



café cəus

Complice de vos événements !

TABLE DES MATIÈRES

Commandes & Livraison	4
Plateaux & Collations	5
Pauses-santé	6
Boîtes à lunch Sandwichs.....	7
Boîtes à lunch Sans allergènes.....	8
Boîtes à lunch Écono	8
Boîtes à lunch Salades repas	9
Boîtes à lunch Repas froids Bols pokés.....	10
Boissons.....	11
Buffets Froids	12
Buffets Chauds	13
Canapés	14
Banquets.....	16
Service & Matériel	17
Nos engagements.....	18



NOS LÉGENDES VOUS AIDERONT À FAIRE LES BONS CHOIX!



Sans viandes
Sans produits de la mer



Sans viandes
Avec produits de la mer



Sans viandes
Sans produits de la mer
Sans oeufs
Sans produits laitiers



Sans allergènes

Poissons ou fruits de mer, produits laitiers,
soya, gluten, arachides, noix, œuf.



**Sans
gluten**



**Sans
produits laitiers**

DES PRÉFÉRENCES ALIMENTAIRES, DES INTOLÉRANCES OU DES ALLERGIES?

Prière de nous aviser si un de vos convives a des allergies ou des intolérances alimentaires.

Tous les allergènes se retrouvent dans notre cuisine principale.
Nous ne pouvons donc garantir que les aliments auxquels une personne est allergique
n'ont pas été en contact avec son repas (même pour les plats sans allergènes).
Soyez assuré que notre personnel travaille avec vigilance
et qu'il porte une attention particulière aux allergies.

Posez un geste



**COMPOSTEZ
ET RECYCLEZ !**

RECYCLABLE



Boîtes à lunch

COMPOSTABLE



Ustensiles
(incluant l'emballage)



Serviettes
de table



Verres
(7 onces et à café)



Assiettes
(6 et 9 pouces)

COMMANDES & Livraison



traiteur@usherbrooke.coop



www.cafecaus.ca



819 821-3599 | poste 65167

LES DÉLAIS

	COMMANDER	MODIFIER ET ANNULER *
Déjeuners & Pauses-santé Boîtes à lunch Plateaux Buffets froids	100 pers. et moins 2 jours ouvrables	2 jours ouvrables précédant la livraison.
	101 pers. et plus 5 jours ouvrables	4 jours ouvrables précédant la livraison.
Buffets chauds Repas à l'assiette Canapés	100 pers. et moins 5 jours ouvrables	4 jours ouvrables précédant la livraison.
	101 pers. et plus 10 jours ouvrables	5 jours ouvrables précédant la livraison.

* Après cette date, la commande pourrait être facturée en partie ou en totalité si la nourriture a été préparée ou s'il s'agit d'une commande personnalisée. Cette modalité sera appliquée selon la situation.

- Les prix sont sujets aux taxes en vigueur (TPS-TVQ).
- Les plats et les prix peuvent changer sans préavis.
- Un dépôt pourrait être exigé lors de l'acceptation de la soumission.
- La commande est payable avant la livraison par carte de crédit.

Des exceptions s'appliquent pour la clientèle régulière.

LA LIVRAISON

HEURES RÉGULIÈRES DE LIVRAISON : **Lundi au vendredi | 7 h à 18 h**

UNIVERSITÉ DE SHERBROOKE	SHERBROOKE ET ENVIRONS		
Campus principal Durant les heures régulières, gratuit Après 18 h et la fin de semaine, avec frais		Sherbrooke	Extérieur Sherbrooke
	Minimum de la commande (avant taxes)	150 \$	300 \$
Campus de la santé Entre 10 h et 10 h 30, gratuit En dehors de la plage 10 h et 10 h 30, 20 \$ <i>Commande minimum de 150 \$ (avant taxes)</i>	Boîtes à lunch Pauses Canapés	25 \$	*
	Buffet froid (installation)	35 \$	*
	Buffet chaud (installation + récupération réchauds)	50 \$	*
APRÈS 18 H ET LA FIN DE SEMAINE : commande minimum de 500 \$ (avant taxes)			
Boîtes à lunch Pauses Canapés Buffet froid (installation) Buffet chaud (installation + récupération réchauds)	*Veuillez nous contacter pour les modalités		

PLATEAUX & Collations

SERVIS EN PLATEAU

À LA CARTE | VÉGÉTA LIEN

Prix par unité | minimum 12 unités par choix

SUCRÉ

Biscuit (varié) ou biscuit végétalien VÉGÉTA LIEN	170
Mini-muffin (Sans gluten 2 ²⁵)	185
Mini-biscotti aux amandes (3)	195
Mini-beigne au sirop d'érable	200
Mini-beigne choco-noisettes	200
Mini-éclair au chocolat	205
Mini-viennoiserie	245
Cannoli chocolat et amande	315
Parfait aux fruits et granola	325
Mini-croissants (2) et confiture	335
Muffin (Sans gluten 4 ⁵⁰)	395
Viennoiserie	395
Brownie végétalien VÉGÉTA LIEN	450

Fruits frais coupés VÉGÉTA LIEN	285
Brochette de fruits VÉGÉTA LIEN	325

SALÉ

Treillis épinard et feta	265
Crudités et trempette (option végétalienne dispo.)	375
Fromage cheddar, raisins et biscottes	395
Trio de fromages doux et raisins	395
Végé-pâté, marinade et pain baguette VÉGÉTA LIEN	425
Fromages fins, confit d'oignons et biscottes	700

PLATEAUX

Prix par plateau | Pour 12 personnes

Bouchées de bretzel VÉGÉTA RIEN 27⁰⁰
(Sauce moutarde et miel 4/personne)

Trempe aux artichauts et aux épinards VÉGÉTA RIEN 42⁰⁰
(Mini-pains naan 5/personne)

Charcuterie et marinade 57⁰⁰
(capicollo, dinde, salami)

Croustilles de maïs 3 couleurs et trempette 66⁰⁰
(salsa, crème sure, guacamole) VÉGÉTA RIEN

Saumon fumé 90⁰⁰
(citron, câpres, huile d'olive, croûtons de baguette)

ENROULÉS

Bouchées de tortillas végé (24 mcx) VÉGÉTA RIEN 45⁰⁰
 • **Santa Fe** : tofu, cheddar, poivron rouge, haricot noir, laitue, mayo chipotle
 • **Œufs tranchés** : concombre, tomate séchée, laitue, mayo au pesto

Bouchées de tortillas avec viandes (24 mcx) 48⁰⁰
 • **Dinde** : mozzarella, épinard, mayo aux poivrons rôtis
 • **Jambon** : fromage suisse, laitue, mayo Dijon à l'ancienne

Bouchées de croissant au jambon fromage suisse (24 mcx) 57⁰⁰
 • Jambon fumé, fromage suisse, laitue, mayo moutarde à l'ancienne

BON À SAVOIR

Les ustensiles, assiettes et serviettes de table **compostables** sont inclus.

Pour toute modification + 1⁵⁰ par pers.



PAUSES-SANTÉ

déjeuner

SERVIS EN PLATEAU



Prix par personne | minimum 8 personnes par choix

1

Biscuit
Mini-beigne à l'érable
Fruits coupés

6⁴⁵

3

Parfait aux fruits et granola
Treillis aux épinards et feta
Brochette de fruits

9⁰⁰

2

Mini-muffin
Mini-viennoiserie
Fruits coupés

7⁰⁰

4

Mini-croissant avec confiture
Fromage cheddar et raisins
Fruits coupés

10⁰⁰

BON À *savoir*

Les ustensiles, assiettes et serviettes de table **compostables** sont inclus.

Pour toute modification + 1⁵⁰ par pers.



BOÎTES À LUNCH

Sandwichs

PRIX PAR PERSONNE

| 1 À 10 |

SERVIES AVEC | Salade de légumes du jour | Crudités et trempette | Dessert du moment | Bonbon à l'érable

1

Sandwich au poulet au beurre sur pain naan, céleri, oignon rouge, laitue et coriandre 17⁵⁰

6

Pain bretzel au rôti de bœuf, cheddar fort, Dijonnaise au raifort, et oignon croustillant 19⁷⁵

2

Pizza au tofu fumé sur pain plat, huile d'olive à l'ail noir, mozzarella, tomate séchée, oignon vert, graines de sésame 18⁰⁰



7

Sandwich antipasto sur pain focaccia au romarin, salami, capicollo, fromage mozzarella, aubergines marinées, poivrons rôtis 20⁵⁰

3

Croissant au jambon fumé, fromage suisse, laitue et mayonnaise moutarde à l'ancienne 18⁷⁵

8

Sandwich bánh mi aux crevettes, légumes marinés et vinaigrette japonaise 21²⁵



4

Enroulé au jambon, fromage brie, Dijonnaise, poivron rouge et épinards 18⁷⁵

9

Baguette parisienne au pâté de campagne, fromage brie, cornichons et oignons grenadine 21⁷⁵

5

Sandwich à la dinde sur pain aux poivrons rouges, mayonnaise au pesto, mozzarella et épinard 19⁵⁰

10

Bagel au saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges, câpres et citron 23⁵⁰



| 11 & 12 |



SERVIES AVEC Salade de légumes végétalienne | Crudités et trempette végétalienne | Biscuit végétalien | Bonbon à l'érable

11

Sandwich de végé-pâté sur pain aux betteraves, légumes racines, épinards et sauce aux oignons frits 20⁷⁵



12

Sandwich bánh mi au tofu croustillant, légumes marinés et vinaigrette japonaise 21²⁵



UNE SIMPLE SUGGESTION Afin de bien vous servir, nous vous invitons à restreindre le nombre de variétés différentes de boîtes à lunch dans votre commande. **Nous suggérons un minimum de 5 boîtes à lunch identiques.**



BOÎTES À LUNCH

Sans allergènes



Poissons ou fruits de mer, produits laitiers,
soya, gluten, arachides, noix, œuf.

PRIX PAR PERSONNE

| 13 & 14 |

SERVIES AVEC | Salade de riz et quinoa au cari et canneberges | Crudités et trempette végétalienne | Dessert sans allergènes

13

Pizza sur croûte de chou-fleur,
mozzarella végétalienne, roquette,
tomates cerises, oignons rouges
et réduction balsamique



23⁷⁵

14

Sandwich à la dinde fumée,
poivrons rôtis, guacamole
et épinards

25⁰⁰

| 15 |



SERVIES AVEC | Salade de riz et quinoa au cari et canneberges | Fruits coupés | Dessert sans allergènes

15

Salade repas aux falafels,
laitue romaine, oignons rouges, poivrons rouges, citron,
vinaigrette balsamique blanche



18⁷⁵

* Sur demande, les boîtes à lunch sans allergène seront identifiées au nom de la personne.



BOÎTES À LUNCH

Econo

NOUVEAU

PRIX PAR PERSONNE

| 16 & 17 |

SERVIES AVEC | Salade de féculents du jour | Crudités et trempette | Biscuits aux pépites de chocolat

16

Tortillas au tofu,
houmous, juliennes de carotte,
betterave et chou rouge



15⁵⁰

17

Tortillas au jambon, fromage jaune,
mayonnaise aux fines herbes,
laitue, poivron, chou rouge

15⁵⁰

UNE SIMPLE SUGGESTION Afin de bien vous servir, nous vous invitons à restreindre le nombre de variétés différentes de boîtes à lunch dans votre commande. **Nous suggérons un minimum de 5 boîtes à lunch identiques.**

BOÎTES À LUNCH

Salades repas

PRIX PAR PERSONNE

| 18 À 21 |

SERVIES AVEC | Salade de féculents du jour | Dessert du moment | Bonbon à l'érable

18

Salade grecque, épinards, pois chiches,  feta émiettée, tomate, concombre, oignon rouge, olive Kalamata, croûtons, vinaigrette grecque 18²⁵

20

Salade César avec poulet grillé, laitue romaine, bacon, parmesan, croûtons, citron, vinaigrette César 19⁷⁵

19

Salade tostada au poulet Tex-Mex, laitue romaine, tortillas de maïs, carotte, poivron, maïs, fromage râpé, mayonnaise citron chipotle 19²⁵

21

Salade de crevettes, laitue romaine,  mangue, graines de tournesol, poivron, tomate, carotte, edamame, nouille frite, vinaigrette japonaise 21⁷⁵

| 22 & 23 | 

SERVIES AVEC | Salade de féculents végétalienne | Biscuit végétalien | Bonbon à l'érable

22

Salade de chou à l'asiatique,  chou nappa, popcorn de tofu, vermicelle de riz, carotte, edamame, betterave, poivron, coriandre, lime, vinaigrette japonaise épicée 18⁰⁰

23

Salade asiatique aux dumplings de tofu, épinard, carotte, riz, noix de cajou, champignon, vinaigrette hoisin-sésame 22⁷⁵ 



Pour une salade repas sans allergènes, voir le #14 de la page précédente.

UNE SIMPLE SUGGESTION Afin de bien vous servir, nous vous invitons à restreindre le nombre de variétés différentes de boîtes à lunch dans votre commande. **Nous suggérons un minimum de 5 boîtes à lunch identiques.**

BON À SAVOIR

Les ustensiles, serviettes de table **compostables** et **boîtes à lunch recyclables** sont inclus.

Pour toute modification + 1⁵⁰ par pers.



BOÎTES À LUNCH

Repas froids

PRIX PAR PERSONNE

| 24 À 26 |

SERVIES AVEC | Salade deux pommes de terre et panais |
Salade de légumes du jour | Dessert du moment |
Bonbon à l'érable

| 27 | **VÉGÉTA LIEN**

SERVIES AVEC | Salade deux pommes de terre et panais |
Salade de légumes végétalienne | Biscuit végétalien |
Bonbon à l'érable

24

Filet de porc mariné,
noix de Grenoble, sauce érable
et moutarde

22⁰⁰

26

Pavé de saumon aux graines
de sésame et sauce asiatique

23⁰⁰

25

Poitrine de poulet
marinée à la grecque,
sauce tzatziki et citron

23⁰⁰

27

Dumpling au tofu et à la chayotte,
mayonnaise curcuma
et fines herbes

22⁵⁰



BOLS POKÉS

Repas froids

PRIX PAR PERSONNE

28



Tofu croustillant, riz et
quinoa, épinard, carotte,
betterave, edamame,
oignon rouge, vinaigrette
hoisin et sésame

15⁷⁵

29

Poulet teriyaki, riz et
quinoa, carotte, ananas,
poivron rouge, concombre,
cajou, lime, nouilles frites,
vinaigrette japonaise

16⁵⁰

30



Crevettes au cari, riz et quinoa,
épinard, carotte, poivron rouge,
concombre, noix de coco,
nouilles frites et vinaigrette
à l'orange

16⁷⁵

UNE SIMPLE SUGGESTION Afin de bien vous servir, nous vous invitons à restreindre le nombre de variétés différentes de boîtes à lunch dans votre commande. **Nous suggérons un minimum de 5 boîtes à lunch identiques.**



BOISSONS

**100 %
ESTRIEN**

Jus de pomme, *Verger Le Gros Pierre* 235 ml | 2²⁵
Thés et tisanes glacés, *Mystea* 355 ml | Saveurs variées 5⁰⁰

Eau pétillante AHA 355 ml 2²⁵
Orange et pamplemousse - Bleuet et grenade - Lime et melon d'eau

Eau pétillante Perrier 355ml | Nature 2²⁵

Boisson gazeuse 355 ml 2²⁵
Coke - Coke diète - Sprite - Thé glacé

Jus de fruits 300 ml | Saveurs variées 2²⁵

Jus de légumes 300 ml | V8 2²⁵

Bouteille d'eau 591 ml 2²⁵

Bouteille d'eau 1 litre 3⁷⁵

Eau pétillante Perrier 1 litre | Nature 3⁷⁵

Jus de fruits 1,89 litre | Orange - Pomme 11⁵⁰

Moût de pomme 750 ml 14²⁵

Café thermos 12 tasses* 27⁰⁰

Café thermos 50 tasses* 112⁵⁰

Thé-tisane thermos eau chaude 12 tasses
Saveurs variées 27⁰⁰

*IMPORTANT |

Si vous commandez seulement du café (sans nourriture) il sera servi dans un contenant cartonné (frais suppl. de 9 \$/contenant).



ÉVÉNEMENTIEL *Besoin d'une salle ?*

3 SALLES DISPONIBLES au Pavillon multifonctionnel du Campus principal (avec permis d'alcool)

2 salles de 80 personnes | 1 salle de 350 personnes (cafétéria)

Ces salles peuvent être agencées selon vos idées et vos besoins !



Bières et vins selon vos goûts !

Nous commanderons votre vin à la SAQ et votre bière de l'Usine école Siboire de l'UdeS.

**DES MENUS PERSONNALISÉS
SONT DISPONIBLES SUR DEMANDE!
ET SELON VOTRE BUDGET !**

BUFFETS

Froids

PRIX PAR PERSONNE

Minimum 8 personnes par buffet | Maximum de 2 choix par commande

1

Fromage cheddar et raisins

Salade de légumes du jour

Salade de féculent du jour

Sandwich sur pain naan au poulet au beurre (céleri, oignon rouge, laitue, coriandre)

Pain bretzel au rôti de bœuf
(cheddar fort, dijonnaise au raifort, oignon croustillant)

Mini-beigne au sirop d'érable

Biscuit

22⁰⁰

4

Crudités et trempette

Salade de légumes du jour

Salade de féculent du jour

Baguette parisienne au pâté de campagne
(fromage brie, cornichon et oignon grenadine)

Sandwich antipasto sur pain focaccia au romarin (salami, capicollo, fromage mozzarella, aubergine marinée, poivron rôti)

Mini-éclair au chocolat

Mini-beigne choco-noisette

22⁰⁰

2

Crudités et trempette



Salade de légumes du jour

Salade de féculent du jour

Pain aux betteraves avec végété-pâté
(légumes racines, épinards et sauce aux oignons frits)

Pizza sur croûte de chou-fleur
(mozzarella végétalienne, roquette, tomate cerise, oignon rouge et réduction balsamique)

Plateau de fruits frais coupés

Brownie végétalien

22⁰⁰

5

Crudités et trempette

Salade de légumes du jour

Salade de féculent du jour

Pizza au tofu fumé sur pain plat
(huile d'olive à l'ail noir, mozzarella, tomate séchée, oignon vert, graines de sésame)

Enroulé au jambon
(fromage brie, Dijonnaise, poivron rouge et épinard)

Mini-beigne au sirop d'érable

Biscuit

22⁰⁰

3

Fromage cheddar et raisins



Salade de légumes du jour

Salade de féculent du jour

Pizza au tofu fumé sur pain plat
(huile d'olive à l'ail noir, mozzarella, tomate séchée, oignon vert, graines de sésame)

Sandwich bánh mi au tofu croustillant
(légumes marinés et vinaigrette japonaise)

Plateau de fruits frais coupés

Biscuit

22⁰⁰

BON À SAVOIR

Les ustensiles, assiettes et serviettes de table **compostables** sont inclus.

Les ustensiles de service et les nappes sont fournis. Nous les récupérerons après l'événement

Pour toute modification + 1⁵⁰ par pers.

BUFFETS

Chauds

PRIX PAR PERSONNE

SERVIES AVEC | Deux salades au choix du chef | Légumes du jour | Féculent du jour (sauf tortellinis) |
Petit pain avec beurre | Mini-pâtisseries | Soupe **(+3,50/pers)**

Minimum 12 personnes par buffet | Maximum de 3 choix par commande

	Tortellinis à la bruschetta , sauce crémeuse au pesto vert.....	24 ⁰⁰
	Parmentier de patates douces, protéine végétale et lentilles 	24 ⁰⁰
	Polenta renversée aux noix et pesto	24 ⁰⁰
	Blanquette de volaille sauce à l'estragon et vin blanc	26 ⁰⁰
	Émincé de poulet cari et coco	26 ⁰⁰
	Tofu et pakora tandoori , salsa mangue et cari	26 ⁰⁰
	Pavé de saumon sauce au vin blanc et épinards	26 ⁰⁰
	Osso buco de porc et sa gremolata	26 ⁰⁰
	Médallions de porc sauce forestière au porto	26 ⁰⁰
	Vol-au-vent aux fruits de mer (crevettes, pétoncles, goberge, morue)	26 ⁰⁰
	Braisé de veau , sauce crème au cidre de pomme	26 ⁰⁰
	Cuisse de canard confite sauce demi-glace aux mûres et romarin.....	28 ⁰⁰

Pour personnaliser votre menu, ajoutez un item à la carte (voir p.5)

BON À savoir

Les ustensiles, assiettes et serviettes de table **compostables** sont inclus.

Les ustensiles de service et les nappes sont fournis. Nous les récupérerons après l'événement

Pour toute modification + 1⁵⁰ par pers.

CANAPÉS

Mise en bouche

5À7 ET DÎNATOIRE

PRIX À LA DOUZAINES

CONSEILS

MISE EN BOUCHE Offrir entre 3-4 bouchées salées + 1 bouchée sucrée par pers.

FORMULE 5 À 7 Offrir entre 6-8 bouchées salées + 1 bouchée sucrée par pers.

FORMULE DÎNATOIRE Offrir entre 10-12 bouchées salées + 2 bouchées sucrées par pers.

Minimum de 3 douzaines par variété

VÉGÉTARIEN

FROID

Roulade de fromage à la crème, champignons à l'ail, épinards et poivrons rouges	22 ⁰⁰
Brochette de tomates cerises et bocconcini, coulis balsamique 	24 ⁰⁰
Mini-pizza sur pain naan avec pesto, olive et fromage de chèvre	26 ⁰⁰

CHAUD

Baluchon de fromage brie et canneberges	24 ⁰⁰
Arancini aux champignons, parmesan, mayonnaise pesto	28 ⁰⁰
Champignon frit et fromage Boursin aux fines herbes sur cuillère croustillante	28 ⁰⁰

VÉGÉTALIEN

FROID

Falafel sur concombre, dés de tomate, sauce crémeuse à l'origan et au citron  	24 ⁰⁰
Bruschetta à l'ail noir sur croûton aux olives et fromage végétal	26 ⁰⁰
Dumpling frit au tofu et à la chayotte, sauce à l'orange et gingembre	26 ⁰⁰
Maki aux légumes  	30 ⁰⁰

CHAUD

Dumpling poêlé aux champignons, sauce à l'huile de truffe	26 ⁰⁰
---	------------------

POISSON ET FRUITS DE MER

FROID

Crevette tempura, sauce cocktail à l'ananas	28 ⁰⁰
Tartare de saumon, quinoa et pomme verte sur cuillère croustillante	32 ⁰⁰

CHAUD

Bonbon de saumon fumé, sauce à l'érable sur mini-pain de seigle	30 ⁰⁰
Tartelette sablée avec homard et sa sauce rouille	34 ⁰⁰

CANAPÉS

Mise en bouche

5À7 ET DÎNATOIRE

PRIX À LA DOUZAINES

Minimum de 3 douzaines par variété

VIANDE ET VOLAILLE

FROID

Mousse de foie aux canneberges et porto sur base en forme de fleur	30 ⁰⁰
Poitrine de canard fumé, miel et fromage aux herbes sur chips de tortillas aux épinards	32 ⁰⁰
Rillettes de canard, abricot et oignon frit	34 ⁰⁰
Tartare de bœuf classique sur cuillère croustillante	34 ⁰⁰

CHAUD

Mini-sandwich au porc effiloché BBQ et fromage cheddar	28 ⁰⁰
Satay de poulet sauce lait de noix de coco et cari	30 ⁰⁰

SUCRÉ

Tartelette à la mousse de caramel, pépites de praliné	26 ⁰⁰
Churros sucre-cannelle, trempette chocolat	28 ⁰⁰
Macarons assortis	30 ⁰⁰
Verrine tiramisu	32 ⁰⁰

BON À SAVOIR

LES CANAPÉS CHAUDS | nécessitent du personnel
sur place pour le montage
(avec frais p.17)



Banquets

3 services – Soupe ou entrée | plat principal | dessert
4 services – Soupe ou entrée | plat principal | fromage | dessert

Service aux tables pour les groupes de 50 convives et plus.

SOUPE | 1 choix

- Potage parmentier  
- Crème de navet à l'érable 
- Velouté de petits pois et menthe 
- Soupe aux légumes à l'ancienne  
- Velouté de volaille
- Crème de maïs, lardon et cayenne
- Velouté de carottes, miel et gingembre 

ENTRÉE | 1 choix

- "Mushrooms on toast" 
- Gaspacho traditionnel avec salade de roquette  
- Salade de fromage de chèvre chaud
- Prosciutto et melons 
- Assiette antipasto

PLAT PRINCIPAL | 1 choix + option végété au besoin

(tous nos plats sont servis avec des légumes du marché)

- Tofu tandoori, sauce cari coco, riz basmati 
- Pavé de saumon aux graines de sésame, miel de soya, riz et quinoa au gingembre 
- Parmentier végétalien, purée de patates douces  
- Cuisse de canard confite sauce porto et mûre, pommes de terre dauphinoises
- Filet de morue à l'italienne, bruschetta et réduction balsamique, pommes de terre dauphinoises
- Poitrine de poulet sauce grand veneur, pommes de terre dauphinoises
- Osso buco de porc et sa gremolata, polenta
- Braisé de veau, sauce crème moutarde à la bière, nouilles aux oeufs persillées
- Joue de bœuf braisée sauce madère, purée de pommes de terre

Prix du marché

DESSERT | 1 choix

- Tourte au chocolat 
- Tarte aux pommes champêtre
- Fondant au chocolat
- Assiette de mignardises
- Gâteau au fromage au caramel salé

FROMAGE | sélection de trois fromages, pain, raisins

Café | Thé | Tisane

+ 9,99 \$/pers.

+ 2,25 \$/pers.

SERVICE & Matériel

POUR VOS COCKTAILS

SERVICE	Serveur (minimum de 3 h/serveur)*	28 \$	heure
	Cuisinier (minimum de 3 h/cuisinier)*	35 \$	heure
	Des frais de service et d'administration de 15 % seront ajoutés sur la facture (nourriture et boisson) lorsque du personnel est requis.	+ 15 %	sur la facture

La location de matériel est disponible seulement sur commande de nourriture ou de boisson.

LOCATION (+ taxes)	Coupe de vin	0,60 \$	l'unité
	Verre à eau ou à bière	0,60 \$	l'unité
	Tasse à café	0,60 \$	l'unité
	Vaisselle	0,60 \$	l'unité
	Ustensiles	0,40 \$	l'unité
	Nappe noire en tissu 54 X 54 81 X 81 54 X 120 pouces	9,50 \$	chacune

PERTE OU BRIS	Coupe de vin Verres Tasse Vaisselle	9,75 \$	l'unité
	Nappe noire en tissu	30,00 \$	chacune

* Informez-vous des modalités.

Le nombre de serveurs nécessaire sera déterminé par l'équipe du service traiteur en fonction du nombre de personnes et du mode de service choisi.



NOS ENGAGEMENTS

« NOUS SOMMES CONVAINCUS QUE CHAQUE PETIT GESTE COMPTE! »

NOS GESTES ÉCORESPONSABLES

- **Retrait des bouteilles d'eau** (format individuel)
- **Utilisation de vaisselles compostables pour :**

Nos PLATS À EMPORTER | Notre SERVICE TRAITEUR | Nos CAFÉS

- **Des produits équitables et locaux :**

TOUS NOS CAFÉS SONT ÉQUITABLES !

Nous offrons aussi du thé et du chocolat équitables.

Achat de produits locaux auprès de nombreux fournisseurs de la région.

SAVIEZ-VOUS QUE...

Depuis 2011, nous avons contribué à retirer 40 000 bouteilles en plastique annuellement.

Notre offre de produits équitables a contribué à l'obtention de la désignation « CAMPUS ÉQUITABLE » à l'Université de Sherbrooke.



NOS PARTENARIATS



En septembre, Café Caus participe au Défi 100 % local.



Centraide

Nous collaborons à la campagne Centraide de l'UdeS annuellement.



Nous sommes inscrits parmi les commerces utilisant l'application Too Good To Go. Il s'agit d'une entreprise à impact social dont la mission est d'inspirer et encourager tout le monde à lutter contre le gaspillage alimentaire.



libre-service

Chaque semaine, nous donnons nos surplus alimentaires au Campus principal et au Campus de la santé.

NOTRE CERTIFICATION



Niveau 2

NOTRE DISTINCTION

Commerce de détail, 2018



Service traiteur
café caus



MENU

traiteur



Service traiteur

café caüs

traiteur@usherbrooke.coop
819 821-3599

Valérie Balance | poste 65167
Responsable du service traiteur et des banquets

2500, boul. de l'Université, B5-014 | Sherbrooke (Québec) J1K 2R1