

D

Z

m

K

**Célébrer
la pensée
libre**

Du 7 au 11 mai 2018

86^e
congrès de
l'ACFAS
UQAC

par





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

par personne
10,95 \$

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

6,50 \$

par consommation

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

VINS

ROUGE

Vin rouge

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

BLANC

Vin blanc

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

ROSÉ

Vin rosé

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

Location

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

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

