

MENU TRAITEUR

SERVICES ALIMENTAIRES



SERVICE TRAITEUR (506) 858-4131
traiteur@umoncton.ca



SERVICES ALIMENTAIRES

UNIVERSITÉ DE MONCTON – CAMPUS DE MONCTON

CHERS (ES) CLIENTS (ES),

Je suis très heureuse de vous présenter l'équipe des Services alimentaires de l'Université de Moncton ainsi que notre menu du service traiteur. Vous y retrouverez plusieurs nouveautés qui sauront ravir vos invités.

En cuisine, notre chef exécutif, Mike Harris, et son équipe sauront répondre à vos besoins que ce soit pour une réunion d'affaires, une conférence, un dîner, une pause santé, un cocktail ou un repas haut de gamme. Il est très important pour nous de vous offrir des plats cuisinés sur place qui sont faits à partir d'ingrédients frais et de source locale le plus souvent possible. De plus, si vous ne trouvez pas ce que vous recherchez dans nos menus, il nous fera un plaisir de vous rencontrer afin d'établir un menu personnalisé et de mieux répondre à vos besoins.

Nadia Bellefleur est notre responsable du service traiteur. Elle vous aidera à faire un choix de menu adapté selon le type de service, vos préférences et votre budget. Elle s'assurera de prendre vos commandes et coordonnera la préparation et la livraison de votre service.

Je vous remercie à l'avance d'avoir choisi nos services. Bon appétit !

Sylvie Cormier, Dtp.

Gestionnaire des Services alimentaires

Université de Moncton, Campus de Moncton

(506) 858-4046 — sylvie.a.cormier@umoncton.ca

Mike Harris

Chef exécutif

Université de Moncton, Campus de Moncton

(506) 858-4142 — mike.harris@umoncton.ca

Nadia Bellefleur

Responsable du Service traiteur

Université de Moncton, Campus de Moncton

(506) 858-4131 — nadia.bellefleur@umoncton.ca



LES DÉJEUNERS

Minimum de dix (10) personnes

DÉJEUNERS FROIDS

LE RÉVEIL MATIN

Jus de pomme ou d'orange
Muffins, danoises et croissants
Yogourts individuels
Plateau de fruits
Beurre et confiture
Café, thé et sélection de tisanes
8,75 \$ par personne

LE RÉVEIL MATIN COMPLET

Jus de pomme ou d'orange
Muffins
Plateau de cheddar
Céréales et lait
Yogourts individuels
Plateau de fruit
Beurre et confiture
Café, thé et sélection de tisanes
12,50 \$ par personne



DÉJEUNERS CHAUDS

LE CLASSIQUE

Jus de pomme ou d'orange
Mini muffins et croissants
Plateau de fruits
Œufs brouillés et pommes de terre
Deux (2) viandes au choix : bacon, saucisse ou jambon
Beurre et confiture
Café, thé et sélection de tisanes

13,95 \$ par personne

- ♦ Ajoutez un plateau de fromages et un pain baguette pour 4 \$ additionnel par personne
- ♦ Ajoutez des crêpes aux bleuets ou du pain doré pour 2 \$ additionnel par personne

LES PAUSES SANTÉ

Minimum de dix (10) personnes



BON DÉPART

Muffins

Fruits entiers

Café, thé et sélection de tisanes

6,75 \$ par personne



LE PLEIN D'ÉNERGIE

Plateau de crudités et trempette

Houmous et pain pita grillé

Café, thé et sélection de tisanes

6,75 \$ par personne



L'INDULGENCE

Biscuits *OU* pain aux bananes

Plateau de fruits

Café, thé et sélection de tisanes

7,75 \$ par personne



L'EUROPÉEN

Croissants et chocolatines avec beurre et confiture

Plateau de fromages et de raisins

Café, thé et sélection de tisanes

11 \$ par personne

À LA CARTE

BOISSONS*

Café Van Houtte® (minimum de 5 personnes) 2 \$ par personne	Jus de légumes (bouteille de 240ml)..... 2,50 \$ par unité
Thé, tisanes ou chocolat chaud (individuel) ... 2 \$ par personne	Lait 2 %, écrémé ou chocolat (petit/grand) ... 2,25 \$ / 2,75 \$ par unité
Boisson Dole® (cannette de 340ml) 2,50 \$ par unité	Yogourt à boire 2,50 \$ par unité
Jus de fruits Tropicana® (bouteille de 355ml) 3 \$ par unité	Punch aux fruits (non alcoolisé)..... 1,75 \$ par personne
Boisson gazeuse (cannette de 355ml) 2,50 \$ par unité	Pichet d'eau..... 2,50 \$ chacun
Eau Aquafina® (bouteille de 591ml) 2,25 \$ par unité	Fontaine d'eau..... 12 \$ chacun
Eau pétillante Montellier® (bouteille de 500ml) ... 2,25 \$ par unité	Cidre de pomme pétillant (Pomme ou pomme-canneberge) .. 12 \$ chacun

* (Un frais additionnel de 0,10 \$ par bouteille ou cannette sera ajouté pour la consigne)

COLLATIONS, DESSERTS ET PÂTISSERIES

Muffin..... 2,50 \$ par unité	Yogourt individuel..... 2 \$ par unité
Mini muffins 15 \$ pour 2 douzaines	Pouding (vanille, chocolat, caramel ou érable)..... 2,75 \$ par unité
Biscuit..... 1,75 \$ par unité	Parfait au yogourt avec granolas et fruits 3,50 \$ par unité
Pain aux bananes, brioche ou danoise 2,95 \$ par unité	Lait frappé aux petits fruits et au yogourt (Minimum de 6 unités)..... 3,95 \$ par unité
Bagel avec fromage à la crème 3 \$ par unité	Sac de croustilles individuel 1,75 \$ par unité
Croissant ou chocolatine..... 3 \$ par unité	Tablette de chocolat..... 1,75 \$ par unité
Barre tendre 2,25 \$ par unité	Panier de croustilles ou de maïs soufflé 6,95 \$ par panier
Barre protéinée 2,50 \$ par unité	Gâteau d'événement 2,95 \$ par personne
Fruit entier 1,50 \$ par unité	



LES BOÎTES À LUNCH

BOÎTE SIMPLE

(Deux (2) choix de sandwichs par groupe)

Un sandwich régulier

Un biscuit

Un fruit

Une boisson

(Eau, boisson gazeuse ou Dole®)

9,95 \$ par personne

BOÎTE COMPLÈTE

(Deux (2) choix de sandwichs par groupe)

Un sandwich régulier

Un biscuit

Un fruit

Une boisson

(Eau, boisson gazeuse ou Dole®)

Sac de croustilles nature

Un morceau de fromage cheddar

12,95 \$ par personne



PERSONNALISER VOTRE BOÎTE À LUNCH

Ajouter un 2^e sandwich régulier – 4 \$ additionnel par personne

Remplacer le sandwich régulier par un sandwich gourmet (voir liste ci-dessous) – 2,50 \$ additionnel par personne

Ajouter une petite salade (de pâtes, de choux ou de jardin) ou des crudités avec une trempette – 4 \$ additionnel par personne

SANDWICHS RÉGULIERS

SALADE DE THON

SALADE DE POULET

SALADE AUX ŒUFS

RÔTI DE BŒUF ET FROMAGE CHEDDAR

JAMBON ET FROMAGE CHEDDAR

DINDE ET FROMAGE SUISSE

VÉGÉTARIEN

CHOIX DE PAIN

Blanc - Blé entier - Tortilla régulière ou épinard



SANDWICHS GOURMETS

SALADE DE POULET AU CURRY

Poulet rôti - céleris - laitue - raisins - mayonnaise au curry

CLUB À LA DINDE

Dinde rôtie - bacon - fromage havarti - tomates - laitue - mayonnaise aux canneberges

SAUMON FUMÉ

Saumon fumé - câpres - oignons rouges - concombres - fromage à la crème aux herbes

ITALIEN

Mortadelle, capicola et salami de Gênes - fromage mozzarella - tomates - laitue - oignons rouges - aïoli - pesto

JAMBON ET FROMAGE SUISSE

Jambon - fromage suisse - laitue - sauce dijonnaise au miel

RÔTI DE BŒUF

Rôti de bœuf - fromage cheddar - laitue - oignons rouges caramélisés - cornichons - mayonnaise au raifort

LÉGUMES GRILLÉS ET FROMAGE DE CHÈVRE

Courgettes - poivrons - oignons rouges grillés - cœurs d'artichauts - fromage de chèvre - houmous

BUFFETS DU MIDI ET DU SOIR

Minimum de dix (10) personnes. Le tarif du soir s'applique après 15 h.

BUFFETS FROIDS

LE PANIER DE PIQUE-NIQUE

Soupe du jour OU plateau de crudités et trempette

Plateau de sandwichs variés
(Pour des sandwichs gourmets, ajouter 2,50 \$ par personne)

Croustilles

Plateau de desserts variés

Café, thé et sélection de tisanes

15,50 \$ par personne (diner)

18,50 \$ par personne (souper)

BUFFETS CHAUDS

L'ASIATIQUE

Petit pain et beurre

Rouleaux de printemps

Sauté de poulet et de légumes avec bœuf et brocoli OU porc aigre-doux

Riz basmati

Salade de fruits et biscuits fortune

Café, thé et sélection de tisanes

16,50 \$ par personne (diner)

19,50 \$ par personne (souper)

LE MÉDITERRANÉEN

Pain pita grillé

Salade grecque

Brochettes de poulet souvlaki et sauce tzatziki

Pommes de terre citronnées à l'ail

Baklava

Café, thé et sélection de tisanes

17,50 \$ par personne (diner)

20,50 \$ par personne (souper)

L'ITALIEN

Pain à l'ail

Salade César OU Salade caprese

Lasagne à la viande, pâtes penne au poulet et aux légumes avec sauce crémeuse au pesto OU poulet cacciatore avec pâtes fettucine

Tiramisu

Café, thé et sélection de tisanes

16,50 \$ par personne (diner)

19,50 \$ par personne (souper)

L'INDIEN

Pain naan

Salade de pois chiches, concombres et tomates

Poulet au beurre

Choux-fleurs et carottes rôties

Riz basmati

Carrés aux dattes

Café, thé et sélection de tisanes

16,50 \$ par personne (diner)

19,50 \$ par personne (souper)

LE FRANÇAIS

Pain baguette et beurre

Poitrine de poulet grillé avec sauce aux champignons sauvages OU longe de porc glacé au miel et à la moutarde de Dijon

Purée de pommes de terre avec légumes à la vapeur

Plateau de pâtisseries françaises

Café, thé et sélection de tisanes

18,50 \$ par personne (diner)

21,50 \$ par personne (souper)

CHOIX DU JOUR

(Disponible le midi seulement)

Petit pain et beurre

Salade du jardin OU soupe du jour

Plat du jour et accompagnements

(Selon le menu du jour au Le 63)

Plateau de biscuits OU salade de fruits

Café, thé et sélection de tisanes

15,50 \$ par personne (choix du jour)

17,50 \$ par personne (choix gourmet)

L'ACADIEN

Disponible sur demande et selon la disponibilité



RÉCEPTIONS — SÉLECTION DE PLATEAUX

Petit (pour environ 10 à 15 personnes) / Grand (pour 20 à 25 personnes)

VARIÉTÉ DE SANDWICHES

*(Minimum dix (10) personnes)
(1½ sandwichs par personne)*

Voir la sélection à la page 6

5,25 \$ par personne

SANDWICHES GOURMETS

*(Minimum dix (10) personnes)
(Un (1) sandwich par personne)*

Voir la sélection à la page 6

7,50 \$ par personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE

Légumes frais - trempette
campagnarde ou houmous

Petit 36 \$ - Grand 68 \$

TREMPETTES ET ACCOMPAGNEMENTS

CHOIX DE TREMPETTE (2):

Bruschettas - poivrons rouges rôtis -
épinards et artichauts - curry -
oignons caramélisés - bacon -
cheddar et ciboulettes - salsa -
guacamole et crème sure -
campagnarde - tzatziki - houmous

CHOIX

D'ACCOMPAGNEMENTS (2):

Baguette - craquelins - pain pita -
pain naan - pain focaccia -
croustilles ou croustilles de maïs.

Petit 40 \$ - Grand 78 \$

FROMAGES DOMESTIQUES

(Minimum dix (10) personnes)

Cheddar - havarti - suisse -
craquelins - raisins

5,25 \$ par personne

FROMAGES FINS

(Minimum dix (10) personnes)

Fromages locaux et importés
- raisins - fruits séchés - pain
baguette - craquelins

7,50 \$ par personne

CHARCUTERIES ET FROMAGES

(Minimum dix (10) personnes)

Chorizo - mortadelle et salami de
gênes avec Boursin - fromage cheddar
vieilli - gouda fumé - raisins - olives
marinées - cornichons - craquelins.

7,50 \$ par personne

CHARCUTERIES

(Minimum dix (10) personnes)

Charcuteries artisanales - viandes
froides - cornichons - gelées de fruits -
baguette

7,50 \$ par personne

COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes pochées au vin blanc - sauce
cocktail - citron

Petit - 55 \$

NACHOS FROIDS OU CHAUDS

Croustille de maïs - poivrons - tomates -
oignons verts - olives noires - piments
jalapeños - fromage - salsa - crème sure

Petit 35 \$ - Grand 68 \$ (froid)

• Ajouter sauce chaude au fromage pour 2 \$
additionnel par personne)

• Avec bœuf assaisonné ou poulet fajitas pour
4 \$ additionnel par personne (chaud)

FRUITS FRAIS

(Minimum dix (10) personnes)

Fruits frais de saison

4,75 \$ par personne

• Ajouter une trempette au yogourt pour
4 \$ par plateau

PÂTISSERIES

(Minimum dix (10) personnes)

Carrés aux dattes - brownies - carrés au
citron - nanaimo - carrés de caramel et
noix de coco

3,95 \$ par personne



HORS D'ŒUVRES ET CANAPÉS

Minimum de trois (3) douzaines par item. Minimum de six (6) douzaines par commande.

SUGGESTIONS DE QUANTITÉS REQUISES

Réception précédant un service de banquet ou un buffet du soir :

Deux (2) bouchées par personne avec combinaison de plateaux – Cinq (5) bouchées par personne sans plateau

Cocktail sans repas : Huit (8) à dix (10) bouchées par personne avec combinaison de plateaux

Douze (12) bouchées par personne sans plateau

Frais de service : Ajoutez 25 \$ par heure de service (minimum de 3 heures) si vous désirez un service par nos serveurs

FROIDS

VÉGÉTARIENS

Mélange de champignons et oignons caramélisés sur baguette – 22 \$

Brochettes caprese avec tomates cerises, bocconcini et pesto de basilic- 22 \$

Croûtons au Boursin avec figues séchées et miel – 22 \$

Ratatouille de légumes rôtis sur tuile de parmesan – 22 \$

VIANDES ET VOLAILLES

Oeufs farcis : curry, cheddar et bacon OU classique – 25 \$

Asperges et prosciutto avec réduction balsamique – 25 \$

Pâté de foie sur baguette et gelée de canneberges – 25 \$

POISSONS ET FRUITS DE MER

Salade de crevettes et d'avocats sur concombre – 28 \$

Rouleau de saumon fumé avec fromage à la crème, aneth et citron – 26 \$

Sushis variés – 25 \$

CHAUDS

VÉGÉTARIENS

Boulettes de risotto « Arancini » et sauce marinara – 22 \$

Rouleaux impériaux avec sauce aux prunes – 19 \$

Spanakopitas grec et tzatziki – 19 \$

VIANDES ET VOLAILLES

Mini quiches – 19 \$

Samossas végétarien, bœuf ou poulet – 25 \$

Bouchées au poulet et jambon style cordon bleu – 22 \$

Boulettes de viande avec sauce aigre-douce – 20 \$

Raviolis japonais au poulet avec sauce teriyaki – 20 \$

Ailes de poulet (sauce douce, miel et ail ou piquant) – 20 \$

Satay de poulet à l'orientale – 22 \$

Wellington au bœuf – 25 \$

Ragoût d'agneau à la marocaine – 28 \$

Mini-burgers au bœuf, poulet, porc effiloché ou végétarien – 36 \$

POISSONS ET FRUITS DE MER

Pétoncles au bacon – 26 \$

Crevettes à la tempura et sauce chili douce – 26 \$



BOUCHÉES SUCRÉES

Minimum de trois (3) douzaines par item. Minimum de six (6) douzaines par commande.

SUGGESTIONS DE QUANTITÉS REQUISES

Réception précédant un service de banquet ou un buffet du soir :

Trois (3) bouchées par personne avec combinaison de plateaux – Cinq (5) bouchées par personne sans plateau

Cocktail sans repas : huit (8) à dix (10) bouchées par personne avec combinaison de plateaux

Douze (12) bouchées par personne sans plateau

Frais de service : Ajoutez 25 \$ par heure de service par serveur si vous désirez un service par nos serveurs

PÂTISSERIES ET SUCRERIES

MINI GÂTEAU AU FROMAGE

Vanille; chocolat; caramel; marbré; bleuet; framboise

22,95 \$ par douzaine

PETITS FOURS SUCRÉS

Tartelettes au citron ou chocolat

Financiers à la framboise ou à la pistache

Éclairs au café ou au chocolat

Carrés aux pommes et au cassis

Flans aux abricots

22,95 \$ par douzaine

PETITS FOURS NOIRS ET BLANCS

Bûches à la crème de vanille

Moelleux au chocolat et à l'orange

Brownies aux pacanes

Éclairs au chocolat

Croustillants au chocolat blanc et café

Tartelettes au chocolat blanc ou chocolat noir

23,95 \$ par douzaine

FRAISES AU CHOCOLAT

Selon la disponibilité

22 \$ par douzaine

PROFITEROLES

Chocolat ou caramel

22 \$ par douzaine



FORFAITS RÉCEPTION

Nos forfaits sont conçus pour vous faciliter la tâche lors de votre prochaine réception. Ils offrent une variété de plateaux et de bouchées pour répondre à votre réception.

Les frais de service par nos serveurs et les frais de taxes ne sont pas inclus dans les prix.

FORFAIT - ARGENT

25 PERSONNES

Crudités et trempette

Fromages domestiques, raisins et craquelins

Hors-d'œuvre froids :

- ♦ Brochettes caprese (3dz)

Hors-d'œuvre chauds :

- ♦ Boulettes de viande (3dz)
- ♦ Ravioli japonais au poulet (3dz)

12,95 \$ par personne



FORFAIT - OR

50 PERSONNES

Crudités et trempette

Fromages fins et domestiques, raisins, fruits séchés, pain baguette et craquelins

Hors-d'œuvre froids :

- ♦ Canapés de champignons sauvages et oignons caramélisés (3dz);
- ♦ Salade de crevettes et d'avocat sur concombre (3dz)

Hors-d'œuvre chauds :

- ♦ Mini quiches (3dz);
- ♦ Bouchées Cordon bleu (3dz);
- ♦ Boulettes de viande (3dz)

Plateau de pâtisseries :

- ♦ Brownies;
- ♦ Carrés au citron;
- ♦ Carrés caramel et noix de coco;
- ♦ Carrés aux dattes

16,95 \$ par personne



FORFAIT - PLATINE

100 PERSONNES

Crudités et trempette

Fromages fins locaux, importés et domestiques, raisins, fruits séchés, pain baguette et craquelins

Cocktails de crevettes

Hors-d'œuvre froids :

- ♦ Brochettes caprese (6 dz);
- ♦ Croûtons au Boursin (6 dz);
- ♦ Asperges et prosciutto (5 dz);
- ♦ Rouleaux de saumon fumé (5 dz)

Hors-d'œuvre chauds :

- ♦ Pétoncles au bacon (8 dz);
- ♦ Mini-burgers au bœuf (8 dz);
- ♦ Crevettes tempura (8 dz);
- ♦ Spanakopita (6 dz);
- ♦ Boulettes de risotto « Arancini » (6 dz)

Petites pâtisseries gourmets (20 dz)

24,95 \$ par personne

SERVICE DE BANQUET – REPAS SERVIS

Tous nos repas sont servis avec pichets d'eau, petits pains et beurre, café, thé ou tisane.

Le prix par personne inclut trois (3) services ; l'entrée, le plat principal et le dessert.

Ajoutez un 4^e service pour 7 \$ additionnel par personne.

Un minimum de 20 personnes est requis.

ENTRÉES

(Un (1) choix par groupe)

CRÈME DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

et herbes fraîches

CRÈME D'ASPERGES ET FROMAGE

MASCARPONE et croûton maison

VELOUTÉ DE TOMATE ET DE FENOUIL

RÔTIS, crème fraîche et ciboulette

POTAGE DE COURGE MUSQUÉE RÔTIE

À L'ÉRABLE, curry et graines de citrouille

CHAUDRÉE AUX FRUITS DE MER

CRÉMEUSE - 4 \$ additionnel par personne

SALADE CÉSAR

Laitue romaine - croquants de jambon prosciutto - croûtons maison - parmesan - vinaigrette traditionnelle

BOUQUET DU JARDIN

Petite laitue enroulée : concombres - tomates - carottes - betteraves - vinaigrette à la moutarde et au miel

SALADE COBB

Laitue Bibb - iceberg - avocat - bacon - tomates cerises - œufs bouillis - oignons croustillants - vinaigrette au fromage bleu

MILLE-FEUILLE DE TOMATES

Salade étagée de tomates fraîches - mozzarella - basilic frais - réduction de vinaigre balsamique et d'huile d'olive

SALADE DE ROQUETTE

Canneberges - fromage de chèvre - noix de cajou - vinaigrette au vinaigre balsamique blanc et huile d'olive extra-vierge



Suite en page 13

SERVICE DE BANQUET – REPAS SERVIS

Tous nos repas sont servis avec pichets d'eau, petits pains et beurre, café, thé ou tisane.

Le prix par personne inclut trois (3) services ; l'entrée, le plat principal et le dessert.

Ajoutez un 4^e service pour 7 \$ additionnel par personne.

Un minimum de 20 personnes est requis.

PLATS PRINCIPAUX

(Un (1) choix par groupe)

(Deux (2) choix par groupe : frais additionnels de 5 \$ par personne)

FILET DE BŒUF GRILLÉ

avec sauce aux poivres ou réduction de vin rouge aux échalotes rôties - pommes de terre grelot rôties au romarin ou pommes de terre mousseline - légumes frais

44 \$ par personne

FILET DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE

mariné à la mélasse et au gingembre - sauce crémeuse au vin blanc - pommes de terre mousseline - légumes frais

40 \$ par personne

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ

sauce aux champignons ou fondue de tomates italiennes fumées - pommes de terre mousseline à la crème sure - légumes frais

38 \$ par personne

FILET DE PORC

avec moutarde à l'ancienne et jambon prosciutto - duo de purée de pommes de terre à chair jaune et de patates douces - légumes frais

38 \$ par personne

VÉGÉTARIEN

feuilleté végétarien aux légumes grillés avec tofu et fromage de chèvre - coulis de poivrons rouges rôtis

36 \$ par personne

DESSERTS

POUDING CHAUD AUX DATTES ET SAUCE AU CARMEL

GÂTEAU AU FROMAGE ET COULIS DE FRUITS

GÂTEAU CLASSIQUE AU CHOCOLAT

GÂTEAU AU CENTRE FONDANT AU CHOCOLAT AVEC CRÈME FOUETTÉE À LA VANILLE

GÂTEAU CROUSTILLANT - POMMES ET CARMEL



CHOIX DE SALADES

Petite (pour environ 10 personnes) - 26 \$ / Grande (pour environ 25 personnes) - 62 \$

SALADE JARDINIÈRE

Mélange de laitues - concombres - oignons rouges - tomates cerises - carottes - vinaigrette

SALADE CÉSAR

Laitue romaine - croûtons - bacon - citron - parmesan - vinaigrette César crémeuse

SALADE DE CHOU CRÉMEUSE

Choux - carottes - oignons - graines de céleri - mayonnaise - vinaigre - sucre granulé

SALADE GRECQUE

Concombres - tomates - poivrons - oignons rouges - laitue romaine - olives Kalamata - vinaigrette citronnée à l'ail et à l'origan

SALADE DE MACARONI

Macaroni - céleris - poivrons - concombres - oignons verts - sucre - mayonnaise - vinaigre

SALADE DE CHOU FRISÉ

Choux frisés - bacon - canneberges séchées - carottes - graines de citrouille - vinaigrette miel et Dijon

SALADE D'ÉPINARDS

Épinards - bacon - mandarines - carottes - fromage mozzarella - vinaigrette aux graines de pavot

SALADE DE POMMES DE TERRE

Pommes de terre - céleris - oignons verts - cornichons - poivrons - œufs bouillis - mayonnaise

SALADE DE NOUILLES CHINOISES

Nouilles chinoises - carottes - poivrons - oignons rouges - épis de maïs miniature - sauce teriyaki

COUSCOUS MAROCAIN

Couscous - tomates - poivrons - oignons rouges - menthe - raisins secs - huile d'olive - persil italien - zeste d'orange - épices marocaines



STATION DE DÉCOUPAGE

Le tarif du cuisinier pour les stations de découpage est de 25 \$ par heure pour un minimum trois (3) heures.



RÔTI DE CÔTE DE BŒUF

Servi avec raifort - moutarde - condiments - petits pains - sauce

350 \$ pour environ 25 personnes

JAMBON OU LONGE DE PORC

Jambon glacé aux ananas caramélisés *ou* longe de porc glacé au sirop d'érable

Servi avec moutarde - pains bretzels

150 \$ pour environ 25 personnes

PIZZA

Nos pizzas classiques sont de 16 pouces et sont coupées en six (6) pointes. Les bâtonnets à l'ail et les pizzas faits sur mesure sont de 18 pouces et sont coupées en huit (8) pointes. Des options sans porc ou sans gluten sont disponibles sur demande. Les prix peuvent varier.

AUX FROMAGES - 17 \$

À LA VIANDE - 24 \$

CRÉER VOTRE PROPRE PIZZA- 25 \$

Pizza de 18 pouces avec trois (3) garnitures au choix

VÉGÉTARIENNE - 20 \$

PEPPERONI ET FROMAGE - 20 \$

- ♦ 3 \$ supplémentaire : Pepperoni, salami, jambon, bacon, saucisse italienne, poulet, viande donair ou extra fromage
- ♦ 2 \$ supplémentaire : Poivrons verts ou rouges, tomates, champignons, olives noires, oignons rouges, ananas, épinards, feta, pesto, sauce B.B.Q., piments forts ou sauce donair

BÂTONNETS À L'AIL – 20 \$ (avec sauce pizza ou sauce donair)

B. B. Q.

Un minimum de 50 personnes est requis.

La location du B.B.Q. doit être faite directement avec le service traiteur au moins une semaine avant la date de l'événement. Les frais de location sont de 140 \$. Les frais de service du cuisinier sont de 25 \$ par heure pour un minimum de trois (3) heures. Ces frais peuvent augmenter pour un service en soirée ou de fin de semaine.

MENU DU B.B.Q.

Un (1) hamburger et un (1) hot-dog par personne

Fromage - laitue - tomates -
oignons - cornichons - ketchup -
relish - mayonnaise - moutarde

Choix de deux (2) salades (Voir page 14)

Biscuits

Croustilles nature

15,75 \$ par personne.



FORFAIT RÉUNION – UNIVERSITÉ DE MONCTON

Notre forfait réunion inclut la pause santé du matin, le repas du midi de style buffet avec boissons froides et la pause santé de l'après-midi. Minimum de dix (10) personnes.

PAUSE DU MATIN

BON DÉPART

Muffins

Fruits entiers

Thé, café et sélection de tisanes

28,50 \$ par personne



CHOIX DE LUNCH

LE PANIER DE PIQUE-NIQUES

Soupe du jour

Plateau de sandwiches variés

Croustilles nature

Plateau de biscuits

Thé, café et sélection de tisanes

Boissons froides

OU

LE CHOIX DU JOUR

Petits pains et beurre

Salade du jardin ou soupe du jour

Plat du jour avec accompagnements
(Selon le menu du Le63)

Plateau de biscuits

Thé, café et sélection de tisanes

Boissons froides

28,50 \$ par personne

PAUSE SANTÉ DE L'APRÈS-MIDI

LE PLEIN D'ÉNERGIE

Plateau de crudités et trempette

Houmous avec pain pita grillé

Thé, café et sélection de tisanes

28,50 \$ par personne



SERVICE TRAITEUR – RÈGLES ET MODALITÉS

Le campus de Moncton met à la disposition de sa clientèle externe une salle de banquet, des salles de réunions et d'autres locaux abordables et propices pour les événements, la formation, les réunions, les colloques ou les mariages. Pour faire la réservation, veuillez composer le (506) 858-4602 ou envoyer un courriel à entraux@umoncton.ca.

RESTO LOUNGE *Le 63*

Vous devez communiquer avec Nadia Bellefleur pour la location et les événements qui auront lieu au *Le 63*. Veuillez noter que nous ne pouvons pas faire de réservation privée au *Le 63* durant les heures d'ouverture régulières.

SERVICES TRAITEURS ET VENTE D'ALIMENTS PRÊT-À-SERVIR

Les Services alimentaires sont responsables du Service traiteur et de la vente d'aliments sur le campus de l'Université de Moncton. Vous devez consulter le communiqué à la communauté universitaire pour les détails concernant les B.B.Q., la vente ou la distribution gratuite d'aliments prêts à servir si vous désirez offrir vous-même un service alimentaire sur le campus. Ce document vous indiquera la marche à suivre afin de respecter le règlement 2009-138 du Nouveau-Brunswick en vertu de la Loi sur la Santé publique (D.C. 2009-457).

RÉSERVATION DES LOCAUX DES SERVICES ALIMENTAIRES

Un service traiteur de 25 \$ avant taxes est exigé pour toute réservation des salles 138 et 158 du Pavillon Léopold-Taillon et un service traiteur de 50 \$ avant taxes est exigé pour toute réservation de la salle 157 du même pavillon (Salle Richelieu).

FORMALITÉS ET FACTURATION (GROUPE INTERNES)

Les demandes de service traiteur doivent être envoyées à Nadia Bellefleur, responsable du Service traiteur, par courriel à traiteur@umoncton.ca ou par téléphone au (506) 858-4131. Elle vous fera parvenir une estimation des coûts, si désirés, ou vous fera parvenir un contrat ou un devis avec la mention « CONFIRMÉ ». Vous devez lui communiquer tout changement et/ou annulation, s'il y en a, dans les plus brefs délais, par la suite. Une copie du contrat ou de devis vous sera envoyée avec la mention « RÉVISÉ » ou « ANNULÉ », lorsqu'il y a des changements faits avant l'événement.

Nous demandons l'adresse complète, le numéro de téléphone, l'adresse courriel, le nom du groupe et la confirmation d'une méthode de paiement (numéro de compte de budget ou carte de crédit) pour toutes les demandes du service de traiteur. Nous demandons le nom d'une personne responsable qui sera présente lors de l'événement ainsi que d'un numéro de téléphone (portable).

La personne responsable du budget doit signer les documents et nous les retourner par courriel ou par courrier interne. La facture finale vous sera envoyée par courriel ou par la poste dans les jours suivant l'événement. Les factures du service traiteur sont payables dans les 30 jours suivant la réception de la facture. Les prix de la nourriture et des services offerts n'incluent pas les taxes (15 %).

ANNULATIONS OU CHANGEMENT DE DATE (GROUPE INTERNES)

- ♦ Changement de date ou l'annulation d'un événement est faite 7 jours ouvrables avant la date de l'événement : Aucuns frais.
- ♦ Entre 4 et 6 jours ouvrables: Les frais de la nourriture déjà préparée et/ou commandée peuvent s'appliquer.
- ♦ Annulation ou le changement de date 3 jours ouvrable ou moins avant l'événement : 100 % des frais

FORMALITÉS ET FACTURATION (GROUPE EXTERNES)

Les groupes externes (groupe ou client privé, servi sur le campus ou à l'extérieur ou qui n'a pas de budget ou d'affiliation avec l'Université de Moncton) doivent fournir les mêmes informations que pour les groupes internes. Cependant, des frais de service (pourboire de 15 %) seront facturés automatiquement.

Suite en page 18

SERVICE TRAITEUR – RÈGLES ET MODALITÉS

Le campus de Moncton met à la disposition de sa clientèle externe une salle de banquet, des salles de réunions et d'autres locaux abordables et propices pour les événements, la formation, les réunions, les colloques ou les mariages. Pour faire la réservation, veuillez composer le (506) 858-4602 ou envoyer un courriel à entraux@umoncton.ca.

DÉPÔT (GROUPES EXTERNES)

Un dépôt de garantie de 20 % est applicable pour tous les services traiteurs externes selon le montant de la commande et l'envergure de l'événement dès la signature du contrat. La responsable du service traiteur vont indiquer la marche à suivre pour effectuer le dépôt de garantie. Les dépôts sont payables par chèque certifié, mandat-poste, argent comptant, débit ou crédit (Visa, MasterCard et American Express) jusqu'à un montant maximum de 3000 \$. Aucun chèque personnel n'est accepté. Les dépôts de garantie ne sont pas remboursables et seront déduits de la facture finale de l'événement.

MODIFICATIONS ET ANNULATION

Toute demande de modification au contrat doit être effectuée par écrit à Nadia Bellefleur, responsable du Service traiteur, par courriel à traiteur@umoncton.ca. Si un changement de date est nécessaire, elle vous indiquera si les locaux sont disponibles, s'il y a une alternative possible et s'il y a des frais additionnels applicables. Si un changement de date est possible, les dépôts seront transférables à la nouvelle date.

Lors de l'annulation complète d'un événement après la signature du contrat les modalités suivantes seront appliquées;

- ♦ De la signature du contrat à 60 jours avant l'événement : 50 % des revenus anticipés.
- ♦ De 59 à 30 jours avant l'événement : 75 % des revenus anticipés.
- ♦ De 29 jours et moins avant l'événement : 100 % des frais

SERVICE DE DERNIÈRE MINUTE

Les demandes de services de dernière minute ou lors de jours fériés occasionnent des coûts additionnels. Un frais minimum de 15 % (selon la demande) sera ajouté à la facture pour les services demandés 24 heures ou moins avant la date de l'événement. La responsable du Service traiteur vous indiquera la possibilité ou les coûts supplémentaires

à prévoir pour une demande de service traiteur lors de jours fériés, lors de la fermeture des Services alimentaires ou en dehors des heures normales d'ouverture de ces derniers.

CONFIRMATION DU NOMBRE D'INVITÉS ET ÉCHÉANCIERS

Vous devez confirmer un nombre approximatif de convives dès la demande de service. Le nombre de personnes doit être confirmé 3 jours ouvrables avant la date de l'événement. La facturation sera effectuée selon le nombre de personnes confirmées ou selon les présences si le nombre est plus élevé que la confirmation reçue ultérieurement. Veuillez noter que nous ferons tout pour accommoder un plus grand nombre de convives, s'il y a lieu, et ce, selon la capacité de la salle louée, les locaux disponibles et la nourriture additionnelle demandée. Cependant, un menu différent ou certains frais additionnels pourraient être envisagés.

FRAIS DE SERVICE

Certaines activités nécessitent la présence d'un cuisinier ou de serveurs pour le service de la nourriture. Le taux horaire est de 25 \$ par heure par employé pour un minimum de 3 heures pour les stations de découpage et pour un minimum de 3 heures pour le cuisinier lors d'un B.B.Q. ou les serveurs lors d'une réception. Ces frais seront de 50 \$ par heure pour un minimum de 4 heures lors d'un jour férié. La responsable du Service traiteur jugera du nombre d'employés nécessaire selon le type de fonction et le nombre d'invités. Des frais de livraison de 50 \$ minimum seront ajoutés à la facture pour une livraison à l'intérieur des limites de la ville et de 100 \$ minimum pour toute livraison à l'extérieur des limites de la ville (Moncton).

Suite en page 19



SERVICE TRAITEUR – RÈGLES ET MODALITÉS

Le campus de Moncton met à la disposition de sa clientèle externe une salle de banquet, des salles de réunions et d'autres locaux abordables et propices pour les événements, la formation, les réunions, les colloques ou les mariages. Pour faire la réservation, veuillez composer le (506) 858-4602 ou envoyer un courriel à entraux@umoncton.ca.

SERVICE DE BOISSONS ALCOOLISÉES

Tous les groupes doivent respecter le permis de service d'alcool de l'Université de Moncton en vigueur selon les lois provinciales applicables en tout temps. La responsable du Service traiteur vous indiquera les consignes à respecter lors de la réservation. Vous pouvez consulter la politique relative à l'alcool qui se trouve sur le site web de l'Université de Moncton.

Il est strictement interdit pour les invités, les employés et les étudiants d'apporter leurs propres boissons alcoolisées sur la propriété de l'Université de Moncton. Le service de sécurité a pour responsabilité de s'assurer de la conformité aux conditions qui sont rattachées à l'obtention des licences d'alcool pour le campus de Moncton. Par conséquent, le service de sécurité pourrait intervenir pour mettre fin à une activité qui n'est pas conforme à la loi.

Les services d'alcool doivent se terminer au plus tard à 2 heures. Les employés du Service traiteur jugeront de l'heure de la fin du service selon les ventes et l'achalandage.

Les frais pour le service d'un bar parrainé et payant sont de 25 \$ par heure pour un minimum de 3 heures par employé. Si les ventes au bar sont égales ou supérieures à 500 \$; les frais de service seront annulés.

Pour toute demande de bar payant suivant le service d'une consommation gratuite offerte par l'organisation de l'événement; des ventes d'un minimum de 150 \$ sont exigées. Si les ventes n'atteignent pas 150 \$; le client devra payer la différence.

- ♦ Bar parrainé : Le client paye l'ensemble des consommations servies et sa facture est calculée en fonction de la consommation.
- ♦ Bar payant : Les invités achètent leurs propres consommations. Les prix du bar payant comprennent les taxes.

ÉQUIPEMENT ET LINGERIE

L'habillement des buffets ou des tables de services pour la nourriture est inclus dans nos prix.

La vaisselle de porcelaine, la verrerie, les ustensiles, les chandelles à pile et des centres de tables sont fournis avec les services dans nos locaux situés dans le pavillon Léopold-Taillon. Nous utilisons des plateaux réutilisables, des couverts et des ustensiles jetables pour les services traiteurs ailleurs sur le campus ou pour les services externes.

La vaisselle de porcelaine, les verres, les vrais ustensiles, les nappes ou les jupes et autres services personnalisés sont disponibles pour un montant additionnel. Des frais de main-d'œuvre ou de livraison peuvent aussi s'appliquer. Les équipements du Service traiteur qui ne sont pas retournés seront facturés au demandeur.

Les tarifs pour la vaisselle de porcelaine, les verres et les vrais ustensiles sont les suivants;

- ♦ 2 \$ par personne pour les pauses et les réceptions
- ♦ 4 \$ par personne pour les déjeuners, les diners et les soupers



Suite en page 20

SERVICE TRAITEUR – RÈGLES ET MODALITÉS

Le campus de Moncton met à la disposition de sa clientèle externe une salle de banquet, des salles de réunions et d'autres locaux abordables et propices pour les événements, la formation, les réunions, les colloques ou les mariages. Pour faire la réservation, veuillez composer le (506) 858-4602 ou envoyer un courriel à entraux@umoncton.ca.

ÉQUIPEMENT ET LINGERIE (suite...)

Les tarifs pour les nappes de tables additionnelles sont les suivants :

- ♦ Nappes rondes (tables cocktail) (52 x 52) :
6 \$ chacune
- ♦ Nappes rondes (réunions ou banquet) (90 x 90) :
8 \$ chacune
- ♦ Nappes rectangulaires (52 x 114) :
10 \$ chacune
- ♦ Jupes :
15 \$ chacune

Verres à vin, verre à bière ou flûte à champagne :
6 \$ par douzaine

ENTRETIEN MÉNAGER

L'utilisation de confettis est interdite. Les chandelles ne sont pas permises. L'aménagement des lieux est fourni avec la location de la salle et le service traiteur (veuillez nous fournir un croquis de vos besoins). Le client s'engage à payer des frais de nettoyage additionnel après l'activité lorsque la responsable du Service traiteur le jugera nécessaire. En temps normal, il n'y a pas de service d'entretien ménager la fin de semaine et les jours fériés; donc, si un nettoyage s'impose au cours de ces périodes, les frais sont ajoutés à la facture finale





UNIVERSITÉ DE MONCTON
CAMPUS DE MONCTON

SERVICES ALIMENTAIRES DE L'UNIVERSITÉ DE MONCTON – CAMPUS DE MONCTON