

## MENU TRAITEUR

Les Services de restauration et de conférence vous souhaitent la bienvenue à la University of Calgary. Notre équipe dévouée et dynamique est impatiente de faire en sorte que le Congrès soit une merveilleuse expérience pour votre association. Nous sommes fiers de vous offrir un choix de produits locaux, durables, équitables et sans gluten des plus variés.

Veuillez faire votre demande en utilisant le [Système de demande du Congrès](#) entre le **29 février et le 8 avril 2016**. Pour obtenir des conseils et des instructions, consultez cette [Fiche de conseils de remplissage](#). Pour toute demande spéciale, veuillez écrire à [catering2016@ucalgary.ca](mailto:catering2016@ucalgary.ca). Nous ferons de notre mieux pour répondre à vos demandes, mais nous ne pouvons garantir que toutes les demandes seront honorées. Si certains aliments ou certaines boissons ne sont pas offerts, nous vous en informerons début de mai.

### PETIT DÉJEUNER

**Boissons matinales (minimum de 10) ..... 3,00 \$ par personne**  
Café équitable (100 %), thé (25 %), et jus assortis (25 %)

**Petit déjeuner continental (minimum de 10)..... 4,99 \$ par personne**  
Un muffin ou une pâtisserie danoise par personne (50 % de chacun); café équitable (100 %), thé (25 %), jus de pomme et d'orange (25 %)

**Le bon départ (minimum de 10)..... 6,45 \$ par personne**  
Mini-pâtisseries danoises (1 par personne) et pain citron-canneberges (1 tranche par personne); café équitable (100 %), thé (25 %), jus de pomme et d'orange (25 %)

**La pause santé (minimum de 10)..... 8,50 \$ par personne**  
Fruit frais tranché; yogourt à saveurs variées; granola; café équitable (100 %), thé (25 %), jus de pomme et d'orange (25 %)

**Rocky Mountain (minimum de 10)..... 11,99 \$ par personne**  
Salade de fruits frais (portion de 3 oz par personne); assortiment de mini pâtisseries fraîches et squameuses (1 par personne); sandwiches : biscuit maison à base de babeurre, œuf, bacon et fromage (1 par personne); café équitable (100 %), thé (25 %), jus de pomme et d'orange (25 %)

### Plateaux

#### Muffins tulipe cuits sur place

Muffins pleine grandeur infusés à saveurs assorties et servis au petit déjeuner

12 pièces ..... 23,99 \$ le plateau  
24 pièces ..... 44,99 \$ le plateau  
36 pièces ..... 55,99 \$ le plateau

## Délices à la sarriette Medley

Strudel aux œufs et à la ciboulette; grillagé de poireaux et beurre; croissant fourré à la féta et aux épinards

12 pièces..... 23,99 \$ le plateau

24 pièces..... 44,99 \$ le plateau

36 pièces..... 55,99 \$ le plateau

## Le plateau moitié moitié

50 % muffins tulipe et 50 % délices à la sarriette

12 pièces..... 23,99 \$ le plateau

24 pièces..... 44,99 \$ le plateau

36 pièces..... 55,99 \$ le plateau

## Fruit frais de saison en tranches

Choix savoureux de melons, ananas, fraises et raisins (5 pièces par personne)

12 personnes..... 42,99 \$ le plateau

24 personnes..... 85,98 \$ le plateau

36 personnes..... 128,97 \$ le plateau

## SERVICE DURANT LES PAUSES

**Boissons de l'après-midi** (*minimum de 10*)..... 3,00 \$ par personne

Café équitable (100 %), thé (25 %) et boissons gazeuses assorties (25 %)

**Collation énergisante** (*minimum de 10*)..... 6,00 \$ par personne

Barre à grains entiers Calgary Congress (1 par personne), pommes entières (1 par personne), jus de pomme et d'orange (100 %)

**La pause santé** (*minimum de 10*)..... 8,50 \$ par personne

Fruit frais en tranches; yogourts assortis; granola; café équitable (100 %), thé (25 %), Jus de pomme et d'orange (25 %)

**Passion chocolat** (*minimum de 10*)..... 7,50 \$ par personne

Carrés de chocolat satin (1 par personne); macarons au chocolat et à la noix de coco (1 par personne); café équitable (100 %) et thé (25 %)

**Tremettes & pains** (*minimum de 10*)..... 8,75 \$ par personne

Hummus grillé au citron et poivron doux avec croustilles pita; trempette aux épinards et aux artichauts avec craquelins; sauce aux tomates et à la coriandre avec croustilles tortilla (sans gluten); bâtonnets de carottes et céleri avec trempette ranch de poivrons rouges rôtis

**Grignotines (minimum de 10)..... 9,00 \$ par personne**  
Chips ondulées; bretzels; noix mélangées épicées; croustilles tortilla chips (sans gluten) et salsa; boissons gazeuses assorties

## BOISSONS ET COLLATIONS À LA CARTE

**Café équitable (100 %) et thé (25 %) ..... 2,25 \$ chacun**

**Boisson gazeuse / Eau en bouteille ..... 2,25 \$ chacun**

**Jus en bouteille (jus de pomme et d'orange) ..... 2,25 \$ chacun**

**Poste d'eau ..... 75,00 \$ par poste**

Gobelets compostables compris; dessert jusqu'à 150 personnes basée par portion de 7 oz

**Boissons matinales (minimum de 10)..... 3,00 \$ par personne**

Café équitable (100 %), thé (25 %) et jus variés (25 %)

**Boissons de l'après-midi (minimum de 10)..... 3,00 \$ par personne**

Café équitable (100 %), thé (25 %) et boissons gazeuses variées (25 %)

**Yogourts individuels (une douzaine au minimum)..... 1,85 \$ chacun**

**Barres à grains entiers Calgary Congres (une douzaine au minimum)..... 2,25 \$ chacun**

**Fruit frais entier (une douzaine au minimum)..... 1,50 \$ chacun**

**Gâteau Berry Bundt (sans gluten; 16 tranches par gâteau)..... 30,00 \$ le gâteau**

**Biscuits 2 oz (une douzaine au minimum)..... 1,85 \$ chacun**

**Sacs de croustilles assortis (une douzaine au minimum)..... 2,20 \$ chacun**

### Fruit frais de saison tranché

Choix savoureux de melons, ananas, fraises et raisins (5 pièces par personne)

12 personnes..... 42,99 \$ le plateau

24 personnes..... 85,98 \$ le plateau

36 personnes..... 128,97 \$ le plateau

### Légumes du marché et trempette Ranch

12 personnes..... 46,20 \$ le plateau

24 personnes..... 92,40 \$ le plateau

36 personnes..... 138,60 \$ le plateau

### Assiette de fromages, raisins et croustilles

Cheddar, Suisse, Brie, Boursin

12 personnes ..... 84,00 \$ le plateau

24 personnes..... 168,00 \$ le plateau

36 personnes..... 252,00 \$ le plateau

## DÉJEUNER

**Assiette de sandwiches sous-marins (minimum de 20)..... 14,60 \$ par personne**

Assortiment de sous-marins 3 po (2 pièces par personne) : salade d'œufs, salade de poulet, dinde fumée, concombre & fromage à la crème; salade de chou aux pommes à l'asiatique; biscuits 1 oz boulangés maison; café équitable (100 %), thé (25 %) et boissons gazeuses variées (100%)

**Sélection de sandwiches roulés (minimum de 20) ..... 15,50 \$ par personne**

Choix de roulés (par personne) : haricots noirs végétalien, poulet Caesar, roast beef et cheddar; crudités avec vinaigrette ranch; carrés et brownies Nanaimo assortis; boissons gazeuses variées (50 %) et jus (50 %)

**Sandwiches griffés U of C (minimum de 20) ..... 16,29 \$ par personne**

Assortiment de sandwiches (1 par personne): rôti de bœuf Alberta AAA sur pain ciabatta, roulé de dinde fumée, kaiser au jambon à l'érable, légume méditerranéen rôti au four et hummus au poivron rôti sur un petit pain végétalien cuit sur place; salade du marché finement coupée et vinaigrette maison; biscuits maison 1 oz cuits sur place; café équitable (100 %), thé (25 %), boissons gazeuses variées (50%) et jus (50 %)

**Buffet chaud - Déjeuner (minimum de 20)..... 22,45 \$ par personne**

### Comprend :

- Légumes verts du marché avec concombres, carottes, tomates cerise et quinoa soufflé avec vinaigrette balsamique à l'orange
- Mini-pâtisseries dessert
- Café équitable (100 %), thé (25 %), boissons gazeuses variées (50 %) et jus (50 %)
- Service d'eau et de vaissellerie

### Choix d'un (1) des plats suivants :

- Lasagne à la viande ou végétarienne avec gressins à l'ail
- Saucisse italienne Spolumbos et poivron doux, oignons et pommes de terre
- Curry de légumes à la mode égyptienne avec riz basmati (plat végétarien)

### Des mets additionnels peuvent être ajoutés à votre buffet :

- Salade de tomates, oignons rouges et féta avec vinaigrette citron origan..... ajouter 4,00 \$ par personne
- Légumes du marché et trempette ranch ..... ajouter 3,00 \$ par personne
- Assiette méditerranéenne de légumes grillés, romarin et huile d'olive... ajouter 4,00 \$ par personne
- Salade Caesar classique, croutons aux fines herbes et parmesan ..... ajouter 4,00 \$ par personne

## DÎNER

**Buffet chaud - Dîner (minimum de 20)..... 34,25 \$ par personne**

*Tous les plats sont apprêtés sans gluten, à l'exception du strudel de légume méditerranéen*

### Comprend :

- Légumes du marché avec concombre, carottes, tomates cerise et quinoa soufflé, avec une vinaigrette balsamique à l'orange
- Salade d'épinards et fraises avec fromage de chèvre aux fines herbes et vinaigrette citron basilic
- Purée de pommes de terre au vieux cheddar, ail rôti et crème sure
- Riz sauvage grain long et pilaf d'orge avec baies séchées, ail et fines herbes
- Medley de légumes de saison
- Petits pains frais avec beurre
- Pâtisseries dessert, petits gâteaux et tartelettes
- Café équitable (100 %) et thé (25 %) assortis
- Service d'eau et vaissellerie

### 1<sup>er</sup> plat – choisissez un (1) des plats suivants :

- Poulet halal rôti aux fines herbes et à l'ail
- Poitrine de poulet halal rôtie à l'orange et au paprika fumé avec sauce tomate épicée
- Saumon de l'Atlantique grillé sur un lit de crème de raifort et confiture de tomates sucrée
- Bœuf Alberta AAA rôti à petit feu avec sauce au vin rouge et moutarde de Dijon en grains

### 2<sup>e</sup> plat - choisissez un (1) des plats suivants :

- Lentilles rouges et légume grillé, tomate patrimoniale farcie sur un coulis de poivron jaune rôti
- Légume méditerranéen rôti, strudel phyllo d'artichaut et couscous avec tomate séchée au soleil, olive kalamata et vinaigrette au pesto basilic

Dîner du chef (*minimum de 20*)..... 34,99 \$ par personne

**Comprend :**

- Petits pains frais avec beurre
- Service d'eau et vaissellerie
- Café équitable (100 %) et thé (25 %)

**Hors-d'œuvre – Choisissez une (1) des entrées suivantes :**

- New York hachée avec quartier de salade iceberg craquante, fromage bleu émietté, radis & babeurre ranch
- Salade d'épinards Côte ouest avec mandarines, poivrons rouges rôtis, canneberges séchées au soleil, noix de Grenoble enrobées de sucre et vinaigrette de cidre
- Légumes du marché avec concombre, carottes, tomates cerise et quinoa soufflé avec vinaigrette balsamique à l'orange
- Bisque fumée de tomates et basilic
- Soupe de poulet thaïe crémeuse au cari rouge

**Plat principal - choisissez un(1) des plats suivants :**

- Suprême de poulet halal poêlé citron et origan; compote de poivrons rouges, jaunes et piment jalapeño rôtis; purée de pommes de terre à l'ail rôti et aux pommes
- Omble de l'Arctique poêlé avec des lentilles beluga et une émulsion de tomates avec des légumes frais beurrés
- Bifteck de surlonge Alberta AAA grillé (6 oz) avec demi-glace au poivre et aux mûres; légumes frais de saison; purée de pommes de terre à l'ail rôti et aux pommes
- Tomate patrimoniale farcie avec légumes épicés, lentilles nappées d'un coulis de poivrons jaunes grillés et pommes de terre rôties

**Dessert – choisissez un (1) des desserts suivants :**

- Gâteau rouge velours avec glaçage de fromage à la crème et citron et fourré de framboises
- Gâteau au chocolat belge fudge avec gousse de vanille, crème Chantilly et compote de baies mélangées
- Part de gâteau au fromage à la new-yorkaise avec purée de petits fruits

## RÉCEPTION

### **Tremettes & pains (minimum de 10)..... 8,75 \$ par personne**

Hummus grillé au citron et poivron doux avec croustilles pita; trempette aux épinards et aux artichauts avec craquelins; sauce aux tomates et à la coriandre avec croustilles tortilla (sans gluten); bâtonnets de carottes et céleri avec trempette ranch de poivrons rouges rôtis

### **Antipasto de luxe (minimum de 20)..... 21,00 \$ par personne**

Assiette de légume méditerranéen grillé avec romarin et huile d'olive; olives assorties avec un zeste d'orange, ail et fines herbes; chutney de mangue et boule de fromage de chèvre aux amandes grillées, avec pains et craquelins assortis; charcuterie locale Alberta (viandes de gibier, salami, prosciutto) avec baguettes, crostini, craquelins et confiture de fruits de champs et thym

### **Forfait réception complet (minimum de 20)..... 22,50 \$ par personne**

8 pièces de hors d'œuvres par personne (choisissez 2 hors-d'œuvre chauds et 2 hors-d'œuvre froids à partir de la liste ci-dessous); fromage et raisins en tuile; légumes du marché et trempette; hummus au citron et au poivron doux grillé sur la braise avec croustilles de pita

### **Légumes du marché et trempette Ranch**

12 personnes.....	46,20 \$ le plateau
24 personnes.....	92,40 \$ le plateau
36 personnes.....	138,60 \$ le plateau

### **Assiette de fromages, raisins et croustilles**

Cheddar, Suisse, Brie, Boursin

12 personnes .....	84,00 \$ le plateau
24 personnes.....	168,00 \$ le plateau
36 personnes.....	252,00 \$ le plateau

### **Hors d'œuvres chauds (3 douzaines au minimum)**

Rouleaux de printemps aux légumes avec sauce de prunes.....	17,00 \$ la douzaine
Boulettes de bœuf mariné à la Teriyaki .....	17,00 \$ la douzaine
Feuilletés aux épinards et à la féta (spanakopita) avec sauce tzatziki .....	22,00 \$ la douzaine
Satays au poulet au gingembre et à la marinade Teriyaki.....	26,00 \$ la douzaine

### **Hors d'œuvres froids (3 douzaines au minimum)**

Tartelettes de salade de poulet Waldorf, noix et raisins .....	20,00 \$ la douzaine
Tartelettes au légume méditerranéen grillé.....	20,00 \$ la douzaine
Asperges enveloppées de prosciutto.....	21,00 \$ la douzaine
Rouleaux de sushi California avec gingembre saumuré, wasabi et sauce soya au sésame...	27,00 \$ la douzaine

## SERVICES DE BAR

Le service de bar ferme à l'heure où se termine votre événement. Les invités doivent quitter les lieux dans l'heure qui suit. Argent comptant seulement.

<b>Bar classique</b>	<b>Payant</b>	<b>Ouvert</b>	<b>Coupons</b>
Bière canadienne (Coors Light, Canadian, traditionnelle)	6,25 \$	5,40 \$	5,40 \$
Bière qualité supérieure (Heineken, Stella Artois, Corona)	7,00 \$	5,80 \$	5,80 \$
Vin maison (un rouge et un blanc)	6,25 \$	5,40 \$	5,40 \$
Boisson gazeuse ou jus (soda, eau minérale, Jus de pomme et d'orange)	2,25 \$	2,25 \$	2,25 \$

<b>Service de bar complet</b>	<b>Payant</b>	<b>Ouvert</b>	<b>Coupons</b>
Bière canadienne (Coors Light, Canadian, traditionnelle)	6,25 \$	5,40 \$	5,40 \$
Bière qualité supérieure (Heineken, Stella Artois, Corona)	7,00 \$	5,80 \$	5,80 \$
Vin maison (un rouge et un blanc)	6,25 \$	5,40 \$	5,40 \$
Spiritueux (vodka, rye, rhum, gin, scotch)	7,00 \$	5,80 \$	5,80 \$
Boisson gazeuse ou jus (soda, eau minérale, Jus de pomme et d'orange)	2,25 \$	2,25 \$	2,25 \$

### Personnel en dotation et types de service

Notre service de bar est assujéti à un volume de ventes minimum de 200 \$ pour les trois premières heures de service et un minimum de 100 \$ l'heure de service par la suite. Si ce volume de vente minimal n'est pas atteint, la différence sera facturée au client, frais de main-d'œuvre en sus. Les taxes applicables ne sont pas comprises dans le montant des ventes minimum.

Les bars seront dotés d'un barman et d'un aide-barman par tranche de 75 invités et pour quatre heures au minimum. Ce minimum de quatre heures comprend une heure d'installation, une heure de démontage et deux heures de service. Si votre activité se prolonge au-delà des deux heures de service, des heures supplémentaires s'élevant à 30 \$ par employé seront facturées.

*Par ex., le montant minimum des ventes pour une réception de quatre heures et 150 personnes s'élève à 300 \$ et le coût de la main-d'œuvre à 720 \$.*

### **Bar ouvert**

Le client (vous) couvre le coût de toutes les boissons servies et sera facturé selon la consommation réelle.

### **Bar avec coupons**

Le client (vous) couvre le coût de toutes les boissons commandées avec un coupon. Les invités peuvent aussi payer leurs propres consommations. Les coupons sont fournis par l'université.

### **Bar payant**

Vos invités paient leurs boissons.

*Tous les services sont administrés en vertu du permis d'alcool institutionnel accordé à la University of Calgary et sont régis par les règlements et procédures établis par la législation provinciale (AGLC) et l'université elle-même.*



## POLITIQUES ET RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

### Minimums

Le total de la commande doit s'élever à au moins 65 \$ (taxes non comprises). Si ce minimum n'est pas atteint, la différence entre le montant de la commande et le minimum obligatoire sera facturée au titre des coûts de main-d'œuvre.

### Taxes, frais de service et pourboires

Toutes les commandes de traiteur sont assujetties à des taxes de vente applicable de 5 %. Les pourboires ne sont pas facturés, ni compris dans ces prix. Si vous êtes satisfaits de nos services, parlez-en à vos amis et collègues.

### Approvisionnement d'eau, vaissellerie et linges de table

De règle, les articles et linges de table seront fournis à l'occasion des buffets chauds servis au déjeuner et au dîner ainsi qu'au dîner dressé par les chefs. Aucune cruche individuelle n'est fournie pour le service d'eau à table.

Toutes les autres commandes (y compris le service de bar) seront servies avec des couverts, ustensiles, serviettes de table et tasses jetables. Si de la porcelaine est souhaitée, un montant de 0,25 \$ par article sera facturé – avec de frais minimums de 30 \$.

Toutes les tables de traiteur seront recouvertes du linge de table.

### Main-d'œuvre

De règle, les commandes de traiteur sont servies et présentées en format buffet (sauf les repas servis à table) Si vous désirez la présence d'un serveur (c.-à-d. pour passer les hors d'œuvre lors d'une réception), des frais de main-d'œuvre de 30 \$ l'heure par serveur (et un minimum de quatre heures de présence par serveur) seront facturés.

### Nombre de participants garantis

Une estimation du nombre d'invités est requise au moment de la réservation. Des modifications peuvent être apportées à ce nombre jusqu'au 9 mai 2016 seulement. Si aucun changement n'est effectué, l'estimation initiale est retenue à titre de garantie définitive.

### Allergènes et restrictions diététiques

Nous sommes heureux de satisfaire la plupart des exigences diététiques; toutefois, les repas de remplacement peuvent être sujets à des frais additionnels et nous vous contacterons pour obtenir votre approbation. En ce qui a trait aux invités ayant des besoins nutritionnels particuliers, nous demandons à être informés d'ici le 9 mai 2016, au plus tard.

Veillez prendre note que la contamination croisée avec des allergènes ne peut être garantie.

Nos cuisines sont conçues comme des concepts ouverts et ne contiennent pas de poste d'isolation entièrement exempt d'agents allergènes.

### Interlocuteur sur place

Afin de garantir le succès total de l'événement, la présence d'un interlocuteur sur place doté du pouvoir de signature est requise. Veuillez vous assurer que cette personne est au fait de tous les renseignements concernant la fonction et les ententes intervenues. L'interlocuteur sur place doit être présent au moment de la livraison pour signer et recevoir la commande.

### Livraison et ramassage

Toutes les commandes seront livrées et installées dans les 30 minutes qui précèdent l'heure à laquelle votre événement est programmé. Par exemple, si votre événement débute à 8 h du matin, votre commande sera livrée entre 7 h 30 et 8 h. Afin d'assurer la confirmation exacte de votre commande, l'interlocuteur sur place sera tenu de signer la commande. Veuillez vous assurer que l'interlocuteur sur place est présent 30 minutes avant le début de votre événement.

En règle générale, les ramassages seront terminés durant la livraison de votre prochaine commande. Si votre événement prévoit seulement une (1) commande de traiteur, le ramassage aura lieu dans les 45 minutes de la fin de l'événement en question.

### Politique d'annulation

Afin de bien planifier votre événement, nous prévoyons d'effectuer les achats, la mise en place du personnel requis par le calendrier d'exécution et les tâches administratives avant votre arrivée. Par conséquent, l'annulation de votre fonction représente une perte de revenu et doit adhérer à notre politique ci-dessous :

- Du moment de la réservation jusqu'à sept jours précédant l'événement = aucune pénalité
- Six à quatre jours précédant l'événement = 50 % des coûts s'appliquent
- Moins de trois jours avant l'événement = 100 % des coûts s'appliquent

*\*Tous les frais contractés se rapportent au coût des aliments et boissons, de main-d'œuvre et d'équipement calculé en fonction du nombre prévu d'invités au moment où l'annulation est effectuée.*