

D

Z

m

K

**Célébrer  
la pensée  
libre**

Du 7 au 11 mai 2018

**86<sup>e</sup>**  
congrès de  
**l'ACFAS**  
UQAC

par

**Les trois Chefs**  
MAÎTRE TRAITEUR



# DÉJEUNERS

Disponibles de **8 h à 10 h**

**1**

Viennoiseries variées  
Plateau(x) de fruits frais  
Plateau(x) de fromages cheddar  
Café & thé

**5,95 \$**

par personne

**2**

Viennoiseries variées  
Plateau(x) de fruits frais  
Plateau(x) de fromages cheddar  
Yogourt aux fruits des champs & **crumble**  
Café & thé

**7,45 \$**

par personne

**3**

Viennoiseries variées  
Plateau(x) de fruits frais  
Plateau(x) de fromages cheddar  
Yogourt aux fruits des champs & **crumble**  
Mini bagel à la crème fraîche  
& saumon fumé  
Café & thé

**8,95 \$**

par personne

# PAUSES - CAFÉ

Disponibles de **8 h à 11 h 30**  
& de **14 h à 15 h 30**

Café - **10,00 \$** thermos pour 10 personnes

Thé - **1,00 \$** l'unité

## PAUSE LÉGÈRE

Assortiment de muffins  
& biscuits maison  
Plateau(x) de fruits frais  
Café & thé

par personne

**4,25 \$**

## PAUSE SANTÉ

Plateau(x) de fromages cheddar  
& raisins  
Chips de pita maison, houmous  
& **baba ghanouj**  
Plateau(x) de fruits frais  
Café & thé

par personne

**5,75 \$**

## PAUSE SANTÉ COMPLÈTE

Quatre-quarts aux bananes  
& strudels aux pommes maison  
Plateau(x) de fromages cheddar  
& raisins  
Plateau(x) de fruits frais  
Plateau(x) de mignardises variées  
Café & thé

par personne

**7,95 \$**

Disponibles de **11 h 30 à 13 h**

Un sandwich au choix parmi la sélection  
(option sans gluten disponible) :

- Poitrine de dinde & pain aux canneberges
- Jambon sur pain aux olives & mayonnaise de pesto basilic
- Poitrine de poulet César dans un wrap
- Tofu & légumes sautés (végétalien)
- Légumes sautés & houmous maison

**+**

Une salade au choix :

- Salade d'orzo & vinaigrette de framboises du Domaine le Cageot
- Salade jardinière & vinaigrette maison
- Salade de farfalles au pesto de tomates séchées

**+**

- Crudités et trempette
- Dessert du jour
- Jus de légumes

Aussi disponibles :  
Salades-repas au poulet  
ou au saumon

Minimum de 5 repas  
identiques requis

**10,95 \$**

par personne

**BOÎTE À LUNCH**



# COCKTAILS D'INVIERS

Disponibles de **16 h 30 à 18 h**

# HORS-D'OEUVRE CLASSIQUES



Brochette de tomates bocconcini & pesto basilic  
 Plateau(x) de fromages & biscottes  
 Minichou de foie gras & zeste d'agrumes  
 Mousse de crevettes, câpres frites & crostini maison  
 Terrine de cerf rouge & confit d'oignon  
 Baluchon de feta & épinards, tombée de miel  
 Plateau(x) de charcuteries & antipasto  
 Saumon fumé maison & aïoli maison  
 Confit de canard à la réduction balsamique en cuillère  
 Croque-monsieur de jambon & poires  
 Fraise enrobée de chocolat  
 Verrine de gâteau fraises & Fragoli

7 bouchées (au choix parmi la sélection ci-dessus) - **10,95 \$** par personne  
 12 bouchées (au choix parmi la sélection ci-dessus) - **17,95 \$** par personne

Confit de canard à la lie de vin de bleuets du Domaine le Cageot  
 Saumon fumé de la Boucanerie d'Henri & aïoli maison  
 Napoléon de champignons sauvages de chez Morille Québec  
 Feuilleté de fromage Kénogami, pommes vertes & miel des Ruisseaux  
 Rillettes de canard & gelée de canneberges de la Cannebergerie  
 Longe de porc fumé de la Charcuterie Perron & gelée de bleuets  
 Sushi boréal de truite pochée au thé des bois d'Origina  
 Terrine de lapin & confit boréal des Camerises Mistouk  
 Salade mesclun, fraises, asperges, feta & vinaigrette du Domaine le Cageot  
 Spanakopita de Desneiges & épinards frais  
 Cupcake au beurre d'érable de l'érablière du Cap Bleu  
 Chocolat aux bleuets du Lac

## HORS-D'OEUVRE RÉGIONAUX



7 bouchées (au choix parmi la sélection ci-dessus) - **12,95 \$** par personne  
 12 bouchées (au choix parmi la sélection ci-dessus) - **20,95 \$** par personne

## SÉLECTION DE PLATEAUX

Terrines variées, crostini maison & confit d'oignons  
Saumon fumé en cuillère, d'oli & condiments  
Plateau(x) de fromages cheddar  
Brochette d'antipasto  
Plateau(x) de charcuteries italiennes  
Rillettes de canard & gelée d'oranges  
Minichou à la crème & ganache au chocolat

à la douzaine - **17,95 \$**

## SÉLECTION DE BREUVAGES

Liqueurs douces  
(coke, coke diet, sprite, orangeade)

Eau minérale

Eau Perrier

**2,00 \$** chaque

Jus de fruits en bouteille (1 litre)  
(orange, pomme)

**3,00 \$** chaque

## SERVICE & MATÉRIEL

Le personnel de service peut être disponible sur place.  
Pour toute demande, veuillez l'indiquer sur le bon  
de commande et nous communiquerons avec vous.

Serveur - 2 h minimum - **15,00 \$** de l'heure

Nappes de tissu blanches - **8,00 \$** l'unité  
(ronde ou rectangulaire)

L'aménagement (tables de services et/ou cocktails)  
sera fourni par l'UQAC.



# **BOISSONS ALCOOLISÉES**



# BIÈRES

## RIVERBEND

### Sélection de bières locales Microbrasserie Riverbend

#### **LA DADON - bière officielle du congrès BITTER/ROUSSE** (473 ml, canette)

De tradition brassicole anglaise, la **bitter** est la bière de soif des ouvriers. Elle trouve l'équilibre entre le caramel du malt Crystal et la finesse du houblon québécois.

#### **PALE ALE 50/50** (473 ml, canette)

Cette **pale ale** est issue d'un assemblage de bière fermentée en fût de chêne et en inox. À son goût mielleux s'ajoutent de subtiles touches boisées et vanillées soutenues par une légère amertume.

#### **BERLINER WEISSE** (473 ml, canette)

Bière surî par un processus naturel, cette berliner weisse développe des arômes surprenants de pamplemousse, d'ananas et de fruit de la passion.

#### **SAISON** (473 ml, canette)

Rafraîchissante et bien charpentée, la **Saison** développe des arômes fruités et floraux soutenus par une légère acidité naturelle

par consommation  
**6,50 \$**

# ARCHIBALD BIÈRES

## Sélection de bières québécoises Microbrasserie Archibald

### **CHIPIE** (473 ml, canette)

Bière rousse bien maltée avec du corps et la présence d'amertume. Bel équilibre entre le malt et le houblon. De couleur cuivrée, elle est pâle.

### **MATANTE** (473 ml, canette)

Bière légère en bouche avec une mousse onctueuse. Au nez, on sent bien la présence du malt et l'arôme du houblon.

### **JOUFFLUE** (473 ml, canette)

Servie avec sa levure, ce qui lui donne en partie son apparence opaque et trouble. Au nez, on décèle des agrumes et de la coriande.

### **CIBOIRE** (473 ml, canette)

De type **ale** anglaise, elle est subtile en caramel et en malt fin, elle se démarque au nez par la présence prédominante du houblon.

### **BRISE DU LAC** (473 ml, canette)

**Lager** blonde de type Münchner Helles faite avec du malt bavarois. Au nez, on reçoit une explosion de malt et de houblon. En bouche, elle est douce et complexe alors que le houblon floral et le malt se retrouvent en équilibre.



par consommation

**5,87 \$**

## LABATT

### Sélection de bières commerciales Brasserie Labatt

Budweiser, Bud Light (341 ml, bouteille)	<b>3,00 \$</b>
Bleue, Labatt 50 (341 ml, bouteille)	<b>3,20 \$</b>
Alexander Keith's Red et IPA (341 ml, bouteille)	<b>3,95 \$</b>
Budweiser Prohibition sans alcool (341 ml, bouteille)	<b>2,20 \$</b>
Palm Bay Mandarine (341 ml, bouteille)	<b>4,25 \$</b>
Stella Artois et Corona (330 ml, bouteille)	<b>4,80 \$</b>

# VINS

## ROUGE

### Vin rouge

<b>CASA SANTOS LIMA</b> (Estremadura) Portugal - Aromatique et souple	<b>15,49 \$</b>
<b>CLIFF 79</b> (Cabarnet/Shiraz) - Australie Fruité et généreux	<b>16,54 \$</b>
<b>QUINTA DE BONS-VENTOS</b> - Portugal Aromatique et souple	<b>16,99 \$</b>
<b>CISTUS</b> (Douro) - Portugal Aromatique et souple	<b>18,74 \$</b>

## BLANC

### Vin blanc

<b>CLIFF 79</b> (Chardonnay) - Australie Aromatique et rond	<b>16,54 \$</b>
<b>DOMAINE LA HITAIRE</b> (Chardonnay) - France Fruité et vif	<b>16,84 \$</b>
<b>MONTALTO</b> (Pinot) - Italie Délicat et léger	<b>17,24 \$</b>
<b>BRUMONT GROS MANSENG</b> (Sauvignon) France - Fruité et vif	<b>20,49 \$</b>

## ROSÉ

### Vin rosé

<b>LISTEL</b> (Gris) - France - Fruité et léger	<b>18,09 \$</b>
<b>DOMAINE DE GOURNIER</b> (Rosé) - France Fruité et léger	<b>19,14 \$</b>

### Location

Location de coupes de verre (l'unité)	<b>0,36 \$</b>
Perte ou bris de coupe (l'unité)	<b>3,40 \$</b>

# TERMES & CONDITIONS

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

Aucun minimum de commande n'est demandé.

Période de commande : du **9 au 20 avril 2018**

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

Après le **20 avril 2018**, aucune modification de commande ne sera acceptée.

## MODE DE PAIEMENT

Sur réception de votre commande par courriel, le service de traiteur et/ou le BARUQAC communiqueront avec vous pour confirmer votre commande. Ils procéderont au paiement par carte de crédit lors de cette confirmation.

Aucun paiement sur place.

## ÉCORESPONSABILITÉ

Utilisation de matières recyclables et compostables :

- Boîte à lunch : contenant recyclable
- Serviettes de table compostables
- Verres de carton recyclables
- Utilisation de thermos à lait et sucriers réutilisables

Dans la mesure du possible, l'utilisation d'aliments locaux sera favorisée.

Tous nos menus sont modifiables selon vos restrictions alimentaires.

Parce que nous avons à cœur de bien vous servir, tous nos produits sont faits maison.

**TOUS LES PRIX SONT SUJETS AUX TAXES EN VIGUEUR.**

## 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 **Les Trois chefs** est le traiteur exclusif pour toutes les commandes de nourriture pour les colloques (déjeuners, pauses-café, dîners et cocktails).

### LES TROIS CHEFS

**Marie-Ève Gagnon**

**418 549-7939**

**info@maitretraiteur**

Le service de bar de l'UQAC **BARUQAC**, a de son côté l'exclusivité pour le service de boissons alcoolisées.

### BARUQAC

**Alexandra Tremblay**

**418 545-5011, poste 2043**

**directeurbar@mageuqac.com**

Merci de votre collaboration et bon congrès!

# GASTRONOMIE

L'art d'utiliser la nourriture pour créer le bonheur.

- Théodore Zeldin

