



*La Cafétéria Étudiante*

2011-2012



**Les commandes doivent être passées au moins 48 heures l'avance.  
Si elles sont reçues passé ce délai, elles risquent d'être refusées.**

*Ce menu remplace tous les autres menus.*

# TABLE DES MATIÈRES

<i>Les boîtes à lunch</i> .....	3
<i>Saviez-vous que?</i> .....	4
<i>Les breuvages</i> .....	5
<i>Les buffets</i> .....	6
<i>Buffet Saguenéen</i> .....	7
<i>Saviez-vous que?</i> .....	8
<i>Les salades</i> .....	9
<i>Les plateaux</i> .....	10
<i>Les dîners d'affaires</i> .....	11-12-13
<i>Saviez-vous que?</i> .....	14
<i>Les menus 5 services</i> .....	15-16
<i>Saviez-vous que?</i> .....	17
<i>Les canapés</i> .....	18
<i>Saviez-vous que?</i> .....	19
<i>Les extras</i> .....	20-21-22
<i>Saviez-vous que?</i> .....	23
<i>Les repas rapides</i> .....	24
<i>Informations complémentaires</i> .....	25

Services de  
l'Association Générale Étudiante  
*La Cafétéria*

# LES BOÎTES À LUNCH

Les commandes doivent être passées au moins 48 heures l'avance.  
Si elles sont reçues passé ce délai, elles risquent d'être refusées.

**A** *Sandwich en pointes*  
*Crudités et trempette*  
*Cubes de fromage et raisins* 7.00\$

**B** *Portion de fromage cheddar*  
*Sandwich gourmet*  
*Salade jardinière*  
*Dessert du jour* 10.00\$

**C** *Crudités et trempette*  
*Sandwich gourmet*  
*Portion de fromage cheddar*  
*Salade jardinière*  
*Dessert du jour* 9.75\$

**D** *Portion de bagel au saumon fumé*  
*Baguette au poulet et tomates séchées*  
*Salade jardinière*  
*Portion de fromage Brie*  
*Dessert du jour* 12.00\$

**E** CHAUDE  
*Menu du jour incluant :*  
*Soupe ou Potage*  
*Met principal (choix entre 2)*  
*Dessert du jour* 8.95\$



Services de  
l'Association Générale Étudiante  
*La Cafétéria*

# Saviez-vous que ?

## Les boîtes à lunch incluent :

- *la nourriture,*
- *une boîte en carton,*
- *des ustensiles jetables,*
- *une serviette en papier,*
- *des condiments en portion individuelle,*
- *la livraison.*
  
- *Dans le cas d'une livraison de boîtes à lunch, le livreur fait le transport de la marchandise, la dépose à l'endroit choisi par le client et quitte.*
  
- *Le service de livraison est inclus dans le prix des boîtes à lunch, sur les heures d'ouverture de la Cafétéria soit du lundi au jeudi de 7 h 30 à 19 h ainsi que le vendredi de 7 h 30 à 14 h.*
  
- *Pour toute commande de 50 \$ ou moins, des frais de 5 \$ de livraison seront facturés.*
- *Pour une livraison en dehors des heures d'ouvertures, des frais de location d'employé seront facturés.*
- *Pour obtenir un service par serveurs de banquet, des frais de location d'employé seront exigés ainsi que du pourboire (15%) qui est remis en entier aux serveurs.*
  
- *S'il y a annulation de la commande en moins de 48 heures précédent la livraison ou le banquet, des frais de 25 % seront facturés.*
  
- *Taxes et service en sus.*

## LES BREUVAGES

<i>Boisson gazeuse (591 ml)</i>	<i>2.00 \$</i>
<i>Bouteille d'eau DASANI (500 ml)</i>	<i>1.50 \$</i>
<i>Café (thermos de 8)</i>	<i>7.50 \$</i>
<i>Eau minérale St-Justin (355 ml)</i>	<i>1.90 \$</i>
<i>Jus de légumes V8 (354 ml)</i>	<i>2.00 \$</i>
<i>Jus de tomate (156 ml)</i>	<i>1.10 \$</i>
<i>Jus de fruits variés (450 ml)</i>	<i>2.10 \$</i>
<i>Lait (500 ml)</i>	<i>1.85 \$</i>
<i>Lait au chocolat (500 ml)</i>	<i>2.30 \$</i>



*Les taxes sont incluses*

*La Cafétéria*

# LES BUFFETS

(Minimum de 10 personnes)

**A** *Crudités, trempette*

*Cubes de fromage et raisin*

*Sandwichs en pointe (6)*

*Bruschetta*

**7.75\$**

**B** *Crudités et trempette*

*Cubes de fromage et raisin*

*Sandwichs en pointe (4)*

*Pain garni au poulet (1)*

*Salade classique au choix (1)*

*Tranche de fruits frais*

*Bouchées du pâtissier*

**9.75\$**

**C** *Crudités et trempette*

*Sandwich gourmet*

*Bruschetta*

*Salade classique au choix*

*Cube de cheddar, raisin et pain*

*Bouchées du pâtissier*

**10.50\$**

**D** *Crudités et trempette*

*Roulade houmous, pommes, légumes et cheddar*

*Sandwich gourmet*

*Salade classique au choix (1)*

*Tranches de fruits frais*

*Bouchées du pâtissier*

**13.00\$**

# **BUFFET SAGUENÉEN**

*(Minimum de 25 personnes)*

*Tourtière saguenéenne*

*Salade de choux crémeuse et carottes*

*Crudités, marinade et fromage cheddar régionaux*

*Pyramide de viandes froides*

*Plateau de tomates et concombres*

*Tarte aux bleuets ou au sucre*

*Café et thé*

**13.00 \$**

*La Cafétéria*

## Saviez-vous que ?

### Les buffets froids incluent :

- *La nourriture disposée dans des plateaux de service,*
- *Les ustensiles durables,*
- *La vaisselle de porcelaine,*
- *Une serviette en papier,*
- *Une nappe pour mettre sur la table de service,*
- *La livraison.*
  
- *Dans le cas d'une livraison d'un buffet froid, le livreur fait le transport de la marchandise, dépose celle-ci à l'endroit choisi par le client, place les bacs pour récupérer la vaisselle sale et quitte.*
- *Le service de livraison est inclus pour les buffets froids sur les heures d'ouverture de la Cafétéria soit du lundi au jeudi de 7h30 à 19h00 ainsi que le vendredi de 7h30 à 14h00.*
  
- *Pour toute commande de 50 \$ ou moins, des frais de 5 \$ de livraison seront facturés.*
- *Pour une livraison en dehors des heures d'ouvertures, des frais de location d'employé seront facturés.*
- *Pour obtenir un service par serveurs de banquet, des frais de location d'employé seront exigés ainsi que du pourboire (15%) qui est remis en entier aux serveurs.*
- *S'il y a annulation de la commande en moins de 48 heures précédent la livraison ou le banquet, des frais de 25 % seront facturés.*
- *Taxes et service en sus.*

Services de  
l'Association Générale Étudiante  
**La Cafétéria**

# LES CHOIX DE SALADES

*(Pour les buffets froids et les plateaux)*

- *Salade au pesto*
- *Salade d'épinard*
- *Salade de carottes et de raisins secs*
- *Salade de couscous*
- *Salade de fèves germées*
- *Salade de légumes*
- *Salade de légumineuses*
- *Salade de lentilles*
- *Salade de pâtes*
- *Salade de riz*
- *Salade de tomates séchées*
- *Salade du chef*



Services de  
l'Association Générale Étudiante

*La Cafétéria*

# LES PLATEAUX

*(Prix par personne)*

*(Minimum de 10 personnes)*

*Plateau de crudités* 1.95 \$

*Plateau de fruits frais* 1.95 \$

*Plateau de fromage* 2.25 \$

*Plateau de fromages fins régionaux* 5.95 \$

*Plateau de terrines* 2.95 \$

*Plateau de charcuteries et viandes froides* 2.25 \$

*Sandwichs en pointes traditionnelles* 2.55 \$

*Sandwichs gourmets* 3.95 \$

*Salades assorties* 2.25 \$

*Assortiment de mini pâtisseries* 2.75 \$

Services de  
l'Association Générale Étudiante  
*La Cafétéria*

# LES DÎNERS D'AFFAIRE

*(Minimum de 20 personnes)*

## **A ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Sauté de bœuf aux poivrons et oignons doux* **9.50\$**

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

## **B ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Mijoté de poulet aigre-doux servi avec légumes* **10.00\$**

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

## **C ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*mijoté de porc à la dijonnaise servi avec légumes* **9.25\$**

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

# LES DÎNERS D'AFFAIRE

*(Minimum de 20 personnes)*

## **D ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Pâtes du jour servies avec légumes* 8.75\$

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

## **E ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Crêpe jambon, asperge, fromage et  
sauce hollandaise* 9.00\$

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

## **F ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Cannellonis au fromage, sauce napolitaine  
servis avec légumes* 10.00\$

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

# LES DÎNERS D'AFFAIRE

*(Minimum de 20 personnes)*

## **G ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Pavé de saumon aux agrumes*

*servi avec riz et légumes*

**10.50\$**

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

## **H ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Bœuf bourguignon méthode traditionnelle*

*Servi avec légumes*

**11.50\$**

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

## **I ENTRÉE**

*Potage de saison*

### **PLAT PRINCIPAL**

*Suprême de volaille, prosciutto, tomates et fromage*

*servi avec riz et légumes*

**12.50\$**

### **DESSERT**

*Dessert du jour*

*Café ou thé*

*Petit pain*

Services de  
l'Association Générale Étudiante

*La Cafétéria*

# Saviez-vous que ?

## Le dîner d'affaire inclus :

- *La nourriture*
- *La vaisselle en porcelaine*
- *Les ustensiles durables*
- *Les verres à eau durables*
- *Les serviettes de table en papier*
- *Le montage de la salle*
- *Une nappe de tissus par 4 personnes*

*Il est possible de faire la location de vaisselle supplémentaire, de serviettes de table en tissus ainsi que des centres de table pour quelques frais supplémentaires (voir la section xtras).*

*Pour changer le potage pour une salade méli-mélo, des frais de 1,50\$ par personne seront facturés.*

*Les dîners d'affaires sont servis dans les locaux suivants soient : le local P0-7000, la salle polyvalente ou le centre social. 1 serveur pour 20 personnes est inclus pour un service de 1h30, si pour une raison vous deviez excéder ce temps alloué (allocution, présentation, remise de prix ou autre...) des frais de location d'employé seront facturés.*

- *Le service de banquet est inclus pour les dîners d'affaires sur les heures d'ouverture de la Cafétéria soit du lundi au jeudi de 7h30 à 19h00 ainsi que le vendredi de 7h30 à 14h00.*
- *Pour toute commande de 50 \$ ou moins, des frais de 5 \$ de livraison seront facturés.*
- *Pour une livraison en dehors des heures d'ouvertures, des frais de location d'employé seront facturés.*
- *Pour obtenir un service par serveurs de banquet, des frais de location d'employé seront exigés ainsi que du pourboire (15%) qui est remis en entier aux serveurs.*
- *S'il y a annulation de la commande en moins de 48 heures précédent la livraison ou le banquet, des frais de 25 % seront facturés.*
- *Taxes et service en sus.*

# LES MENUS 5 SERVICES

*(Minimum de 15 personnes)*

## **ENTRÉES FROIDES**

*Méli-mélo du jardin*

*Terrine régionale*

*Salade californienne*

*Crevettes en coupes*

*Confettis de canard confit sur son nid de cresson*

**OU**

## **ENTRÉES CHAUDES**

*Baluchon de pétoncle et cresson*

*Feuilleté d'escargots florentine*

*Brie fondant aux canneberges*

*Fleur de filo aux fruits de mer*

*Bouchée de fromage bleu des sous-bois*

## **PRÉAMBULE**

*Potage crécy*

*Crème de céleri et pomme*

*Potage Argenteuil*

*Potage Parmentier*

*Crème de brocoli et fromage*

*Potage tomate et basilic*

Services de  
l'Association Générale Étudiante  
**La Cafétéria**

# LES MENUS 5 SERVICES

*(Minimum de 15 personnes)*

## **PLATS PRINCIPAUX**

<i>Suprême de volaille et sa fricassée des bois servi avec pomme de terre noisette et légumes</i>	<i>18.50\$</i>
<i>Roulades des quatre saisons au coulis de balsa (plat végétarien)</i>	<i>18.00\$</i>
<i>Filet de porc aux poireaux et fromage bleu</i>	<i>19.50\$</i>
<i>Tulipe de truite florentine du fumoir et son beurre blanc citronné</i>	<i>24.00\$</i>
<i>Crevettes et pétoncles frais sautés à la provençale</i>	<i>26.50\$</i>
<i>Mignon de bœuf flambé au fromage de chèvre et sa duxelle</i>	<i>30.00\$</i>

## **DESSERT**

*Croustillant au chocolat*

*Thé ou café*

Services de  
l'Association Générale Étudiante

*La Cafétéria*

## Saviez-vous que ?

### Les menus 5 services incluent :

- *La nourriture,*
- *La vaisselle en porcelaine,*
- *Les ustensiles durables,*
- *Les verres à eau durables,*
- *Une serviette de table et une nappe en tissu,*
- *Le montage de la salle.*
  
- *Les menus 5 services sont servis en tout temps, 1 serveur pour 15 convives est inclus pour un service de 2h30, si pour une raison vous deviez excéder ce temps alloué (allocution, présentation, remise de prix ou autre...) des frais de location d'employé seront facturés.*
  
- *Un minimum de 15 clients est exigé sur les heures d'ouverture de la Cafétéria soit du lundi au jeudi de 7h30 à 19h00 et le vendredi de 7h30 à 14h00.*
  
- *Pour un banquet de soir, de fin de semaine ou lors de congés fériés, un minimum de 30 personnes est exigé.*
  
- *Il est possible de faire la location de vaisselle supplémentaire, de serviettes de table en tissus ainsi que de centres de table pour quelques frais supplémentaires (voir la section Extras).*
  
- *S'il y a annulation de la commande en moins de 48 heures précédant la livraison ou le banquet, des frais de 25 % seront facturés.*
  
- *Taxes et service en sus.*

# LES CANAPÉS

## *DÉLICES DE LA MER*

<i>Saumon fumé aux perles noires sur biscuit</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Crevettes et fromage à la crème</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Feuilletés de pétoncles florentins</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Saumon fumé et câpres</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Minis baluchons d'escargots au porto</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Timbale de homard aux perles rouges</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Mollusques marins fumés sur croûton</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Saumon fumé et fromage à la crème</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Crevettes cocktails</i>	<i>21 \$ la douzaine</i>

## *VÉGÉTARIENS*

<i>Fromage à la crème et légumes</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Brushetta</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Filo fêta et tomates séchées</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Champignons farcis</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Minis feuilletés de brie et pesto</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Roulés de fromage à la crème et olives</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Minis rouleaux impériaux aux légumes</i>	<i>21 \$ la douzaine</i>

## *VIANDES*

<i>Jambon et mandarine</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Saucisses en pâte</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Terrine de lapin sur craquelin</i>	<i>15 \$ la douzaine</i>
<i>Pâtés de foie</i>	<i>18 \$ la douzaine</i>

# Saviez-vous que ?

## Le service de canapés comprend :

- *La nourriture disposée dans des plateaux de service,*
- *Les ustensiles durables,*
- *La vaisselle de porcelaine,*
- *Une serviette en papier,*
- *Nappe pour mettre sur la table de service,*
- *La livraison.*

*Dans le cas d'une livraison de canapés, le livreur fait le transport de la marchandise, le dépose à l'endroit choisi par le client, place les bacs pour récupérer la vaisselle sale et quitte.*

*La livraison est incluse pour les canapés, sur les heures d'ouverture de la Cafétéria soit du lundi au jeudi de 7h30 à 19h00 ainsi que le vendredi de 7h30 à 14h00.*

- *Pour toute commande de 50\$ ou moins, des frais de 5\$ de livraison seront ajoutés à la facture.*
- *Pour une livraison en dehors des heures d'ouvertures, des frais de location d'employé seront facturés.*
- *Pour obtenir un service par serveurs banquet, des frais de location d'employé seront exigés ainsi que du pourboire (15%) qui est remis en entier aux serveurs.*
- *S'il y a annulation de la commande en moins de 48 heures précédent la livraison ou le banquet, des frais de 25 % seront facturés.*
- *Taxes et service en sus.*

# LES EXTRAS

## SERVIETTES DE TABLE

<i>Serviette de table en tissus</i>	<i>0.35 \$</i>
<i>Serviette dans la coupe ou éventail</i>	<i>0.80 \$</i>

## NAPPES

<i>Panneau blanc 53X114</i>	<i>2.25 \$</i>
<i>Carré bourgogne 53X53</i>	<i>1.75 \$</i>
<i>Napperons en papier</i>	<i>0.05 \$</i>
<i>Rouleau nappe blanche</i>	<i>25.00 \$</i>
<i>Centre de table</i>	<i>1.75 \$</i>

## USTENSILES

### *Jetables*

<i>Fourchette</i>	<i>0.05 \$</i>
<i>Couteau</i>	<i>0.05 \$</i>
<i>Cuillère à soupe</i>	<i>0.05 \$</i>
<i>Cuillère à thé</i>	<i>0.05 \$</i>

### *Durables*

<i>Fourchette</i>	<i>0.15 \$</i>
<i>Couteau</i>	<i>0.15 \$</i>
<i>Cuillère à soupe</i>	<i>0.15 \$</i>
<i>Cuillère à thé</i>	<i>0.15 \$</i>

# LES EXTRAS

## VAISSELLE

### *Jetable*

<i>Contenant de luxe plastique boîte à lunch</i>	<i>1.25 \$</i>
<i>Assiette principale 9"</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Assiette à pain ou salade 6"</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Assiette à dessert 6"</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Bol à soupe avec couvercle</i>	<i>0.25 \$</i>

### *Durable*

<i>Assiette principale 9"</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Assiette à pain ou salade 6"</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Assiette à dessert 6"</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Soucoupe à tasse</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Bol à soupe</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Verre à eau</i>	<i>0.30 \$</i>
<i>Tasse</i>	<i>0.25 \$</i>

## NOURRITURE

<i>Lait en pot pour café</i>	<i>0.50 \$</i>
<i>Crème en pot pour café</i>	<i>0.50 \$</i>
<i>Pain emballage individuel</i>	<i>0.65 \$</i>
<i>Pain cuit au four</i>	<i>0.65 \$</i>
<i>Beurre en triangle</i>	<i>0.25 \$</i>
<i>Soupe</i>	<i>1.80 \$</i>
<i>Salade</i>	<i>1.80 \$</i>

## LES EXTRAS

### LOCATION EMPLOYÉ

<i>Location employé à l'heure</i>	12.85 \$
<i>Faisant le service du vin</i>	12.85 \$
<i>Derrière le buffet</i>	12.85 \$
<i>Livraison pour moins de 50\$</i>	5.00 \$



*La Cafétéria*

## *Saviez-vous que ?*

### *Le service des extras*

- *Pour toute commande de 50\$ ou moins, des frais de 5\$ de livraison seront ajoutés à la facture.*
- *Pour une livraison en dehors des heures d'ouvertures, des frais de location d'employé seront facturés.*
- *Pour obtenir un service par serveurs banquet, des frais de location d'employé seront exigés ainsi que du pourboire (15%) qui est remis en entier aux serveurs.*
- *S'il y a annulation de la commande en moins de 48 heures précédant la livraison ou le banquet, des frais de 25 % seront facturés.*
- *Taxes et service en sus.*

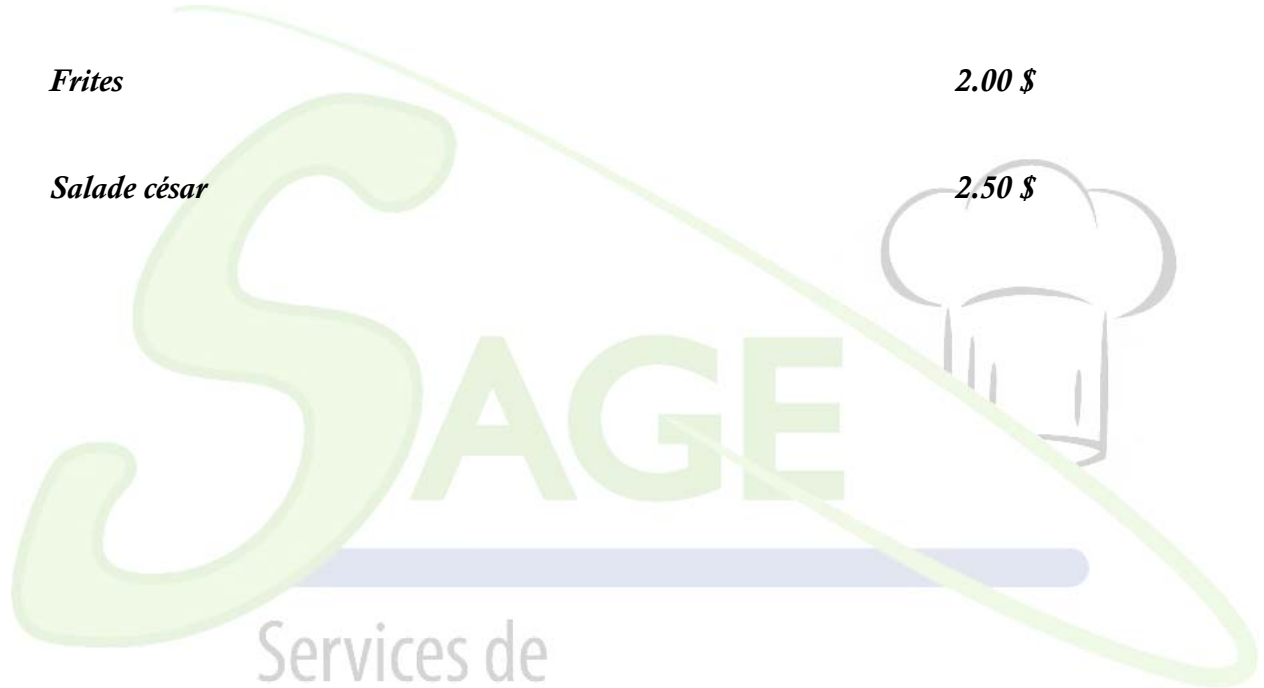
Services de  
l'Association Générale Étudiante

*La Cafétéria*

# LES REPAS RAPIDES

*(Prix par personne)*

<i>Spaghetti portion</i>	<i>5.00 \$</i>
<i>Cuisses de poulet B.B.Q. (servies avec frites, salade, sauce)</i>	<i>6.98 \$</i>
<i>Ailes de poulet</i>	<i>6.25 \$</i>
<i>Pizza 16 pouces (donne 8 pointes)</i>	<i>18.95 \$</i>
<i>Frites</i>	<i>2.00 \$</i>
<i>Salade césar</i>	<i>2.50 \$</i>



Services de  
l'Association Générale Étudiante

*La Cafétéria*

# INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

*Pour des groupes de plus de 50 convives, nous vous invitons de réserver du personnel pour faire le service banquet afin de vous garantir le meilleur service à la clientèle possible.*

*Advenant le cas où, pour des raisons hors de votre contrôle, vous ne pourriez commander dans un délai de 24 h, il est possible qu'une pénalité de 10% soit ajoutée à votre facture. Nous ferons tout notre possible pour vous accommoder. Cependant, il pourrait arriver que certains produits et services ne puissent être rendus dans un délai aussi court.*

## Réservation des locaux:

*Pour les réservations du local P0-7000 : veuillez contacter la coordonnatrice au Service de banquet et livraison, Marie-Michèle Gagnon, au poste 2097.*

*Pour les réservations du centre social ou de la salle polyvalente, veuillez contacter le service des Immeubles et Équipements au poste 2103.*

## Autres services :

*Pour la location de matériel audio-visuel : veuillez rejoindre l'audio vidéothèque au poste 2030.*

*Pour le Service de Bar et pour obtenir des informations concernant le permis d'alcool: veuillez contacter la personne responsable des commandes au poste 2043.*

*Pour le Service de Cantine étudiante : veuillez contacter la personne responsable au poste 2012.*

Services de  
l'Association Générale Étudiante

La Cafétéria