

### Offre de repas Chartwells pour le Congrès de l'Acfas 2025

du 5 au 9 mai 2025

Pour le 92° Congrès de l'Acfas 2025, Chartwell a le plaisir de vous faire part de son offre repas.

Buffet chaud : Un buffet chaud sera installé dans le hall du pavillon A. Les responsables de colloques pourront pré-commander des coupons entre le 17 mars et le 17 avril 2025. En cas de besoin, une quantité limitée de coupons pour l'accès au buffet chaud sera disponible par jour dans la zone des inscriptions.

Veuillez noter: Si votre coupon n'est pas utilisé pour le buffet chaud, celui-ci est utilisable pour un repas et/ou une collation dans l'espace aire ouverte de la cafétéria du Pavillon A, entre 7 h et 18 h. Aucun remboursement ne sera effectué si vous n'utilisez pas votre coupon.

Boîtes à lunch : Un espace dédié sera aménagé au niveau bas du hall A pour récupérer les boîtes à lunch précommandées. Ces dernières pourront également être livrées directement dans la salle de votre colloque.

Aire de service : Tous les comptoirs de restauration seront ouverts.

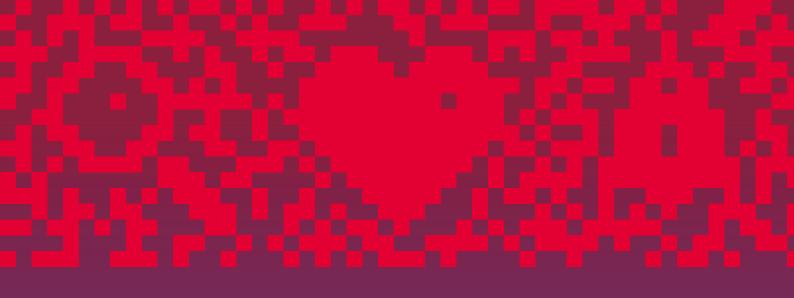
Service traiteur: Les responsables de colloques peuvent commander un service traiteur en remplissant un bon de commande du lundi 17 mars 2025 au jeudi 17 avril 2025.

Pour garantir le bon déroulement de cet événement, une équipe complète de <u>serveurs</u>, chefs et cuisiniers sera mobilisée pour les préparations et le service.

L'équipe du service traiteur à l'ÉTS 514-396-8429 47421@compass-canada.com







# Petit déjeuner et pauses

Petit déjeuner servi entre 7 h et 9 h dans le hall du pavillon A

## choix 1 6,50 \$/pers

Assortiment de viennoiseries 1/pers Café/thé Jus

#### choix 2 7,50 \$/pers

Assortiment de viennoiseries 1/pers Fruits frais entiers Café/thé Jus

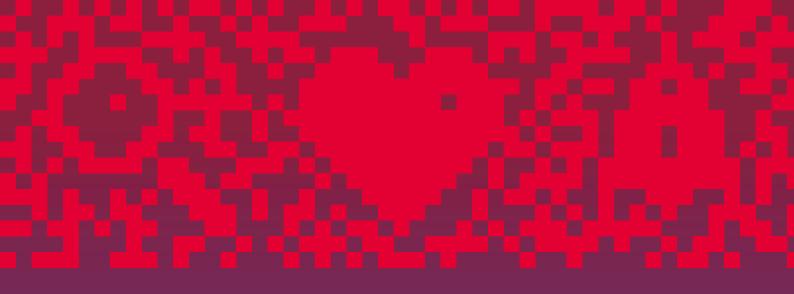
## **choix 3** 8,50 \$/pes

Assortiment de viennoiseries 1/pers Fruits frais entiers Plateaux de fromages canadiens Café/thé Jus

Produits à la carte disponibles, nous consulter.

L'Acfas offrira du café et du thé à l'entrée de différents pavillons.





### **Buffet**

Prix 25,87 \$ + txs

Les buffets sont servis entre 11 h 30 et 14 h dans le hall du pavillon A

#### Ils sont composés:

D'une entrée, d'un plat principal et d'un dessert du jour Servi avec pain et café Vanhoutte, vaisselle réutilisable uniquement. Pour les jours de la semaine nous proposons :

### lundi

Cuisse de poulet PIRI-PIRI Un ragoût de légumineuses et tofu

#### mardi

Filet de truite aux épinards et ratatouille Burritos végétarien

### mercredi

Bitokes de dinde sauce aux champignons Tortellini 3 couleurs sauce rosée

### <u>jeudi</u>

(buffet végétarien)

Lasagne végétarienne et salade du chef

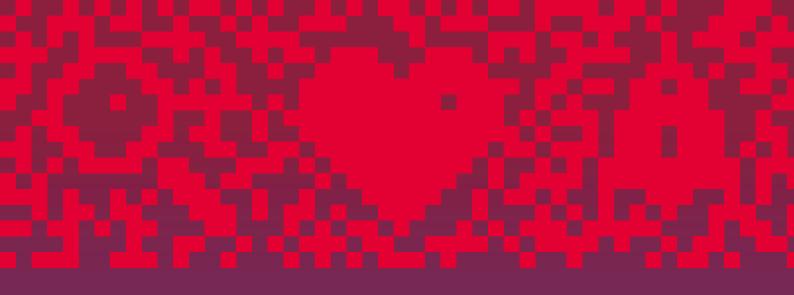
Tempeh général Tao

### vendredi

Filet de truite aux épinards et ratatouille Burritos végétarien







### Boîte à lunch

**Prix 23 \$ + txs** 

Choix de boite à lunch Toutes les boîtes à lunch sont composées : d'une salade du jour, d'un sandwich au choix et d'un dessert du jour

## choix des sandwichs

Sandwich dinde et fromage, tomate, laitue, poivrons marinés

Sandwich poulet sauce ranch, laitue, tomate

Wrap de poulet ou tofu mariné, olive, tomate, poivron

Sandwich végétarien : tomate, provolone ou brie et canneberge

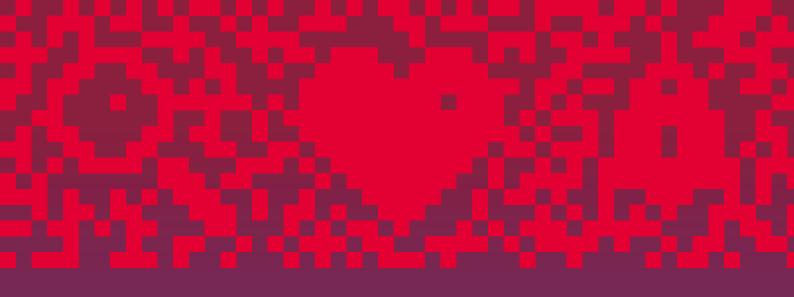
### option végan

Bol Repas façon Poké de légumineuses et tofu avec riz ou quinoa, carotte, épinard frais, oignon rouge et vert, chou rouge, poivron, concombre

Dessert végan

Mise en place selon les commandes en lignes et servies dans un espace attitré pour la récupération des boîtes dans le hall du pavillon A, niveau du bas ou bien livrées dans les salles de colloques.





### Service traiteur

## buffet le classique

24,95 \$ +txs

2 choix de salades, 3 choix de sandwichs GOURMETS coupés en petites portions, plateaux de crudités et trempette, dessert du jour (ex: biscuit brisure de chocolat ou choux à la crème)

### buffet le gueleton

26,60 \$ +txs

2 choix de salades, 3 choix de sandwichs GOURMETS coupés en petites portions, plateaux de fromages canadiens cheddar et craquelins, dessert du jour (ex: carrés assortis ou choux à la crème)

## choix des sandwichs

Sandwich dinde et fromage, tomate, laitue, poivrons marinés

Sandwich poulet sauce ranch, laitue tomate

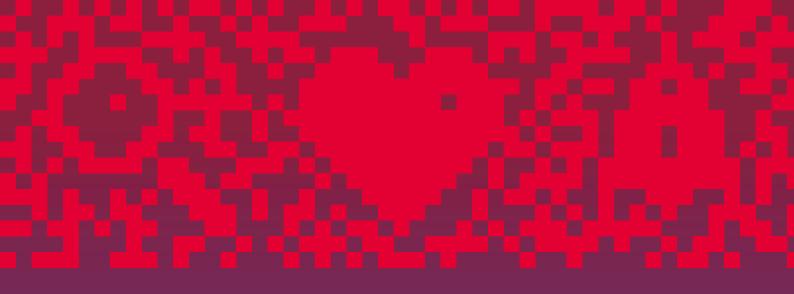
Wrap de poulet ou tofu mariné, olive, tomate, poivron

Sandwich végétarien : tomate, provolone ou brie et canneberge

Tous les buffets sont servis avec du café Van Houtte

Les commandes doivent être passées entre le 17 mars et le 18 avril 2025 par les responsables de colloques, afin de garantir un service en étage.





### Service traiteur Soirée cocktail

**Prix 18 \$ + txs** 

4 bouchées salées au choix et 2 bouchées sucrées au choix par personne

### buffet amuse-bouches

Mini-quiches oignon et oka

Mini-burgers de poulet et canneberges

Verrines de salsa et guacamole

Brochettes antipasti de charcuterie

Brochettes de tomates et bocconcini

Mini-tartelettes au gouda fumé

Crevettes teriyaki servies en cuillère

Boules de falafel et sauce tzatzíki

Mignardises variées

Macarons

Carrés assortis

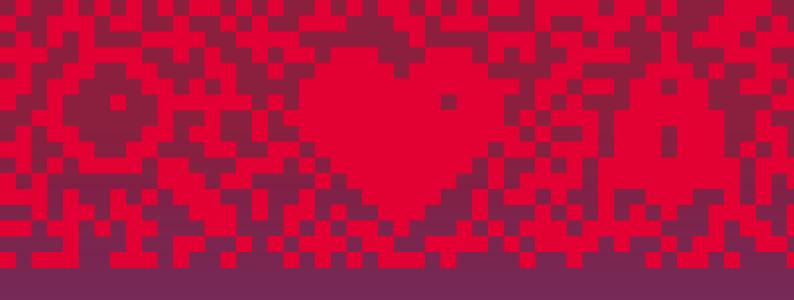
Tartelettes portugaises

Choux à la crème

Verrines de mousse au chocolat

Servis sur plateaux et pour des commandes de 10 personnes minimum





### Service traiteur Soirée cocktail

### Les boissons

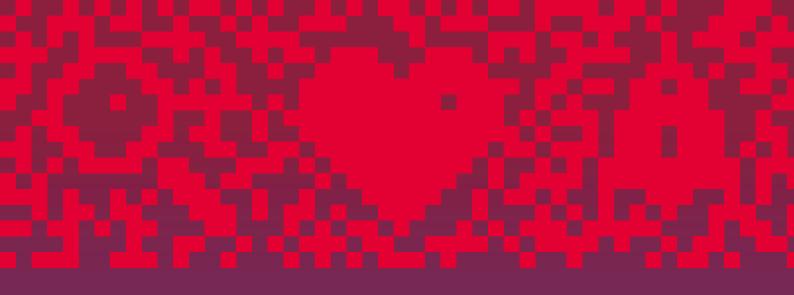
Inniskillin chardonnay	28,75 \$ +txs
<b>Vin blanc italien</b> Ruffino	27,00 \$ +txs
<b>Vin rouge canadien</b> Inniskillin pinot noir	33,35 \$ +txs
Vin rouge Espagne ou Portugal Liberado cabernet Dao	27,00 \$ +txs 27,00 \$ +txs
<b>Vin mousseux</b> Ruffino prosceco	36,80 \$ +txs

Jus bouteilles	3,50 \$ +txs
Boissons gazeuses	3,50 \$ +txs
San Pellegrino	3,50 \$ +txs
Mocktail en canette	5,00 \$ +txs
Eau gazéifiée	3,00 \$ +txs

Bières bouteilles
et cannettes
Bières importées
(Heinekein, Dos Esquis...) 6,75 \$ +txs
Bières locales
(Molson, Ricards...) 5,75 \$ +txs
Bières artisanales locales 7,75 \$ +txs

Les commandes doivent être passées entre le 17 mars et le 4 avril 2025 par les responsables de colloques





### Frais supplémentaires

## main d'œuvre (service en option)

37 \$/ personne +txs

Le calcul de la main d'œuvre est de 1 serveur pour 30 personnes pour un minimum de 4 heures de travail (1 heure de préparation service, 2 heures de service et 1 heure de débarrassage)

En cas de dépassement du temps de service, des heures supplémentaires seront ajoutées à la facture.