Végé! La végé au tofu <i>Croissant à la salade de tofu Fromage cottage et tranches de concombre Pain santé</i>	10,45		



HORS-D'OEUVRES

Biscotte de saumon fumé 1,35
Saumon fumé et fromage Philadelphia sur biscotte

Végé! Rouleaux mexicains 1,35
Tortillas, salsa, fromage à la crème et fromage cheddar

Mini-chou au fromage de chèvre 1,40
Petit profiterole au fromage de chèvre et prosciutto

Végé! Mini-coupe au feta et olives 1,40
Tapenade d'olives et fromage feta en mini-coupe de pâte phyllo

Végé! Craquelins houmous et feta 1,50
Mini-pitas, tomates séchées et houmous

Mini-quesadilla au saumon 1,50
Mini-pita au saumon, salsa et coriandre

Végé! Tartelette au fromage de chèvre 1,50
Mini-tartelette aux tomates cerises et fromage de chèvre

Végé! **Nouveau!** Tartelette de confit d'oignons et brie 1,50
Confit d'oignons à l'érable avec brie et pistache

Végé! Bâtonnet de salade grecque 1,75
Olive Kalamata, olive verte, tomate cerise et fromage feta sur brochette

Salsa de crevettes en cuillère 1,80
Cuillère de crevettes, mangue et poivron rouge

Végé! Cuillère de brie et canneberges 1,80
Bouchée de fromage brie accompagnée de confiture de canneberges



PLATEAUX DE SANDWICHES

Wraps

Jambon, fromage Havarti et épinards 2,20 / personne

Poulet, tomates séchées et feta 2,80 / personne

Saumon fumé et ricotta 3,95 / personne

Sandwichs fins

Végé! Mini-ciabatta au philadelphia, épinards et tomates 2,60 / personne

Mini-ciabatta au poulet César 3,35 / personne

Mini-ciabatta au poulet et coriandre 3,35 / personne

Mini-croissants

Plateau de croissants mélangés 2,95 / personne

Mini-croissants jambon, poulet et thon

Classiques

Les sandwichs classiques 2,65 / personne

À la salade de poulet, à la tartinaide aux œufs et au jambon

Les pains farcis 3,05 / personne

À la salade de poulet, à la tartinaide aux œufs et au jambon



PLATEAUX

Plateau de crudités

Assortiment de légumes de saison:
carottes, concombres, tomates cerises, brocolis,
choux-fleurs, poivrons, céleris et trempette

10 à 15 personnes

12,25

16 à 20 personnes

23,50

Les fromages

Emmental canadien
Havarti aux légumes
Cheddar marbré

2,35 / personne

Plateau de fromages fins

Assortiment de fromages fins à déguster

10 personnes
(100 g. par personne)

61,00

Plateau de fromages découvertes

Assortiment de fromages fins à découvrir

12 personnes
(100 g. par personne)

65,00

Le Tzatziki

Salade de poulet Tzatziki
Accompagnée de mini-pitas

1,55 / personne



La trempette de pois chiches et poivrons grillés

Accompagnée de céleris, poivrons et courgettes

1,55 / personne



L'houmous

Bol d'houmous et pains pitas

1,60 / personne

Les charcuteries et viandes froides

Assortiment de viandes froides:
Capicola, saucisson, prosciutto, pancetta (50 g. par personne)

3,25 / personne

Plateau de terrines et pâtés de foie

Assortiment de terrines:
Terrine de lapin, de bison, de sanglier,
de wapiti et pâtés de foie

(100 g. par personne) 5,17 / personne



Plateau de fromages fins



SALADES

REPAS RAPIDES



Biscottes de saumon fumé | Hors d'œuvres

Végé!	La salade de brocoli et pommes	1,85 / personne
Végé!	Le couscous aux canneberges	2,10 / personne
Végé!	La salade de riz à l'italienne	2,15 / personne
Végé!	Les boucles au pesto et feta	2,10 / personne
Nouveau!	La salade de pâtes BLT	2,15 / personne
	La salade de pâtes au brocoli et bacon	2,15 / personne
Végé!	La salade mexicaine	2,15 / personne
Végé!	La salade grecque	2,35 / personne
	La vermicelle et edamame	2,35 / personne
Végé!	Le quinoa, cheddar, fraises et épinards	2,55 / personne
Les incontournables		
	Salade de pomme de terre grelot et aneth	1,85 / personne
	Salade de macaroni	1,85 / personne
	Salade verte du chef	2,30 / personne
	Salade César	2,70 / personne

	Spaghetti italien <i>Généreuse portion servie avec pain et beurre</i>	5,25 / personne
Végé!	Mac & Cheese <i>Macaroni au fromage recette maison</i>	5,40 / personne
	Ailes de poulet <i>Assiette de 5 ailes de poulet douces</i>	7,00 / personne
	Salade César (repas)	7,65 / personne
	Cuisse de poulet BBQ <i>Servie avec frites et sauce BBQ</i>	8,75 / personne
	Pizza 16" <i>Choix entre « toute garnie », « pepperoni-fromage » et « végétarienne » 8 pointes</i>	19,50



REPAS D'AFFAIRES

GOURMANDISES

Tourtière

*Repas typique de la région du Saguenay-Lac-Saint-Jean
Accompagnée de salade de chou crémeuse,
plateaux de crudités et de marinades et tarte au sucre*

11,80

Poulet au beurre

Accompagné de riz basmati et de légumes

14,00

Végé!

Pennes à la sauce au chèvre et épinards

Accompagnées de salade verte

14,25

Pennes aux saucisses italiennes

Saucisses piquantes et sauce aux tomates et basilic

14,50

Végé!

Rotinis à la grecque

Mini-pennes aux tomates séchées, olives, épinards, et fromage feta

14,75

Pavé de saumon sauce échalottes et vin blanc

Accompagné de riz aromatisé

16,75

Escaloppe de poulet aux oignons caramélisés

Accompagné de pâtes et de légumes de saison

17,00

Filet de porc érable et brie

Accompagné de patates grelots et de légumes de saison

19,25

Tous nos repas d'affaires sont servis avec soupe, dessert, thé et café
à l'exception de la tourtière qui ne vient pas avec la soupe.

Pâtisseries

Cupcakes

1,20 / personne

Fines pointes de pâtisseries variées

1,50 / personne

Plateau de mini-tacos sucrés pour min. 10 personnes

2,50 / personne

Plateau de viennoiseries pour min. 10 personnes

2,75 / personne

Plateau de biscuits faits maison pour 18 unités

16,25

Plateau de mini-éclairs et choux à la crème faits maison pour 20 unités

19,75

Fruits

Trempeuse de fruits de saison

10 à 15 personnes (100 g. par personne)

15,00

16 à 20 personnes (100 g. par personne)

25,75



Mini-tacos sucrés



EXTRAS

Les couverts de porcelaine sont inclus avec la majorité de nos commandes

Nappe blanche 53" x 114".....	3,75 \$	Fourchette durable.....	0,10 \$
Nappe bourgogne 53" x 53".....	2,05 \$	Couteau durable.....	0,10 \$
Rouleau nappe blanche.....	30,00 \$	Cuillère à soupe durable.....	0,10 \$
Fourchette jetable.....	0,15 \$	Cuillère à thé durable.....	0,10 \$
Couteau jetable.....	0,15 \$	Tasse durable et soucoupe au besoin..	0,35 \$
Cuillère à soupe jetable.....	0,15 \$	Assiette 6" jetable ou durable.....	0,20 \$
Cuillère à thé jetable.....	0,15 \$	Assiette 9" jetable ou durable.....	0,25 \$
Boîte à lunch jetable.....	0,48 \$	Bol à soupe durable.....	0,20 \$
Bol à soupe jetable avec couvercle.....	0,48 \$		
Verres en plastique (50 unités).....	8,25 \$		
Coupes en plastique (20 unités).....	6,75 \$		
Location de coupe en verre.....	0,35 \$		
Location de verre.....	0,35 \$		

Inclus avec un silex de café

Tasses, sucre, crème et lait

Frais de service

Employé(e) faisant le service du vin ...	15,40 \$ / heure
Employé(e) faisant le service du buffet.	15,40 \$ / heure
Livraison de moins de 50 \$.....	5,00 \$



Bon appétit

418 545-5011 poste 2097
adsa@mageuqac.com
mageuqac.com/traiteur

