



LA  
**CARAVANE**

TRAITEUR  UQAM

## DÉLAIS REQUIS

Vous avez un congrès, un colloque ou tout autre événement qui demande plusieurs livraisons et cela pour un nombre élevé de personne, communiquez avec notre service à la clientèle pour vous assurer de recevoir un service personnalisé à la hauteur de vos attentes.

Nombre de personnes	Prise de commande ou soumission en commande	Modifications ou annulation
25 et moins	La veille, avant 12 h	Aucune
25 à 59	48 h à l'avance	24 h à l'avance
60 à 100	72 h à l'avance	48 h à l'avance
Plus de 100	5 jours à l'avance	72 h à l'avance

Les délais sont calculés avec l'heure de l'événement et en jours ouvrables. Certains items nécessitent des délais particuliers, consultez le menu pour plus de détails.

Pour toutes annulations ou modifications, certaines modalités s'appliquent et des frais peuvent être facturés. Si le délai requis n'est pas respecté, la commande entière sera facturée, à l'exception des breuvages.

# TABLE DES MATIÈRES

La disponibilité des produits et les prix affichés  
sont modifiables sans préavis.

## DÉJEUNERS & COLLATIONS

Forfaits déjeuners	6
Fruits	6
Collations	7
Collations de choix (sans gluten et/ou végétaliennes)	7

## SALADES. SANDWICHS & REPAS FROIDS

Salades gourmandes	10
Calendrier des salades gourmandes	11
Salades de verdure	12
Salades repas	12
Bar à salades	13
Plateaux de sandwichs gourmets	14
Calendrier des sandwichs gourmets	15
Plateaux de sandwichs traditionnels	16
Sac repas	17
Repas froids complets	17

## REPAS CHAUDS

Pizzas maison	21
Buffets chauds	21
Sortie de groupe à La Verrière	21

## FORFAITS FESTIFS

Antipasti	24
Crudités	24
Stations froides	24
Poke bols	24
Sushis	25
Forfaits bouchées	26
Vases cocktail	27
Grignotines	27
Trempelettes à partager	27

## DESSERTS

Bouchées sucrées	31
Verrines	31
Tentations sucrées	31
Gâteaux d'anniversaire	31
Bar à desserts	31

## BREUVAGES

Pauses écolos	35
Boissons froides	35

## COMPLÉMENTS

Location	39
Verres	39
Personnel de service	39
Livraison	39



# DÉJEUNERS & COLLATIONS

## NOUVEAUTÉS

**Tous les couverts et serviettes de table compostables sont inclus.**

\* des frais s'appliquent pour la location de porcelaine et d'ustensiles

# FORFAITS DÉJEUNERS

Minimum de 8 personnes | Prix/personne

## Le Santé

5,75 \$

Assortiment de barres tendres maison (1 p.p.)  
Plateau de fruits frais coupés

## Le Matinal

5,75 \$

Mini-muffin (1 p.p.)  
Mini-viennoiserie (1 p.p.)  
Plateau de fruits frais

## Le Bienvenue

6,00 \$

Assortiment de mini-viennoiseries (2 p.p.)  
Plateau de fruits frais coupés

## L'Exclusif

8,75 \$

Croissant aux amandes  
ou croissant au beurre avec confiture (1 p.p.)  
  
Plateau de fruits frais coupés  
  
Plateau de cubes de fromages assortis  
cheddar, monterey jack et emmental

## Le Glouton

9,50 \$

Plateau de fruits frais coupés  
  
Plateau de pointes de fromage cheddar marbré  
avec raisins rouges (30 g)  
  
Assortiment de gâteaux quatre-quarts (1 p.p.)  
  
Mini-viennoiserie (1 p.p.)

# FRUITS

## À partager

Bol de fruits entiers pommes, oranges, bananes, clémentines et raisins rouges (8 à 12 personnes)	24,00 \$
Plateau de fruits frais coupés (10 à 15 personnes)	40,00 \$
Bol de salade de fruits frais (15 à 20 personnes)	65,00 \$

## BAR À SMOOTHIES

Servis en pichet  
avec verres 5 oz recyclables

Minimum de 10 personnes  
72 heures de préavis

3,50 \$/personne

### L'ensoleillé

lait d'amande à la vanille, ananas, mangues, pêches,  
yogourt à la vanille, jus d'orange, miel et flocons d'avoine

### Le végétan

lait de soya à la vanille, pommes, ananas, épinards,  
tofu soyeux, sirop d'érable, et graines de chia

### L'antioxydant

lait d'amande à la vanille, betteraves, fraises, framboises,  
yogourt grec, miel et graines de chia

### Le choco-bleuets

lait de soya au chocolat, bleuets, bananes, yogourt grec,  
et cacao

### Le traditionnel fraise-banane

lait 2 %, bananes, fraises, yogourt à la vanille, jus d'orange  
et miel

### Le coco-cerises

lait de coco, cerises, yogourt grec nature, sirop d'érable et  
jus de lime

## COLLATIONS

## Portion individuelle | Minimum de 5/commande

Beigne au sucre	1,50 \$
Gâteau quatre-quarts bananes, citron et graines de pavot, carottes et ananas ou marbré chocolat et vanille	2,50 \$
Mini-muffins (2 p.p.)	2,50 \$
Biscuits maison (2 p.p.)	2,50 \$
Barre tendre maison trois fruits, fruits séchés ou noix et graines de tournesol	2,75 \$
Muffin régulier (saveurs assorties)	2,75 \$
Brioche à la cannelle	2,75 \$
Chocolatine	2,75 \$
Croissant au beurre	2,75 \$
Croissant multigrain	2,75 \$
Bouchées de granola (3 p.p.)	3,00 \$
Torsade au chocolat noir	3,00 \$
Croissant aux amandes	3,00 \$
Mini-scones variés (2 p.p.)	3,00 \$
Mini-viennoiseries (2 p.p.)	3,25 \$
Mini-croissants avec confiture (2 p.p.)	3,50 \$
Parfait aux petits fruits yogourt à la vanille, compotée de petits fruits, et granola sans noix	Pot Masson ou contenant recyclable - 3,75 \$ En vrac (minimum 15 personnes) - 3,50 \$
Piquet de fruits (3 mcx)	3,50 \$
Brochette de fruits (5 mcx)	5,00 \$

## À partager – Boîte de 6 unités

Beignes au sucre épicé	7,50 \$
Mini-muffins (12)	13,00 \$
Biscuits maison (12)	13,00 \$
Croissants au beurre	14,50 \$
Chocolatines	14,50 \$
Brioches à la cannelle	14,50 \$
Muffins réguliers assortis	15,00 \$
Croissants multigrains	15,50 \$
Croissants aux amandes	17,50 \$
Mini-viennoiseries assorties (12)	17,50 \$
Torsade au chocolat noir	17,50 \$

COLLATIONS  
DE CHOIXPortion individuelle | Minimum de 5/commande  
72 heures de préavis

## Sans gluten

Biscuit madeleine	1,75 \$
Barres tendres Kellogg nourish	2,00 \$
Brownie au chocolat	3,00 \$
Biscuit double chocolat	3,00 \$
Muffin bananes et chocolat	3,25 \$

Végétaliennes 

Boules d'énergie (2 p.p.) dattes, noix de coco, graines de citrouille et chia	2,00 \$
Yogourt végétal	3,00 \$
Muffin	3,25 \$
Salade de fruits maison	3,75 \$
Parfait végétal aux petits fruits yogourt végétal, compotée de petits fruits, et granola végétal	Pot Masson ou contenant recyclable - 4,50 \$ En vrac (minimum 15 personnes) - 4,25 \$

Végétaliennes, sans noix et sans gluten 

Brownie au chocolat	4,00 \$
Croustade aux pommes	4,00 \$
Petit pain gâteau (saveur du jour)	4,00 \$

## AJOUTER UN MIMOSA

Pour 6 à 8 personnes  
Jus d'orange et vin mousseux

32,00 \$



SALADES.  
SANDWICHES  
& REPAS FROIDS

NOUVEAUTÉS

**Tous les couverts et serviettes de table compostables sont inclus.**

\* des frais s'appliquent pour la location de porcelaine et d'ustensiles

# SALADES GOURMANDES

**Plateau de trois salades assorties**  
8 à 10 personnes  
15 à 20 personnes

40,00 \$  
64,00 \$

**Saladier, saveur unique**  
10 à 15 personnes

48,50 \$

## Disponibles en tout temps

Salade de vermicelles de riz à la thaï ✓

Salade de chou rouge, pommes vertes, coriandre, oignons verts, gingembre et jus de lime ✓

Salade d'orecchiettes au pesto d'herbes fraîches et champignons rôtis

Salade de pois chiches et couscous à la marocaine

Salade de pâtes, câpres, poivrons, tomates séchées, olives noires et parmesan, avec vinaigrette aux tomates confites

## SEMAINE 1

(voir le calendrier à la page suivante)

Salade de fenouil, mandarines, feta, persil, oignons rouges et olives noires, avec vinaigrette à l'orange

Salade de pommes de terre, céleri et carottes, avec vinaigrette crémeuse à la moutarde à l'ancienne et bacon fumé

Salade de coquilles, tomates séchées et kale, avec vinaigrette crémeuse épicée

Salade de carottes, fèves germées et roquette au sésame ✓

Salade de betteraves, pommes, canneberges, roquette, graines de citrouille, vinaigre de cidre et miel

## SEMAINE 2

(voir le calendrier à la page suivante)

Salade d'orzo et légumes grillés au pesto et au balsamique

Salade de lentilles, tomates et basilic ✓

Salade de quinoa asiatique (quinoa rouge, carottes, poivrons, radis, céleri, graines de sésame et coriandre, avec vinaigrette thaï) ✓

Salade de brocoli, raisins frais, poivrons rouges, oignons et mayonnaise au parmesan

Salade de pommes de terre, patates douces, haricots verts, oignons et poivrons rouges, avec vinaigrette crémeuse au miel et au sésame

## SEMAINE 3

(voir le calendrier à la page suivante)

Salade d'asperges, edamames et poivrons, avec vinaigrette au sésame

Salade de quinoa à la grecque (quinoa, tomates, concombre, olives noires, feta, citron, origan, basilic, persil et roquette)

Duo de céleri façon rémoulade avec raisins frais

Salade de carottes nantaises trois couleurs rôties au four, oignons rouges, miel, menthe fraîche et huile d'olive

Salade méditerranéenne (tomates, concombre, poivrons, oignons, olives kalamata, huile, citron, origan et persil) ✓

# CALENDRIER 2019-2020

Disponibilité des salades gourmandes #

## SEPTEMBRE

	D	L	M	M	J	V	S
3	1	2	3	4	5	6	7
1	8	9	10	11	12	13	14
2	15	16	17	18	19	20	21
3	22	23	24	25	26	27	28
1	29	30					

## OCTOBRE

	D	L	M	M	J	V	S
1			1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
1	20	21	22	23	24	25	26
2	27	28	29	30	31		

## NOVEMBRE

	D	L	M	M	J	V	S
2						1	2
3	3	4	5	6	7	8	9
1	10	11	12	13	14	15	16
2	17	18	19	20	21	22	23
3	24	25	26	27	28	29	30

## DÉCEMBRE

	D	L	M	M	J	V	S
1	1	2	3	4	5	6	7
2	8	9	10	11	12	13	14
3	15	16	17	18	19	20	21
1	22	23	24	25	26	27	28
2	29	30	31				

## JANVIER

	D	L	M	M	J	V	S
2				1	2	3	4
3	5	6	7	8	9	10	11
1	12	13	14	15	16	17	18
2	19	20	21	22	23	24	25
3	26	27	28	29	30	31	

## FÉVRIER

	D	L	M	M	J	V	S
3							1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
1	23	24	25	26	27	28	29

## MARS

	D	L	M	M	J	V	S
2	1	2	3	4	5	6	7
3	8	9	10	11	12	13	14
1	15	16	17	18	19	20	21
2	22	23	24	25	26	27	28
3	29	30	31				

## AVRIL

	D	L	M	M	J	V	S
3				1	2	3	4
1	5	6	7	8	9	10	11
2	12	13	14	15	16	17	18
3	19	20	21	22	23	24	25
1	26	27	28	29	30		

## MAI

	D	L	M	M	J	V	S
1						1	2
2	3	4	5	6	7	8	9
3	10	11	12	13	14	15	16
1	17	18	19	20	21	22	23
2	24	25	26	27	28	29	30
3	31						

## JUIN

	D	L	M	M	J	V	S
3		1	2	3	4	5	6
1	7	8	9	10	11	12	13
2	14	15	16	17	18	19	20
3	21	22	23	24	25	26	27
1	28	29	30				

## JUILLET

	D	L	M	M	J	V	S
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
1	19	20	21	22	23	24	25
2	26	27	28	29	30	31	

## AOÛT

	D	L	M	M	J	V	S
2							1
3	2	3	4	5	6	7	8
1	9	10	11	12	13	14	15
2	16	17	18	19	20	21	22
3	23	24	25	26	27	28	29
1	30	31					

## SALADES DE VERDURE

### Saladier, saveur unique

8 à 10 personnes

15 à 20 personnes

27,50 \$

47,00 \$

Laitue frisée garnie de carottes râpées, ✓  
tomates cerises, oignons et vinaigrette  
aux fines herbes

Mesclun, petits légumes de saison ✓  
et vinaigrette balsamique

Bébés épinards à l'asiatique ✓  
et vinaigrette asiatique

César  
Laitue romaine garnie de bacon fumé,  
de fromage mozzarella et de croûtons de pain  
maison à l'ail et aux fines herbes avec vinaigrette  
césar crémeuse

Roquette, cheddar fort, raisins, noix de Grenoble, ✓  
pommes vertes et vinaigrette à l'érable et au dijon

## SALADES REPAS

Servies en coffret individuel  
(minimum de 4 par sélection),  
avec une pointe de brie, raisins frais,  
pain baguette et fruits frais coupés  
ou dessert du jour

Brochettes de tofu laquées ✓  
à l'asiatique avec mayonnaise hoisin  
et sésame accompagnées de salade  
de vermicelles de riz à la thaï 18,00 \$

Tian de légumes grillés ✓  
(aubergines, courgettes, poivrons, oignons  
et champignons) accompagné  
d'une salade d'orecchiettes au pesto  
d'herbes fraîches et champignons rôtis 18,00 \$

Poitrine de poulet Chipotle 20,00 \$  
sauce mayonnaise à la limette  
accompagnée de salade de pâtes,  
câpres, poivrons, tomates séchées,  
olives noires et parmesan,  
avec vinaigrette aux tomates confites

Poitrine de poulet marinée au pesto 20,00 \$  
de basilic, mayonnaise pesto  
et parmesan, accompagnée  
de laitue romaine garnie de bacon,  
croûtons à l'ail, parmesan  
et vinaigrette César crémeuse

Filet de saumon rôti 21,00 \$  
et mayonnaise persillée au citron  
avec salade de pois chiches  
et couscous à la marocaine

Bavette de bœuf accompagnée 22,00 \$  
d'une sauce style béarnaise  
et d'une salade mesclun,  
petits légumes de saison  
et vinaigrette balsamique

Filet de saumon laqué à l'asiatique 22,00 \$  
et mayonnaise au hoisin et sésame  
accompagné d'une salade de bébés épinards

Bavette de bœuf sauce chimichurri 23,00 \$  
accompagnée de salade de roquette

# BAR À SALADES

## Prix par personne

### Végétal - Minimum 15 personnes

2 choix de légumes  
2 choix de garnitures  
5 choix de légumes ou de fruits  
2 choix de vinaigrettes

7,50 \$

### Complet - Minimum 25 personnes

3 choix de légumes  
3 choix de garnitures  
10 choix de légumes ou de fruits  
3 choix de vinaigrettes  
2 choix de fromage râpé  
3 choix de protéines  
1 choix d'à-côtés  
1 choix de dessert

24,00 \$

### Protéiné - Minimum 25 personnes

2 choix de légumes  
3 choix de garnitures  
6 choix de légumes ou de fruits  
3 choix de vinaigrettes  
1 choix de fromage râpé  
2 choix de protéines  
1 choix de dessert

20.00 \$

#### Verdures

Romaine  
Frisée  
Mélange printanier  
Roquette  
Bébés épinards

#### Garnitures

Graines de citrouille grillées salées  
Graines de tournesol salées  
Canneberges séchées  
Raisins Sultana  
Simili-bacon (végétarien)  
Croûtons maison  
Nouilles frites

#### Fruits et légumes

Pommes vertes en julienne  
Mandarines  
Petits fruits (selon disponibilité)  
Raisins rouges  
Ananas  
Tomates cerises  
Concombre  
Radis  
Olives noires  
Olives vertes  
Carottes râpées  
Mini-maïs  
Poivrons en julienne  
Edamames  
Maïs en grains  
Chou rouge râpé  
Cœurs d'artichauts  
Cœurs de palmiers  
Bouquets de brocoli  
Bouquet de chou-fleur  
Haricots verts fins  
Champignons boutons  
Oignons verts  
Oignons rouges

#### Vinaigrettes

César  
Balsamique ✓  
Framboise  
Érable et dijon  
Fines herbes ✓  
Concombres  
Italienne ✓  
Asiatique au sésame  
Maison (huile ✓ et jus de citron)

#### Fromages râpés

Cheddar marbré  
Mozzarella  
Emmental  
Parmesan  
Fromage végétal ✓

#### Protéines

Salade de thon  
Cubes de jambon fumé  
Cubes de dinde fumée  
Lanières de poulet grillé  
Poisson de poulet au pesto  
Poisson de poulet chipotle  
Bavette de bœuf marinée au vin rouge  
Bavette de bœuf au chimichurri  
Brochette de crevettes aux poivrons rouges rôtis  
Filet de saumon rôti au citron  
Filet de saumon laqué au sésame  
Brochette ✓ de tofu laqué au sésame  
Kefta de seitan ✓ sur brochette  
Bacon ✓ de tempeh

#### À-côtés

Chips de tortilla au four avec hummus aux poivrons rouges  
Crostinis maison avec bruschetta classique  
Plateau de fromages classiques en cubes (emmental, cheddar et monterey jack) avec raisins

#### Desserts

Salade ✓ de fruits maison  
Plateau ✓ de fruits frais  
Hummus ✓ au chocolat avec compotée de framboises  
Gâteau du jour  
Yogourt à la vanille et compotée de canneberges

# PLATEAUX DE SANDWICHES GOURMETS

## Plateau de trois sandwichs assortis

6 à 8 personnes

10 à 12 personnes

46,00 \$

76,00 \$

### Disponibles en tout temps

Bagel au saumon fumé, câpres, oignons rouges et tartinade de fromage à la crème citronnée à l'aneth

Croissant multigrain au jambon fumé, fromage suisse, laitue et sauce tartare

Kaiser à la patate douce et aux aubergines, ✓ mayonnaise végane et roquette

Pain brioché, végé-pâté, concombre, tomates, ✓ carottes râpées, végénaise et laitue frisée

Pain bretzel brioché, viande fumée, cornichons tranchés, salade de chou maison, moutarde et laitue

Tortilla à la tartinade de tofu, juliennes de légumes ✓ croquants et roquette

Pain foccacia aux fines herbes, frittata aux épinards, tomates séchées et fromage de chèvre, avec mayonnaise épicée

Panini au poulet style thaï, garni de légumes croquants

### SEMAINE 1

(voir le calendrier à la page suivante)

Ciabatta à la salade de thon, œufs à la coque, poivrons rouges, laitue et mayonnaise épicée

Bagel italien, salami, jambon fumé, fromage suisse, laitue, cornichon et moutarde de dijon

Panini végan au tofu style thaï, garni de légumes ✓ croquants

Ciabatta à la poitrine de poulet, fromage feta, tomates, roquette et mayonnaise au pesto

Kaiser au rôti de bœuf, salade croquante à la thaï, épinards et pesto de coriandre

Tortilla à l'omelette végétarienne, épinards et mayonnaise épicée

### SEMAINE 2

(voir le calendrier à la page suivante)

Tortilla à la mousse de saumon fumé avec poivrons rouges

Ciabatta aux fines herbes, jambon fumé, fromage brie, dijonnaise et laitue

Tortilla au végé-pâté, carottes, chou rouge, oignons ✓ caramélisés, végénaise épicée et bébés épinards

Croissant multigrain style club à la dinde, fromage cheddar, bacon fumé, tomates, laitue et mayonnaise

Pain bretzel brioché au rôti de bœuf, oignons caramélisés, sauce béarnaise et laitue

Panini aux légumes grillés, fromage de chèvre, pesto et roquette

### SEMAINE 3

(voir le calendrier à la page suivante)

Kaiser à la salade de thon aux canneberges et à l'aneth, roquette et mayonnaise au cari

Kaiser au porc effiloché avec garniture de champignons sautés, tomates fraîches et laitue

Panini végan avec tomates et tempeh fumé, ✓ végénaise à l'ail et roquette

Tortilla à la salade de poulet, pommes vertes, céleri, oignons, poivrons rouges, laitue et mayonnaise

Ciabatta au rôti de bœuf, légumes grillés et mayonnaise au pesto

Ciabatta aux olives, tomates, bocconcini, mayonnaise au pesto et bébés épinards

# CALENDRIER 2019-2020

Disponibilité des sandwiches gourmets #

## SEPTEMBRE

	D	L	M	M	J	V	S
3	1	2	3	4	5	6	7
1	8	9	10	11	12	13	14
2	15	16	17	18	19	20	21
3	22	23	24	25	26	27	28
1	29	30					

## OCTOBRE

	D	L	M	M	J	V	S
1			1	2	3	4	5
2	6	7	8	9	10	11	12
3	13	14	15	16	17	18	19
1	20	21	22	23	24	25	26
2	27	28	29	30	31		

## NOVEMBRE

	D	L	M	M	J	V	S
2						1	2
3	3	4	5	6	7	8	9
1	10	11	12	13	14	15	16
2	17	18	19	20	21	22	23
3	24	25	26	27	28	29	30

## DÉCEMBRE

	D	L	M	M	J	V	S
1	1	2	3	4	5	6	7
2	8	9	10	11	12	13	14
3	15	16	17	18	19	20	21
1	22	23	24	25	26	27	28
2	29	30	31				

## JANVIER

	D	L	M	M	J	V	S
2				1	2	3	4
3	5	6	7	8	9	10	11
1	12	13	14	15	16	17	18
2	19	20	21	22	23	24	25
3	26	27	28	29	30	31	

## FÉVRIER

	D	L	M	M	J	V	S
3							1
1	2	3	4	5	6	7	8
2	9	10	11	12	13	14	15
3	16	17	18	19	20	21	22
1	23	24	25	26	27	28	29

## MARS

	D	L	M	M	J	V	S
2	1	2	3	4	5	6	7
3	8	9	10	11	12	13	14
1	15	16	17	18	19	20	21
2	22	23	24	25	26	27	28
3	29	30	31				

## AVRIL

	D	L	M	M	J	V	S
3				1	2	3	4
1	5	6	7	8	9	10	11
2	12	13	14	15	16	17	18
3	19	20	21	22	23	24	25
1	26	27	28	29	30		

## MAI

	D	L	M	M	J	V	S
1						1	2
2	3	4	5	6	7	8	9
3	10	11	12	13	14	15	16
1	17	18	19	20	21	22	23
2	24	25	26	27	28	29	30
3	31						

## JUIN

	D	L	M	M	J	V	S
3		1	2	3	4	5	6
1	7	8	9	10	11	12	13
2	14	15	16	17	18	19	20
3	21	22	23	24	25	26	27
1	28	29	30				

## JUILLET

	D	L	M	M	J	V	S
1				1	2	3	4
2	5	6	7	8	9	10	11
3	12	13	14	15	16	17	18
1	19	20	21	22	23	24	25
2	26	27	28	29	30	31	

## AOÛT

	D	L	M	M	J	V	S
2							1
3	2	3	4	5	6	7	8
1	9	10	11	12	13	14	15
2	16	17	18	19	20	21	22
3	23	24	25	26	27	28	29
1	30	31					

# PLATEAUX DE SANDWICHS TRADITIONNELS

Maximum de 3 sélections par plateau

## Sandwichs en pointes assortis

5 à 8 personnes

8 à 12 personnes

30,00 \$

52,00 \$

## Petits pains farcis assortis

8 à 12 personnes

12 à 18 personnes

38,00 \$

58,00 \$

### Choix

Œufs ✓

Tartinade de tofu ✓

Thon

Poulet

Jambon

## Baguettes assorties

8 à 12 personnes

44,00 \$

### Choix

À l'italienne, mayonnaise aux tomates séchées et laitue

Jambon, fromage suisse, laitue et sauce tartare

Légumes grillés, fromage de chèvre, pesto et roquette

Salade de thon aux canneberges, mayonnaise au cari et roquette

Salade de poulet aux pommes vertes avec laitue

Rôti de bœuf, salade de légumes croquants à la thai et pesto de coriandre

Rôti de dinde, fromage brie, confiture de canneberges et bébés épinards

## SAC REPAS

Servi dans un sac en papier

Voir le calendrier des choix de salades gourmandes à la page 11 et les choix de sandwiches traditionnels à la page 16

**Le classique** 10,50 \$

sandwich traditionnel au choix, portion de fromage cheddar bio du Québec, pomme et jus de fruits 200 ml

**Le duo** 11,50 \$

sandwich traditionnel au choix, salade gourmande au choix, biscuits maison (2)

## PROTÉINES FROIDES

Brochettes de tofu laquées à l'asiatique ✓ avec mayonnaise hoisin et sésame

Poitrine de poulet chipotle sauce mayonnaise à la limette

Poitrine de poulet marinée au pesto de basilic, mayonnaise pesto et parmesan

Filet de saumon rôti et mayonnaise persillée au citron

Bavette de bœuf accompagnée d'une sauce style béarnaise

Filet de saumon laqué à l'asiatique et mayonnaise au hoisin et sésame

Bavette de bœuf sauce chimichurri

## REPAS FROIDS COMPLETS

Voir le calendrier des choix de salades gourmandes à la page 11, les choix de salades de verdure à la page 12 et de sandwiches traditionnels à la page 16

**Coffret 100% compostables**  
(minimum de 4 par sélection)

**En buffet (minimum de 8 par sélection)**

\* Remplacer votre sandwich traditionnel par un sandwich gourmet pour 2,00 \$ (voir les choix disponibles aux pages 14 et 15) ou pour une protéine froide pour 4,00 \$ (voir les choix ci-contre)

Choix	Buffet	Coffret
L'avantageux Crudités et trempette du moment ou hummus maison, salade de verdure ou salade gourmande*, sandwich traditionnel*, gâteau du jour ou fruits frais coupés	11,75 \$	13,25 \$
Le classique Crudités et trempette du moment ou hummus maison, pointes de cheddar marbré avec raisins rouges, salade de verdure ou salade gourmande, sandwich traditionnel*, gâteau du jour ou fruits frais coupés	13,50 \$	15,00 \$
L'intermédiaire Pointes de fromage emmental avec raisins rouges, mélange d'olives marinées, salade de verdure ou salade gourmande, sandwich traditionnel*, gâteau du jour ou fruits frais coupés	13,50 \$	15,00 \$
Le congressiste Pointes de fromage emmental avec raisins rouges, 2 choix de salades gourmandes, sandwich traditionnel*, gâteau du jour ou fruits frais coupés	14,25 \$	15,75 \$



# REPAS CHAUDS

## NOUVEAUTÉS

**Tous les couverts et serviettes de table compostables sont inclus.**

\* des frais s'appliquent pour la location de porcelaine et d'ustensiles



# PIZZAS MAISON

16 pouces | 8 pointes

Commande 24 h de préavis

## Choix

Tomates, basilic et mozzarella ✓	20,50 \$
Végane ✓	23,00 \$
Courgettes, brocoli, olives noires, tomates et fromage végan	
Pepperoni et mozzarella	23,00 \$
Toute garnie	23,50 \$
Pepperoni, mozzarella, champignons et poivrons verts	
Grecque ✓	24,50 \$
Oignons rouges, olives noires, mozzarella et fromage feta	
Salami	24,50 \$
Salami, oignons rouges, mozzarella et cheddar	
Poulet BBQ	25,00 \$
Poulet, sauce BBQ, oignons rouges, poivrons rouges et mozzarella	
Philly steak	26,00 \$
Rôti de bœuf, champignons, oignons rouges, poivrons rouges et mozzarella	

# BUFFETS CHAUDS

Minimum de 10 personnes

Commande téléphonique uniquement

Buffet chaud personnalisé À partir de 15,00 \$/personne

Menu BBQ À partir de 18,00 \$/personne

## SORTIE DE GROUPE À LA VERRIÈRE

Consulter le menu  
de La Verrière :  
[servicesalimentaires.uqam.ca](http://servicesalimentaires.uqam.ca)

---

**Pour commander,  
contactez-nous :**  
**514 987-3000, poste 7084**

---

**Coupon-repas**  
**Menu du jour**  
À partir de 7,25 \$/personne

**Coupon-repas**  
**Menu de spécialité**  
À partir de 12,50 \$/personne



# FORFAITS FESTIFS

## NOUVEAUTÉS

**Tous les couverts et serviettes de table compostables sont inclus.**

\* des frais s'appliquent pour la location de porcelaine et d'ustensiles

## ANTIPASTI

Les charcuteries et les fromages sont servis avec un panier de crostinis maison et une baguette de pain

### Choix

Pizzas froides aux tomates ✓	24,00 \$
12 à 15 personnes	
Pointes de fromage cheddar ✓ marbré et raisins rouges	33,00 \$
8 à 12 personnes	
Charcuteries traditionnelles Salami, jambon, dinde, rôti de boeuf, pepperoni et marinades	47,00 \$
12 à 15 personnes	
Légumes grillés assortis ✓	47,00 \$
15 à 20 personnes	
Fromages fins ✓	61,00 \$
Assortiment de fromages fins du Québec et raisins rouges	
8 à 10 personnes	
Cubes de fromage cheddar ✓ marbré et raisins rouges	64,00 \$
20 à 25 personnes	
Cubes de fromages classiques ✓ et raisins rouges	67,00 \$
Cubes de fromage cheddar marbré, d'emmental et de monterey jack	
20 à 25 personnes	

## CRUDITÉS

### Crudités et trempette du moment ✓

<b>8 à 12 personnes</b>	<b>28,50 \$</b>
<b>20 à 24 personnes</b>	<b>51,00 \$</b>

## STATIONS FROIDES

Prix par personne (minimum de 8 personnes)

<b>Le spuntino</b>	<b>13,50 \$</b>
Asperges grillées aux poivres ✓	
Légumes grillés au balsamique ✓	
Champignons rôtis marinés ✓	
Charcuteries fines	
Pizza aux tomates ✓	
Marinades	
Crostinis maison ✓	
Pain baguette ✓	
<b>L'affineur</b>	<b>15,50 \$</b>
Fromages fins du terroir	
Rillettes de canard	
Olives marinées	
Noix caramélisées	
Crostinis maison ✓	
Compotée d'abricots ✓	
Plateau de fruits frais ✓	
Pain baguette ✓	

## POKE BOLS

Servis sur un choix de riz blanc, riz brun, riz croustillant ou salade iceberg

Commande 72 h de préavis

Végétarien ✓	9,95 \$
Poulet et mangue	11,95 \$
Saumon	12,95 \$
Volcano	12,95 \$
Crevette épicée	12,95 \$
Saumon et thon	13,95 \$
Thon	14,95 \$
Homard et crevettes	16,95 \$

# SUSHIS

Commande 72 h de préavis

Servis avec mayonnaise épicée, sauce sésame, wasabi et gingembre mariné

## Plateaux végétariens ✓

**30 morceaux** **24,95 \$**  
Avocado, Oshinko, kappa, kappa philly, akanasu, tamago, végétarien, végétarien exotik et inari

**40 morceaux** **34,45 \$**  
Avocado, Oshinko, kappa, kappa philly, akanasu, akanasu avocado, tamago, végétarien, végétarien exotik, maki végé et inari

**50 morceaux** **44,95 \$**  
Avocado, Oshinko, kappa, kappa philly, akanasu, akanasu avocado, tamago, végétarien, végétarien exotik, maki végé et inari

## Plateaux de base

**30 morceaux** **29,95 \$**  
Avocado, Vancouver, ebi maki, California, saumon épicé, crevette épicée et California classique

**40 morceaux** **37,95 \$**  
Avocado, kappa, Oshinko, Vancouver, ebi maki, poulet teriyaki, California, saumon épicé, crevette épicée et California classique

**50 morceaux** **46,95 \$**  
Avocado, kappa, Oshinko, Vancouver, ebi maki, poulet teriyaki, California, saumon épicé, crevette épicée, Boston, California classique et inferno

## Plateaux intermédiaires

**30 morceaux** **33,95 \$**  
Avocado, Vancouver, maki du chef, deux saumons, Boston, dynamite et kamikaze au saumon

**40 morceaux** **44,95 \$**  
Avocado, kani kama, tamago, Vancouver, maki du chef, 911, deux saumons, Boston, dynamite et kamikaze au saumon

**50 morceaux** **55,95 \$**  
Avocado, kani kama, tamago, Vancouver, maki du chef, 911, deux saumons, Boston, dynamite, kamikaze au saumon, crabe des neige et poulet grillé

## Plateaux deluxe

**30 morceaux** **39,95 \$**  
Avocado, deux saumons, black mamba, 911, rainbow, red-eye et Miami

**40 morceaux** **51,95 \$**  
Avocado, akanasu avocado, syake, deux saumons, black mamba, 911, bombe teriyaki, rainbow, red-eye et Miami

**50 morceaux** **66,95 \$**  
Avocado, akanasu avocado, syake, deux saumons, black mamba, 911, bombe teriyaki, kamikaze au saumon, rainbow, red-eye, Miami, empereur

## Sushi dessert

**10 morceaux** **17,50 \$**  
Bombe choco-banane

# FORFAITS BOUCHÉES

Commande 48 h de préavis

Prix par personne (minimum de 10 personnes)

Ajoutez une bouchée sucrée

à votre forfait, parmi : + 2,25 \$/unité

- mini-macaron

- mignardise

## Le végan ✓

6,00 \$

Verrine de crudités avec trempette végane au cari

Cuillère de tartare de tomates et mangues au basilic frais

Brochette de concombre et tofu à la thaï

## Le festif

7,50 \$

Quesadillas de poulet en cône avec crème sûre chipotle

Mini-beignet de crabe avec mayonnaise épicée

Raisin enrobé de fromage de chèvre et de noix  
caramélisées au sirop d'érable

## Le végé ✓

6,50 \$

Verrine de gaspacho aux tomates et poivrons rôtis,  
garni d'une brunoise de petits légumes croquants  
et de crème sûre épicée

Mini-quiche aux artichauts et olives kalamata

Brochette de melon, feta et olive kalamata

## Le carnivore

7,50 \$

Tartare de bœuf et chorizo classique

Satay de volaille, sauce citronnée à la grecque

Kefta d'agneau, sauce au yogourt et à la menthe

## L'apéro

7,00 \$

Salade de fenouil, pommes et mandarine en verrine ✓

Ceviche de pétoncles et de fraises en cuillère

Satay de bœuf, sauce teriyaki au sésame grillé

## Le 5@7

8,50 \$

Rillettes de canard sur croûton de pain maison  
avec chutney d'abricots

Cuillère de tartare de saumon à l'huile de truffe blanche

Datte Medjol garnie de fromage cheddar fort  
et d'un morceau de noix de pécan

## L'universel

7,00 \$

Roulade de saumon fumé et fromage à la crème  
sur croûton de pain maison

Mini-quiche aux tomates séchées, fromage feta  
et épinards

Mini-burger d'agneau sur pain au sésame avec oignons  
caramélisés et sa sauce à la menthe fraîche

## L'asiatique

9,00 \$

Tartare de saumon asiatique servi en cuillère

Dumpling de porc, sauce aux arachides

Filo au canard et mandarine, sauce crémeuse thaï au soya

## VASES COCKTAIL

	<b>Vase 250 ml</b> 5-6 pers.	<b>Vase 500 ml</b> 10-12 pers.
Mini-bretzels	3,00 \$	5,00 \$
Mélange d'olives marinées	6,00 \$	10,00 \$
Grignotines Mixte de craquelins	6,00 \$	10,00 \$
Mini-assiette de crudités ✓ avec trempette (5 à 6 personnes)	–	18,00 \$
Pailles au fromage (15)	–	22,00 \$
Macarons assortis (14)	–	30,00 \$
Noix caramélisées	8,00 \$	15,00 \$

## TREMPETTES À PARTAGER

Croustilles de maïs avec salsa 8 à 10 personnes	26,00 \$
Croustilles de maïs avec crème sûre aux épinards et parmesan 8 à 10 personnes	26,00 \$
Chips de tortilla maison ✓ avec hummus aux poivrons grillés 10 à 12 personnes	32,00 \$
Crostinis maison avec bruschetta classique 10 à 12 personnes	32,00 \$

## GRIGNOTINES

**8 à 12 personnes** **14,00 \$**

Mini-bretzels tortillons

Croustilles nature

Popcorn au beurre

Grignotines (mixte de craquelins avec noix)



# DESSERTS

## NOUVEAUTÉS

**Tous les couverts et serviettes de table compostables sont inclus.**

\* des frais s'appliquent pour la location de porcelaine et d'ustensiles



# BOUCHÉES SUCRÉES

## 72 heures de préavis

Assortiment de bouchées de gâteau (2 p.p.)	2,25 \$
Assortiment de mignardises (2 p.p.)	4,00 \$
Assortiment de macarons* (2 p.p.)	4,25 \$

# VERRINES

## 72 heures de préavis

### Portion individuelle, servie en pot masson

Pana cotta à la vanille, compotée de framboises et crumble	4,00 \$
Mousse au chocolat végane  avec compotée de pommes au sirop d'érable	4,00 \$
Pot crémeux au chocolat avec compotée de canneberges et noix caramélisées	4,00 \$

# TENTATIONS SUCRÉES

## Portion individuelle

Carré aux dattes	3,00 \$
Croustade aux pommes	3,00 \$
Brownie hollandais avec noix	3,00 \$
Délices du pâtissier	4,00 \$
Brownie végan 	4,00 \$

# GÂTEAUX D'ANNIVERSAIRE

Gâteaux personnalisés disponibles  
pour les fêtes et les anniversaires

7 jours de préavis

# BAR À DESSERTS

Minimum de 30 personnes

72 heures de préavis

**Pour information, contactez-nous :**  
**514 987-3000, poste 7084**



# BREUVAGES

## NOUVEAUTÉS

**Tous les couverts et serviettes de table compostables sont inclus.**

\* des frais s'appliquent pour la location de porcelaine et d'ustensiles



QUALITY  
EST 1926  
BEVERAGES

# PAUSES ÉCOLOS

Ayant à cœur d'être écoresponsable, La Caravane vous offre un vaste choix de breuvages utilisant des bouteilles en verre ou disponibles en vrac.

Verres recyclables inclus

## Brevages froids en vrac, prix au litre

Jus d'orange, pomme, pamplemousse ou canneberge 6,25 \$

Lait 2%, lait au chocolat ou lait de soya 7,25 \$

## Eau aromatisée (plusieurs saveurs disponibles)

5 à 8 personnes 5,00 \$

25 à 30 personnes 25,00 \$

## Bouteilles d'eau (en verre)

Eau de source Eska 355 ml 2,50 \$

Eau de source Eska 750 ml 5,00 \$

Eau minérale Eska 355 ml 2,50 \$

Eau minérale Eska au citron 355 ml 2,50 \$

Eau minérale Eska 750 ml 5,00 \$

Verres compostables, bâtons de bois, serviettes de table et condiments en vrac (lait, crème et sucre) inclus avec les boissons chaudes

## Thermos d'eau chaude

10 tasses 6,00 \$

## Assortiment de thés et de tisanes, biologiques et équitables

5 tasses (5 sachets) 10,00 \$

10 tasses (10 sachets) 20,00 \$

## Café biologique et équitable

10 tasses 20,00 \$

30 tasses 58,00 \$

50 tasses 95,00 \$

## Chocolat chaud

10 tasses (10 sachets) 21,00 \$

# BOISSONS FROIDES

Jus de fruits 300 ml 2,00 \$  
Orange, pomme et canneberge

Jus de légumes 300 ml 2,00 \$

Boisson gazeuse 355 ml 2,00 \$  
Coke, Coke zéro, Sprite, Sprite zéro et ginger ale

Thé glacé au citron 355 ml 2,75 \$







## LOCATION

### Prix pour une journée de location

Réchaud de service	22,00 \$
Porcelaine et ustensiles à l'unité	À partir de 0,60 \$/unité
Verres Vin, bière, eau, ou flûte à champagne	8,50 \$/douzaine
Nappe rectangulaire 72 po x 120 po, noire	12,00 \$
Assiette accroche-verre pour cocktail	0,60 \$/unité

## VERRES

Verres à vin 6 onces avec pied, jetables (paquet de 10 unités)	4,00 \$
Verres 5 onces, recyclables (paquet de 50 unités)	7,00 \$

## PERSONNEL DE SERVICE

### Bloc de 4 heures minimum

	Tarif/heure
Cuisinier	31,00 \$
Serveur	31,00 \$
Chef cuisinier	38,25 \$
Maître d'hôtel	38,50 \$

## LIVRAISON

Livraison dans un pavillon de l'Est de l'UQAM	15,00 \$
Livraison externe/ Pavillon de l'Ouest Commande min. de 500,00 \$	Sur demande

# LA CARAVANE

TRAITEUR  UQAM

514 987-7084 | [traiteurs@uqam.ca](mailto:traiteurs@uqam.ca) | [traiteurs.uqam.ca](http://traiteurs.uqam.ca)