LE CERCLE UNIVERSITAIRE

SERVICE TRAITEUR

MENU

Commander et contribuer !

L'ensemble de nos profits est remis à la communauté universitaire pour soutenir des initiatives et des projets étudiants.

PAUSE CAFÉ

LES BREUVAGES CHAUDS

Café	**1.90$/unité**
Thé, tisane	**1.90$/unité**
Lait d'avoine *(pour 946 ml)*	**10.00$**

LES BREUVAGES FROIDS

Eau	
• en pichet	**5.00$**
• en fontaine	**14.50$**
Eau pétillante *(saveurs variées)*	**2.75$**
Liqueur *(saveurs variées)*	**2.75$**
Jus de légumes	**2.75$**
Jus d'orange	**3.75$**
Jus de pomme	**3.75$**
Fontaine d'eau aromatisée *(arômes selon la saison)*	**23.75$**
Fontaine de thé glacé	**39.50$**
Fontaine de limonade maison	**39.50$**
Fontaine de jus d'orange	**45.00$**

** Nos fontaines contiennent 25 verres de 10 oz.*

LES COLLATIONS

Mini viennoiserie *Assortiment de chocolatines, danoises et brioches roulées*	**1.95$**
Biscuit *Assortiment avoine-raisins et pépites de chocolat*	**1.95$**
Pain aux bananes	**1.95$**
Mini-brownie	**1.95$**
Muffin *Saveurs du moment*	**1.95$**
Brochette de fromage et raisins	**1.95$**
Brochette de fruits	**1.95$**
Boule d'énergie SG VL *Noix de coco, cacao et fruits*	**2.50$**
Croissant géant pur beurre	**3.50$**
Yogourt-granola et fruits *En portion individuelle*	**5.50$**
Plateau de fruits tranchés *Pour 20 personnes*	**49.95$**

BOÎTES À LUNCH

12 boîtes minimum par commande - 10 boîtes minimum par choix

Le Croissant — 16.95$

Croissant à la salade de poulet aux canneberges
Salade de saison et bouchée salée du chef
Dessert

Le Wrap — 18.25$

Wrap de poulet grillé, bacon, parmesan, laitue croquante et sauce César
Salade de saison et bouchée salée du chef
Dessert

Le Végan VL — 18.25$

Foccacia de tartinade de tofu, légumes grillés et caramel de tomates
Salade de saison et bouchée salée du chef
Gâteau brownies végan

Le Boeuf — 18.75$

Baguettine de rôti de boeuf, pesto de basilic, tomates séchées et Dijonnaise
Salade de saison et bouchée salée du chef
Dessert

La Volaille SG — 18.50$

Bol de poulet cajun sur riz, salsa de mangue, pickles maison et vinaigrette moutardée
Dessert

Le Poisson SG — 18.50$

Bol de saumon grillé à la moutarde de Meaux et érable, vermicelles de riz, laitue croquante, crumble de graines et vinaigrette crémeuse au sirop d'érable
Dessert

Le Poké SG — 17.95$

Bol de tartare de saumon, sauce wafu et chili, edamames, riz parfumé au sésame et légumes croquants
Dessert
Version végétarienne disponible avec du tofu mariné

N'oubliez pas de commander vos breuvages !

BUFFET FROID

Disponible pour les groupes de 20 personnes et plus

18.95$ /personne

Le Bar à Poké SG

La Base :

Riz parfumé au jasmin
Tartare de saumon
Tofu végan VL

Les Accompagnements :

Édamames, carottes rapées, concombres, chou rouge, laitue croquante, wontons frits, salsa de mangue, radis et oignons verts

Les Sauces :

Mayonnaise épicée au sésame
Sauce thaïe sucrée

Le Dessert :

Surprise sucrée

Les Breuvages :

Café / thé / tisane

Le Buffet Signature

Deux options au choix parmi notre sélection :

Le Croissant
Croissant à la salade de poulet aux canneberges

Le Wrap
Wrap de poulet grillé, bacon, parmesan, laitue croquante et sauce César

Le Boeuf
Baguettine de rôti de boeuf, pesto de basilic, tomates séchées et Dijonnaise

Le Végan
Foccacia de tartinade de tofu, légumes grillés et caramel de tomates

Deux salades de saison

Crudités

Dessert

Café / thé / tisane

Vaisselle jetable incluse
Vaisselle lavable : + 1.50$ par personne

À partir de 50 personnes, le personnel de service est obligatoire.
Les frais de personnel sont de 27.95$ par heure par employé
Un minimum de 3h par personne est facturé.

BUFFET CHAUD

Disponible pour les groupes de 20 personnes et plus

25.00$ /personne

BOLLYWOOD SG

Salade de chou à l'indienne
Salade de légumineuses au cumin

Poulet au beurre
Pois chiches au beurre et lait de coco VG

Riz basmati à la cardamome
Aloo gobi (chou-fleur, pommes de terre, miel)

Gâteau de maïs
Café / thé / tisane

MONSIEUR TAO

Rouleau de printemps végétarien à la menthe et à l'ananas VG
Salade de carottes au gingembre et sésame

Poulet Général Tao
Chou-fleur frit Général Tao VG

Riz au jasmin
Légumes asiatiques du moment

Gâteau d'inspiration
Café / thé / tisane

DIRECTION SUD

Bar à tacos

Choix de tortillas souples et croquants

Chili con carne de boeuf
Chili con carne de pois chiches VL

Pico de gallo (salsa de tomates), laitue, haricots noirs, maïs, jalapenos, lime, fromage tex-mex, guacamole, crème sure

Gâteau renversé à l'ananas
Café / thé / tisane

ESCAPADE ITALIENNE

Salade de tomates de saison aux bocconcinis
et caramel de vinaigre balsamique
Salade de saison

Lasagne de boeuf et ricotta
Lasagne de tofu aux légumes grillés VG

Tiramisu
Café / thé / tisane

Vaisselle jetable incluse
Vaisselle lavable : + 1.50$ par personne

À partir de 50 personnes, le personnel de service est obligatoire.
Les frais de personnel sont de 27.95$ par heure par employé.
Un minimum de 3h par personne est facturé.

BOUCHÉES FROIDES

À 2.75$

Coupole de confiture de champignons,
mayo truffée et pickle maison VG

Étagé de légumes pressés, proscuitto et poires * SG

Rouleau de printemps à l'ananas, menthe,
mayo chipotle et tempura VL

Saumon fumé, fromage crémeux au pesto
de coriandre sur croûton

Tartare deux saumons aux épices boréales sur cuillère SG

À 3.00$

Mini-burger à la rillette de crabe et céleri rave

Tartare de bœuf, fromage fort et huile de truffe sur tartelette

Tartelette à la ricotta fouettée aux canneberges
et canard effiloché

Pour une livraison sans service, les bouchées froides sont à privilégier.
Prévoir un frais pour les plateaux à emporter jetables.

** version végé disponible*

BOUCHÉES CHAUDES

À 2.50$

Bouchée de poulet Général Tao

Crevette panée, sauce sucrée asiatique et graines de sésame

À 2.75$

Arancini végan aux champignons et mayonnaise épicée VL

Brochette de volaille au beurre satay SG

Rouleau impérial avec sauce sucrée-épicée VG

À 3.00$

Brochette de saumon et crème sure à la lime

Polpette de viande sur sauce arrabiata

NOUVEAUTÉ

La bouchée d'inspiration du Chef
2.50$

LES INCONTOURNABLES

Bol de popcorn
Pour 8 personnes
10.95$

Bol de chips
Pour 8 personnes
Saveurs du moment
12.95$

Plateau de crudités
Pour 20 personnes
55.95$

Plateau de charcuteries et de fromages
avec pain maison
Pour 20 personnes
89.95$

SERVICE DE BAR

LES VINS

Verre de vin maison	**7.75$**
Verre de vin spécialisé	**Prix du marché**
Bouteille de vin maison	**35.00$**
Bouteille de vin spécialisé	**Prix du marché**

LES COCKTAILS

Gin, vodka, rhum	**7.75$**
Cocktail sur mesure	**Prix du marché**

LES BIÈRES

(Produits Sleeman)

Bière sans alcool	**6.25$**
Verre de bière	**7.75$**

LES SANS ALCOOL

Liqueur, eau pétillante	**2.75$**
Verre de moût de pomme	**4.50$**
Mocktail prêt-à-boire Cherry River	**6.75$**
Bouteille de moût de pomme	**17.75$**

Demandez notre carte des vins.

AUTRES SERVICES

LA VAISSELLE

Vaisselle jetable	**0.15$**
Couvert (fourchette, couteau, cuillère)	**0.25$**
Vaisselle (tasse à café, assiette repas, assiette dessert)	**0.40$**
Verre (à vin, à bière, à eau)	**0.40$**
Flûte	**0.40$**
Plateau de service jetable pour livraison	**8.00$**

LE MATÉRIEL

Nappe noire	**10.00$**
Réchaud	**12.00$**
Chariot	**15.00$**

AUTRES FRAIS

Frais de bouchon	**1.25$/consommation**
Frais de livraison (commandes de 100$ et plus)*	**Offert sur le campus**
Frais de livraison (commandes de moins de 100$)*	**27.95$**
** Le montant inclut la nourriture, les boissons et le matériel.*	
Frais administratifs et frais de service	**Variable**
Personnel de service *Un minimum de 3h est facturé par personne*	**27.95$/heure**

VG Végétarien

VL Végétalien

SG Sans gluten

On reste en contact ?

Écrivez-nous

418 656-2131 #403764

LE CERCLE UNIVERSITAIRE
SERVICE TRAITEUR