

CARTE ÉVÉNEMENTIELLE

campus 3

Carte des menus
disponibles pour
vos événements

1 SANDWICH RÉGULIER (6 POINTES)

- Jambon
- Poulet
- Œufs

+

2 SALADES / FROMAGE / CRUDITÉS

- Macaroni
- Carottes
- Choux
- Pomme de terre
- Légumineuses

+

GÂTEAU CAROTTES OU CHOIX DU CHEF

+

CAFÉ, THÉ & EAU

OPTION

1,50\$

FROMAGE CUBE

1,50\$

FRUITS FRAIS COUPÉS

COLLATION

4,50\$

- Café, thé, jus, eau régulière
- Biscuits maisons ou quatre quarts

campus3

BUFFET LUNCH - FORMULE 2

18,00\$

1 SANDWICH PREMIUM

(CROISSANT OU WRAP OU KAISER OU PANINIS)

- Dinde ou Jambon
- Porc ou Boeuf
- Oeufs

+

2 SALADES/ FROMAGE / CRUDITÉS

- Macaroni
- Choux
- Légumineuses
- Carottes
- Pomme de terre

+

2 DESSERTS AU CHOIX

- Tarte aux fruits
- Tarte au citron
- Gâteau carotte
- Gâteau shortcake
- Gâteau tourbillon framboises (sous réserve)
- Gâteaux Opéra

+

CAFÉ, THÉ & EAU

OPTION

COLLATION

4,50\$

- Café, thé, jus, eau régulière
- Biscuits maisons ou quatre quarts

campus3

VIANDES FROIDES

- Dinde
- Porc
- Bœuf
- Saucisson
- Jambon

+

4 SALADES

- Macaroni
- Choux
- Légumineuses
- Grecque
- Carottes
- Pomme de terre

+

Plateaux Fromages + Crudités

- Brie
- Bleu
- Oka
- Suisse
- Cheddar
- Trempettes
- Marinades

2 DESSERTS AU CHOIX

- Tarte aux fruits
- Tarte au citron
- Gâteau carotte
- Gâteau shortcake
- Gâteau tourbillon framboises (sous réserve)
- Gâteaux Opéra

+

CAFÉ, THÉ & EAU

COLLATION

4,50\$

- Café, thé, jus, eau régulière
- Biscuits maisons ou quatre quarts

OPTION

campus 3

BUFFET LUNCH - FORMULE 4

À PARTIR
DE
24,00\$

2 SALADES

- Macaroni
- Choux
- Légumineuses
- Grecque
- Carottes
- Pomme de terre

+

PLATS CHAUDS (1 choix)

Servi avec riz ou pomme de terre et 1 légume

- Bœuf bourguignon
- Longe de porc à la dijonnaise
- Longe de saumon pochée (+2,50\$)
- Poulet aux poireaux
- Brochettes de bœuf ou de poulet (+2,00\$)

+

2 DESSERTS AU CHOIX

- Tarte aux fruits
- Tarte au citron
- Gâteau carotte
- Gâteau shortcake
- Gâteau tourbillon framboises (sous réserve)
- Gâteaux Opéra

+

CAFÉ, THÉ & EAU

COLLATION

4,50\$

- Café, thé, jus, eau régulière
- Biscuits maisons ou quatre quarts

OPTION

campus3

FORMULES DEJEUNERS

CONTINENTAL / 13,00\$

- Viennoiseries
- Fruits coupés
- Extras : fromage 1,50\$ / Viande Froide 1,50\$

AMERICAIN / 20,00\$

- Œufs brouillés
- Bacon, bajoues, saucisses, jambon
- Pommes de terre rôties
- Crêpes ou pains dorés
- Fruits coupés

DEJEUNERS COMPLETS / 27,00\$

Continental + Américain + yogourts + céréales classiques

OPTION

1,50\$

FROMAGE CUBE

1,50\$

FRUITS FRAIS COUPÉS

4,50\$

COLLATION

- Café, thé, jus, eau régulière
- Biscuits maisons ou quatre quarts

campus3

MENUS DE BOUCHEES

MENUS 5 À 7

- Fromage en cube(cheddar, fromage suisse)
+ crackers + raisin
- Plateau de fromage servi avec brie,
camembert, oka, gouda, emmental)

15,50\$

20,00\$

ASSORTIMENTS DE BOUCHEES

- Canapés froids assortis (4) +
mignardises (2)
- Canapés chauds assortis (4) + gâteaux
miniatures

15,00\$

15,50\$

POSSIBILITÉ DE FAIRE MOITIÉ-MOITIÉ
POUR 15,50\$

BOITE A LUNCH

- Wrap poulet ou jambon ou oeufs
- Salade de macaronis
- Fromage
- Crudités
- Gâteau aux carottes
- Bouteille d'eau

BAR

VINS, BIERES, ALCOOLS FORTS

- Bouteille de vin **À PARTIR DE 26,50\$**
- Vin au verre **À PARTIR DE 5,50\$**
- Coors, Molson **5,50\$**
- Rhum, Vodka, Whisky, Gin **5,50\$**
- Shooters **3,50\$**
- Digestifs **5,50\$**
- Heineken **6,25\$**
- Bloody Ceasar **6,50\$**

LIQUEURS DOUCES

- Coke, Diet Coke, Ginger ale, Sprite **3,50\$**
- Dasani, Eau Perrier **3,50\$**

CARTE DES VINS

	Verre	Bouteille
Vin rouge:		
• Meia Encosta Dao	5,50\$	26,50\$
• Terre à terre	5,50\$	26,50\$
• Modello	6,75\$	32,00\$
• Côtes du Rhône	7,25\$	34,00\$
Vin blanc:		
• Barefoot Pino Grigio	5,50\$	26,50\$
• Pyrène Côtes de Gascogne	5,75\$	27,50\$
• Kim Crawford Sauvignon	9,00\$	42,50\$