

**CAFÉ CAUS** vous accompagne dans  
l'organisation de votre événement !

Nos salles peuvent accueillir  
jusqu'à 400 personnes.

Banquet | 5 à 7 | Coquetel dînatoire  
Dîner d'affaires | Party des Fêtes  
Et bien plus !

*Nous vous souhaitons de  
merveilleuses Fêtes*

**Valérie Balance**  
819 821-3599 | poste 65167  
[traiteur@usherbrooke.coop](mailto:traiteur@usherbrooke.coop)



# *Menu de Fêtes*

Du 25 novembre au 20 décembre 2024

*Service traiteur*  
**café caus**

# Buffet froid

Salade de quinoa tricolore avec betteraves rôties,  
fromage de chèvre et pacanes

Crudités et trempette

Fromage cheddar et raisins

Tortillas à la salade de poulet,  
fromage vieilli et sauge

Pain bretzel au jambon,  
fromage crémeux et gelée maison

Tartelette frangipane aux canneberges et à l'orange  
Biscuit sablé

**19,95 \$**

(minimum 10 personnes)

# Buffet chaud

Salade de brocoli et chou-fleur, bacon et graines de tournesol

Salade de quinoa tricolore avec betteraves rôties,  
fromage de chèvre et pacanes

Assortiment de fromages servi avec confit d'oignons et craquelins

Rôti de poitrine de dinde  
servi avec sauce demi-glace à la camerise et à l'érable

Pommes de terre berlingot

Fèves vertes

Tartelette frangipane aux canneberges et à l'orange  
Macaron à la noix de coco  
Bouchée Opéra

**27,95 \$**

(minimum 20 personnes)

*Bonifiez votre buffet chaud :*

Pâté à la viande (portion individuelle) + 2,50 \$ / pers.

Macreuse de bœuf braisé au vin rouge + 10,25 \$ / pers.