

# RECEVEZ VOS INVITÉS

Au Campus de Charlesbourg  
Au Campus de Québec



**Cégep Limoilou**



## BUFFETS FROIDS

### L'EXPRESS DU MIDI

Panier de crudités et trempette  
Pointes de sandwiches variées  
pain blanc, blé, multi-grains / 4  
Assiette de fromage cheddar  
Salade composée / 1  
Bouchées dessert / 2  
Café, infusion

### LE CLASSIQUE

Panier de crudités et trempette  
Sandwicherie de fantaisie / 4  
Mini pain farci goberge  
saveur de crabe / 2  
Assiette de fromage cheddar  
Salade composée / 1  
Bouchées dessert / 2  
Café, infusion

*Pour  
plaire à tous,  
en toute occasion!*

### LE RENDEZ-VOUS SANTÉ

Plateau de crudités, trempette,  
asperges et cœurs de palmier  
Sandwicherie de fantaisie / 3  
Mini bagel au saumon fumé  
Assiette de fromage cheddar  
Plateau du charcutier  
Salades composées / 2  
Bouchées dessert / 2  
Café, infusion

### LE GOURMET

Plateau de crudités, trempette,  
asperges et cœurs de palmier  
Sandwicherie de fantaisie / 4  
Mini pain farci goberge  
à saveur de crabe / 2  
Plateau de fromages fins,  
fruits et biscottes  
Coup de cœur du charcutier  
Salades composées / 2  
Délice du pâtissier  
Plateau de fruits frais de saison  
Café, infusion





## BUFFETS CHAUDS

Les repas chauds comprennent le potage ou l'entrée, le pain et le beurre, l'assiette principale et ses accompagnements, une salade, le dessert, un café ou une infusion.

Composez votre menu selon les choix offerts ou communiquez avec nous pour élaborer un menu personnalisé.

### CHOIX DE PLATS CHAUDS

Poulet ou veau marengo  
Bœuf bourguignon ou bœuf Stroganov  
Suprême de volaille à l'orange et fromage de chèvre  
ou sauce suprême au Grand Marnier  
Rosbif au jus, tranché en salle  
Filet de porc au porto ou à la poivronnade aux pommes  
Magret de canard glacé au cassis  
Feuilleté de saumon farci de riz sauvage et d'épinards  
Médaille de cerf aux champignons des bois



## COCKTAILS DINATOIRES

Les formules 5 à 7 ou les cocktails dînatoires sont très en vogue. Une formule en filots de spécialités est aussi offerte, communiquez avec nous pour des précisions.

*Pour se retrouver de  
délicieuse façon!*



Pour joindre  
l'utile à l'agréable!



## BOÎTES AFFAIRES

### L'AMUSE-GUEULE

Brochette de marinades  
Pointes de sandwiches  
et *wraps* assortis / 4  
Salades composées / 2  
Fromage cheddar et fruits  
Bouchées dessert / 2  
Café, infusion

### LA BOÎTE AFFAIRES

Sandwicherie spécialisée grillée  
en assiette individuelle  
Pain au choix et viandes au choix  
Garnitures de légumes frais  
et mayonnaise dijonnaise  
Salade du chef ou César  
Bouchées dessert / 2  
Café, infusion

### LA BAGUETTE HAUT DE GAMME

Minimum 10 personnes

Jus de légumes  
Baguette poulet grillé  
au pesto et fromage brie  
ou  
Rosbif et fromage provolone  
ou  
Poulet mariné, légumes grillés  
et fromage cheddar  
ou  
Bœuf *philly* sauce maison  
et fromage provolone  
Salade composée / 1  
Dessert santé  
Café, infusion

### LA DISTINCTION

Brochette de marinades  
Pâté de campagne,  
biscottes et son confit  
Sandwicheries de fantaisie / 4  
Salades composées / 2  
Fromage cheddar et fruits frais  
Bouchées dessert  
Café, infusion

### L'ASSIETTE GOURMANDE

Minimum 10 personnes

Jus de légumes  
Crudités et trempette au cari  
Sandwicheries de fantaisie / 3  
Salades composées / 2  
Pâté de campagne et son confit  
Fromages fins, fruits et biscottes  
Délice du pâtissier  
Café, infusion

### L'ASSIETTE SÉLECTION

Jus de légumes  
Poitrine de poulet marinée  
grillée sur lit de laitue  
Salades composées / 2  
Dessert santé  
Pain, beurre  
Café, infusion



# PETITS DÉJEUNERS ET PAUSES SANTÉ



## LE MATINAL

Jus de fruits  
Muffin  
Plateau de fruits frais  
Café, infusion

## LE CONTINENTAL DE LUXE

Jus de fruits  
Trio de mini pâtisseries  
Plateau de fruits frais  
Café, infusion

## LE DÉJEUNER SANTÉ

Jus de fruits  
Muffin santé  
Plateau de fromage cheddar ou  
cottage  
Plateau de fruits frais  
Café, infusion

## L'ÉNERGIQUE

Jus de fruits et eau plate  
Mini muffins assortis  
Plateau de fruits, trempette  
au yogourt et granola  
Café, infusion

*Pour  
bien commencer  
la journée!*

## LE GRIGNOTIN

Jus de fruits  
Biscuits variés  
Café, infusion



# RECEVEZ VOS INVITÉS

Pour une réunion d'affaires ou une rencontre de familles, les Services alimentaires du Cégep Limoilou offrent un service de traiteur au Campus de Québec et au Campus de Charlesbourg. Plusieurs formules sont disponibles: cocktail, buffet chaud ou froid, pause santé, boîte affaires.

Quel que soit votre événement, soyez assuré que l'équipe des Services alimentaires saura combler vos attentes et élaborer un menu personnalisé.

Les salles de réception sont spacieuses et très conviviales. De nombreux espaces peuvent accueillir différents types d'événements tant au Campus de Québec qu'au Campus de Charlesbourg : salles de spectacles dotées d'équipements de pointe, agora et atrium, terrasses intérieures/extérieures, studio-théâtre, cafétérias, salle à manger pédagogique *La grappe d'or...*

Chaque campus offre aussi de vastes espaces de stationnement et est situé dans les principaux axes du transport en commun.

De plus, la formule « clé-en-main » facilite l'organisation de votre activité. Pour vous, notre équipe s'occupe du service du bar, des pauses santé, des repas, de la location d'équipement. Les préoccupations environnementales du Cégep Limoilou se reflètent aussi dans une approche événementielle « écoresponsable ».



**Cégep Limoilou**

## **CAMPUS DE QUÉBEC**

1300, 8<sup>e</sup> Avenue, Québec  
(Québec) G1J 5L5  
418.647.6600

## **CAMPUS DE CHARLESBOURG**

7600, 3<sup>e</sup> Avenue Est, Québec  
(Québec) G1H 7L4  
418.647.6600

## **RENSEIGNEMENTS**

SERVICES ALIMENTAIRES  
**Ginette Beaudoin**  
418.647.6600 poste 6610  
ginette.beaudoin@climoilou.qc.ca

RÉSERVATION DE SALLES ET BESOINS TECHNIQUES  
**Jean Gosselin**  
418.647.6600 poste 6666  
jean.gosselin@climoilou.qc.ca