



Café Massawippi  
5180 Boul Bourque, Sherbrooke

GROUPE  
**Massawippi**

### **Bishop's University Entente de service**

Nous n'avons pas d'entente d'exclusivité. Le client s'engage à réserver les dates le plus rapidement possible. Pour réserver une date, nous devons avoir les informations suivantes :

Date

Nombre de personne approximatif

Moment de la journée (Lunch ou Souper)

Type de menu (Boîtes à lunch, Buffet, Banquet, Cocktail)

*Le menu complet n'est pas nécessaire au moment de la réservation de la date.*

Le Groupe Massawippi se réserve le droit de dire non à une commande si notre calendrier est déjà complet.

Les fonctions de l'événement doivent être reçues au minimum deux (2) semaines avant l'événement.

Le Groupe Massawippi n'acceptera pas de changement à une fonction dans un délai de 48h avant l'événement.

Le Groupe Massawippi s'engage à mentionner au client les périodes de fermeture de nos services le plus rapidement possible.

(Normalement, 3 semaines pour le temps des fêtes)

**Bishop's University**  
**Boîtes à lunch**

Informations générales

Les boîtes à lunch sont en livraison seulement et ne nécessitent aucun employé sur place.  
Les ustensiles compostables et les napkins sont inclus.

Minimum 10 boîtes pour effectuer une commande. Minimum 5 boîtes d'une même sorte.  
Chaque boîte contient crudités et trempette, fromage et dessert au choix du chef en plus de ce qui est indiqué.

Les boîtes sont en plastique recyclable.

Les taxes sont en sus.

La Massawippi #1 – 16\$

Panini au Poulet grillé, pesto de tomates séchées, fromage à la crème, bacon et épinards  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #2 – 16\$

Club sandwich de saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #3 – 16\$

Rôti de porc sur pain brioché / Chutney de pommes au romarin / Mayo au miel, moutarde et raifort / Laitue  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #4 – 16\$ - Végé

Ciabatta aux légumes grillés / Purée d'aubergines / Tomates confites / Coriandre / Feta  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #5 – 16\$

Salade césar au poulet grillé  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #6 – 18\$

Poitrine de poulet grillée aux herbes / Salsa de tomates grillées / Couscous  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #7 – 18\$

Effiloché de saumon poché / Salsa de raisins frais à l'estragon / Copeaux de parmesan  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #8 – 18\$

Salade chèvre, quartiers de pommes et prosciutto séchés  
Choix de 1 salade parmi la liste

La Massawippi #9 – 18\$ (Vegan, sans gluten, sans noix)

Pokebol au tofu façon général tao

Choix de 1 salade parmi la liste

*Crudités et trempette vegan / Fromage sans lactose / Brownies au chocolat sans gluten*

**Bishop's University**  
**Boîtes à lunch (Suite)**

Salades d'accompagnement

- \*Salade de pommes de terre, lardons et mayonnaise à la moutarde
- \*Salade warldorf (Pommes, poires, céleri, persil)
- \*Salade de haricots verts, bacon et amandes rôties
- \*Salade de pâtes Alla Sophia (bacon, pesto de basilic et olives noires)
- \*Salade de légumineuses, maïs et coriandre
- \*Salade de tomates cerises, mini-bocconcini, fines courgettes, fleur d'ail et vinaigre balsamique
- \*Salade de betteraves jaunes, fenouil, canneberges séchées et roquette
- \*Salade de champignons à l'asiatique / Gingembre et épinards
- \*Salade de concombre et dattes, yogourt au miel pistaches, menthe
- \*Salade de cœur d'artichauts, fenouil et grains de moutarde
- \*Salade de concombre, melon et menthe
- \*Salade de légumes croustillants marinés aux herbes, agrumes et gingembre

Frais supplémentaires

- Livraison : 10\$
- Bouteilles d'eau : 2,50\$
- Perrier : 2,50\$
- Boisson gazeuse : 2,00\$
- Jus de tomates : 2,00\$
- Jus : 2,00\$

Note : Les bouteilles d'eau sont permises seulement pendant la pandémie. Par la suite, elles ne seront plus autorisées.

**Bishop's University**  
**Buffets froids**

Informations générales

**\*\*Dû à la COVID-19, les buffets froids ne seront pas disponibles pour une durée indéterminée\*\***

Le prix du buffet inclut la vaisselle compostable (assiettes, ustensiles, napkins).

Si vous désirez la vaisselle en porcelaine et des employés sur place, il faut ajouter les frais de management indiqués.

Minimum 10 personnes pour effectuer une commande.

Les taxes sont en sus.

Buffet froid #1 – 16\$

*Frais de management : 12\$ (incluant cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire)*

2 choix de sandwichs gourmets parmi la liste

2 choix de salade parmi la liste

Crudités et trempette

Cubes de fromage

Plateau de biscuits

Buffet froid #2 – 18\$

*Frais de management : 12\$ (incluant cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire)*

2 choix de sandwichs gourmets parmi la liste

2 choix de salade parmi la liste

Crudités et trempette

Plateau de fromages fins et pain baguette

Plateau de desserts au choix du chef (3 variétés)

Buffet froid #3 – 21\$

*Frais de management : 12\$ (incluant cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire)*

2 choix de sandwichs gourmets parmi la liste

2 choix de salades parmi la liste

Crudités et trempette

Plateau de fromages fins et pain baguette

Plateau de saumon poché avec garniture du jour

Plateau de desserts au choix du chef (3 variétés)

### Sandwich gourmets

- \*Guédille au poulet mariné / Garniture de salade warldorf (Pommes, céleri, raisins, noix) / Crème sûre verte au persil
- \*Rôti de porc sur pain brioché / Chutney de pommes au romarin / Mayo au miel, moutarde et raifort / Laitue
- \*Ciabatta aux légumes grillés / Purée d'aubergines / Tomates confites / Coriandre / Feta
- \*Sandwich à la chair de saucisses / Pico di gallo / Mayo chipotle / Cheddar
- \*Wrap au poulet buffalo / Crème de fromage bleu / Salade de carottes
- \*Sandwich au poulet à la vietnamienne / Concombre et radis marinés / Mayo au miso
- \*Ciabatta au poulet rôti / Rémoulade de pois / Mayo gravy aux poivres
- \*Grilled-cheese à la briskett de bœuf maison / Fromage de la Station / Compote de poivrons et oignons caramélisés
- \*Wrap au végé-pâté de bio-bon de compton / Pommes vertes / Crème sûre à l'estragon
- \*Club sandwich de saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés
- \*Wrap à la bavette de bœuf / Champignons tamari
- \*Tortillas de pulled-pork / Crème sûre BBQ / Céleri-rave
- \*Panini au Poulet grillé, pesto de tomates séchées, fromage à la crème, bacon et épinards
- \* Sandwich au roast-beef, rémoulade de céleri-rave, mayo au raifort et feuille de laitue

### Salades d'accompagnement

- \*Salade de pommes de terre, lardons et mayonnaise à la moutarde
- \*Salade warldorf (Pommes, poires, céleri, persil)
- \*Salade de haricots verts, bacon et amandes rôties
- \*Salade de pâtes Alla Sophia (bacon, pesto de basilic et olives noires)
- \*Salade de légumineuses, maïs et coriandre
- \*Salade de tomates cerises, mini-bocconcini, fines courgettes, fleur d'ail et vinaigre balsamique
- \*Salade de betteraves jaunes, fenouil, canneberges séchées et roquette
- \*Salade de champignons à l'asiatique / Gingembre et épinards
- \*Salade de concombre et dattes, yogourt au miel pistaches, menthe
- \*Salade de cœur d'artichauts, fenouil et grains de moutarde
- \*Salade de concombre, melon et menthe
- \*Salade de légumes croustillants marinés aux herbes, agrumes et gingembre

### Frais supplémentaires

Livraison : 10\$

Bouteilles d'eau : 2,50\$

Perrier : 2,50\$

Boisson gazeuse : 2,00\$

Jus de tomates : 2,00\$

Jus : 2,00\$

Si nous devons retourner chercher du matériel, une heure de temps sera facturée au coût de 30\$.

Note : Les bouteilles d'eau sont permises seulement pendant la pandémie. Par la suite, elles ne seront plus autorisées.

**Bishop's University**  
**Buffets chauds**

Informations générales

**\*\*Dû à la COVID-19, les buffets chauds ne seront pas disponibles pour une durée indéterminée\*\***

Le prix du buffet inclut la vaisselle compostable (assiettes, ustensiles, napkins).

Si vous désirez la vaisselle en porcelaine et des employés sur place, il faut ajouter les frais de management indiqués.

Minimum 10 personnes pour effectuer une commande.

Les taxes sont en sus.

Buffet froid #1 – 23\$

*Frais de management : 12\$ (incluant cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire)*

2 choix de plat de résistance chaud parmi la liste

1 choix d'accompagnement chaud parmi la liste

1 choix de salade parmi la liste

Crudités et trempette

Cubes de fromage

Plateau de biscuits

Buffet froid #2 – 27\$

*Frais de management : 12\$ (incluant cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire)*

2 choix de plat de résistance chaud parmi la liste

1 choix d'accompagnement chaud parmi la liste

2 choix de salade parmi la liste

Crudités et trempette

Plateau de fromages fins et pain baguette

Plateau de desserts au choix du chef (3 variétés)

Buffet froid #3 – 34\$

*Frais de management : 12\$ (incluant cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire)*

2 choix de plat de résistance chaud parmi la liste

2 choix d'accompagnement chaud parmi la liste

2 choix de salade parmi la liste

Crudités et trempette

Plateau de fromages fins et pain baguette

Plateau de saumon poché avec garniture du jour

Pizza froide du jour

Plateau de desserts au choix du chef (3 variétés)

**Bishop's University**  
**Buffets chauds (suite)**

Plats de résistance chauds

- \*Poulet aux tomates confites, olives et basilic
- \*Boulettes de porc aux lardons / Sauce whiskey et érable
- \*Longe de porc aux épices jamaïcaines / Salsa d'ananas piquante
- \*Cigares au chou / Bulgure / Oignons perlés / Poivrons rôtis / Servi sur ratatouille (Végé)
- \*Bavette de bœuf et échalotes caramélisées / Sauce au porto
- \*Saumon rôti en croûte de thé vert et matcha / Salsa d'agrumes
- \*Blanquette de poissons / Champignons / Cubes de pommes de terre / Brunoise de légumes / Sauce vin blanc et aneth
- \*Poulet au beurre à la Maryse (Crème sûre et coriandre)
- \*Pâté chinois de porc effiloché / Maïs et pommes de terre douces

Accompagnements chauds

- \*Légumes racines rôtis au beurre citronné / Herbes fraîches
- \*Purée de pommes de terre aux échalotes vertes / Cheddar fort
- \*Riz pilaf aux légumes grillés
- \*Haricots, ail confit, romarin, zeste de citron
- \*Fricassée de pommes de terre grelot et gremolata
- \*Gratin dauphinois au fromage de la station
- \*Risotto aux asperges / Roquette / Parmesan

Salades d'accompagnement

- \*Salade de pommes de terre, lardons et mayonnaise à la moutarde
- \*Salade warldorf (Pommes, poires, céleri, persil)
- \*Salade de haricots verts, bacon et amandes rôties
- \*Salade de pâtes Alla Sophia (bacon, pesto de basilic et olives noires)
- \*Salade de légumineuses, maïs et coriandre
- \*Salade de tomates cerises, mini-bocconcini, fines courgettes, fleur d'ail et vinaigre balsamique
- \*Salade de betteraves jaunes, fenouil, canneberges séchées et roquette
- \*Salade de champignons à l'asiatique / Gingembre et épinards
- \*Salade de concombre et dattes, yogourt au miel pistaches, menthe
- \*Salade de cœur d'artichauts, fenouil et grains de moutarde
- \*Salade de légumes croustillants marinés aux herbes, agrumes et gingembre

Frais supplémentaires

Livraison : 10\$

Bouteilles d'eau : 2,50\$

Perrier : 2,50\$

Boisson gazeuse : 2,00\$

Jus de tomates : 2,00\$

Jus : 2,00\$

Si nous devons retourner chercher du matériel, une heure de temps sera facturée au coût de 30\$.

Note : Les bouteilles d'eau sont permises seulement pendant la pandémie. Par la suite, elles ne seront plus autorisées.

**Bishop's University**

**Banquets**

**20 à 99 personnes : 80\$**

**100 personnes et plus : 70\$**

Informations générales

Les cuisiniers, serveurs, vaisselle, transport et pourboire sont inclus.

Les taxes sont en sus.

Entrée (Choix de 1)

- \*Brie fondant / Confiture d'oignons au porto / Pommes de terre grelot / Pains assortis
- \*Gravlax de saumon mariné à la betterave, sirop d'érable, lavande et gin à la violette / Concombre mariné / Brunoise de betteraves jaunes et rouges / Fromage de chèvre et chips de betteraves
- \*Tataki de saumon mariné à l'érable et chipotle / Mini-poires à la vanille / Pickle de champignons shitake / Oignons frits
- \*Carpaccio de bœuf fumé / Purée de pommes / Vinaigrette aux champignons locaux / Gingembre et miso
- \*Cubes de thon rouge mariné à la lime et coriandre / Eau de tomates façon bloody-ceasar / Vinaigrette perlée
- \*Salade grecque à notre façon / Tomates confites / Concombres marinés / Crème d'origan et ail confit / Roquette / Pain frit et fromage feta
- \*Rillettes de canard confit / Tartine de brioche aux herbes / Yogourt de brebis / Vinaigrette tiède aux noisettes / Réduction de xérès
- \*VÉGÉ – Carpaccio de betteraves jaunes / Mousse de fromage de chèvre / Vinaigrette aux herbes salées / Pain et oignons frits
- \*Cocktail de crevettes au pastis / Caramel de tomates / Mousselin de raifort / Salade d'asperges
- \*VÉGÉ – Tartiflette aux champignons sauvages / Alfred le fermier / Crème d'échalotes au raifort

Plat de résistance (Choix de 2)

- \*Macreuse de bœuf braisée au vin rouge / Purée de pommes de terre au raifort, cheddar et échalotes vertes / Carottes au beurre / Oignons frits
- \*Poitrine de poulet farcie aux tomates séchées et fromage de chèvre / Polenta crémeuse aux herbes / Asperges grillées / Salsa de tomates cuites
- \*Saumon rôti / Couscous israélien / Haricots verts / Sauce gourmande façon poulet au beurre / Chips de légumes
- \*Osso-bucco de porc / Ragoût de courge butternut et pommes de terre douces / Crémeux aux épinards / Sauce bourbon et érable
- \*Filet d'épaule de bœuf sur le grill / Purée de pommes de terre aux lardons / Légumes du jour / Salsa de tomates grillées
- \*VÉGÉ – Tempeh aux 3 grains mariné et grillé façon BBQ / Poêlée de champignons sauvages / Chips de kale / Sauce au thé Lapsang Souchong / Épinards à la crème
- \*Végé – Risotto aux légumes grillés / Asperges tempura / Salade de roquette aux pacanes

toméllées



**Bishop's University**  
**Banquets (suite)**

Dessert (Choix de 1)

\*Mi-cuit au chocolat noir et sauce au caramel de bacon

\*Tartelette à la lime et noix de coco / Mousse de chocolat blanc / Salsa d'agrumes au rhum malibu

\*Pudding aux pains au chocolat blanc et noir / Rhum, miel et marmelade d'orange / Quenelle de crème fouettée à la cardamome / Écorce d'orange / Sauce cacao et espresso

\*Tarte au sucre maison / Pacanes au sucre / Caramel au rhum / Crème fouettée aux 5 épices

\*Tiramisu en verrine / Salsa de framboises aux baies de Genièvre

\*Cake à la vanille et poivres / Compote de pommes caramélisées / Salade de pommes façon warldorf / Crumble d'amandes / Crème fouettée à l'estragon

Frais supplémentaires

Ajout de canapés avant le repas : 10\$ (4 canapés par personne)

Ajout d'un potage : 4\$

Flûtes à champagne : 0,75\$

Nappes : 10\$

Serviettes de table : 0,50\$

Si nous devons retourner chercher du matériel, une heure de temps sera facturée au coût de 30\$.

**Bishop's University**  
**Bouchées et Cocktails**

Informations générales

Les cuisiniers, serveurs, vaisselle et pourboire sont inclus.  
Minimum 20 personnes pour effectuer une commande.  
Les taxes sont en sus.

Note : Les forfaits avec service ne seront pas disponibles pendant la pandémie. Les forfaits 6 bouchées, 12 bouchées et 15 bouchées en livraison seulement seront emballés individuellement pendant la pandémie.

Forfaits sans service

6 bouchées par personne (5 salées et 1 sucrée) : 16,50\$  
12 bouchées par personne (12 salées) : 32\$  
15 bouchées par personne (12 salées et 3 sucrées) : 37\$  
Livraison : 10\$

Cocktail style 5 à 7

20 à 99 personnes : 26,50\$  
100 personnes et plus : 23,50\$  
Ce forfait inclut :  
Choix de 4 bouchées salées  
Choix de 1 bouchée sucrée  
Verres à vin  
Cuisiniers et serveurs  
Pourboire

Cocktail dinatoire (Repas)

20 à 99 personnes : 47,50\$  
100 personnes et plus : 44,50\$  
Choix de 12 bouchées salées  
Choix de 3 bouchées sucrées  
Verres à vin  
Cuisiniers et serveurs  
Pourboire

**Bishop's University**  
**Bouchées et Cocktails (Suite)**

Bouchées salées

- \*Bouchée de poulet général tao / Crème sûre au gingembre
- \*Nougat de chèvre et canneberges séchées / Noisettes
- \*Tartelette aux tomates séchées / Fromage fouetté au chipotle / Garniture grecque (concombre, tomates, olives noires)
- \*Roulade de truite fumée / Crème sûre au fenouil braisé / Croûton
- \*Tempeh façon général tao / Mayo vegan au sésame / Cuillère chinoise
- \*Rouleau de printemps au végété-pâté / Pommes vertes et légumes croustillants
- \*Bruschetta de tomates rôties / Basilic / Feta et pain grillé
- \*Bruschetta de champignons / Fromage de chèvre fouetté / Pain grillé
- \*Brie fondant / Compote de figue / Sur cake aux dattes / Miettes de bacon
- \*Kebab de porc à l'érable / Chutney de bacon / Brie
- \*Mini-brochette de tempeh et champignons
- \*Satay grec / Tomates cerises / Feta / Origan / Olives / Concombre / Sauce tzatziki
- \*Saumon cuit et fumé sur planche de cèdre / Tartine de chèvre / Croûton
- \*Mini-brochette de melon d'eau / Bocconcini / Noix de coco / Vinaigre de xérès / Concombre
- \*Briskett de bœuf braisée maison / Salade de chou / Mayo moutarde / Pain burger
- \*Saumon fumé mariné à la tequila / Guacamole / Salsa de tomates grillées / Chipotle / Chips de maïs bleues
- \*Pogo de lapin / Émulsion mangue et tequila
- \*Tartare de bœuf / Olives / Amandes / Parmesan / Croûton
- \*Tartare de saumon à l'asiatique / Croûton
- \*Pommes de terre farcie au pulled-pork et fromage bleu
- \*Rillette de canard du lac-brôme / Confiture de figes / Croûton
- \*Rouleau de printemps au saumon fumé / Pommes vertes et légumes croustillants
- \*Alfred le fermier / Proscuitto et pommes caramélisées
- \*Tartare de betteraves jaunes / Fenouil / Crème de chèvre à l'estragon / Cuillère chinoise
- \*Terrine de gibier sur cake aux dattes / Purée d'orange amère
- \*Rillette de champignons et tempeh / Fromage à la crème / Estragon / Amandes rôties / Croûton
- \*Gravlax de saumon à l'érable et fleur de sel / Crème fouettée au raifort / Pommes de terre ratte
- \*Arrancini aux fromages de la Laiterie Coaticook / Sauce aux tomates fumée
- \*Arrancini aux champignons sauvages / Alfred le fermier / Mayo à la truffe blanche
- \*Feuilleté au fromage bleu et abricots / Xérès
- \*Tataki de bœuf / Sauce thai
- \*Fromage halloumi grillé / Asperges et proscuitto
- \*Cake aux pommes / Pancetta / Estragon et artichauts / Crème sûre
- \*Arrancini au homard / Caramel de tomates au raifort et cognac
- \*Brochette de pommes Granny Smith / Fromage Halloumi / Boulette d'agneau
- \*Kebab d'agneau / Tzabiki et oignons frits

**Bishop's University**  
**Bouchées et Cocktails (Suite)**

Bouchées salées (suite)

- \*Tartare de thon rouge / Mangues / Vanille / Poivre rose / Croûton
- \*Crevettes frites aux Doritos / Trempeuse au cognac et raifort
- \*Mini-burger de porc / Fromage de chèvre et tomates confites
- \*Crevettes piquantes à la sriracha / Yogourt à la menthe et poivre rose
- \*Côtes levées sur pomme de terre rattes / Crème fouettée Bulls eye's
- \*Crevettes grillées au miel et paprika fumé / Sauce sriracha
- \*Mini-burger de porc effiloché / Gouda fumé et mayo chipotle
- \*Mini-brochette de crevettes / Salsa d'ananas piquante et coriandre
- \*Pétoncle / Crémeuse aux pommes / Romarin

Bouchées sucrées

- Cannoli à la crème de café et Frangélico / Amandes
- Cannoli farci façon tarte au citron / Meringue séchée
- Beignes maison sucre aux épices / Crème fouettée à l'espresso
- Spring roll aux pommes caramélisées / Trempeuses à la lime et anis étoilé
- Popcake au citron / Pavot et crème de lime
- Macarons garnis
- Truffes au chocolat noir et framboises séchées
- Petit pot de pouding au chocolat et bailey's
- Gâteau au fromage / Compote de pommes brûlées