

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

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

*Pour
plaire à tous,
en toute occasion!*





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 marenco

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 d'inatoires sont très en vogue. Une formule en îlots 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

L'ASSIETTE SALADE-REPAS

Mimosa au thon
OU
Jambon à la Suisse
OU
Thaï aux crevettes
OU
Thaï au bœuf
OU
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^e Avenue, Québec
(Québec) G1J 5L5
418 647-6600

CAMPUS DE CHARLESBOURG

7600, 3^e 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