



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU BOUCHÉES

5 @ 7

BOUCHÉES FROIDES

Tartare de saumon sur craquelin
57\$/douzaine

Tartare de bœuf CAB
57\$/douzaine

Houmous fumé sur chips de seigle: persillade, huile de tournesol et piments Gorria (végan)
39\$/douzaine

Crudo de dorade : leche de tigre, poivrons aji amarillo, coriandre, jalapeños et cancha (maïs)
51\$/douzaine

Tartare de betteraves : camerises, chèvre, pistaches, suprêmes d'orange (végé)
45\$/douzaine

BOUCHÉES CHAUDES

Gyoza: végé-pâté, pleurotes, coriandre, julienne de légumes et sauce wafu végane (végan)
39\$/douzaine

Crevette tempura au sésame, concombres marinés, sauce teriyaki et pois au wasabi
51\$/douzaine

Mini-burger de bœuf braisé BBQ : mayonnaise, chimichurri et salade de chou
57\$/douzaine

BOUCHÉES SUCRÉES

Mignardises variées 57 \$/douzaine

Mini-pastéis de nata 57 \$/douzaine

CRÉER VOTRE PLATEAU

(PRIX BASÉ POUR 10 PERSONNES, CHOISISSEZ UN MINIMUM DE 3 PLATEAUX)

Bol de chips maison 32 \$

Pizza froite sur pain naan, pesto de tomate séches et fromage de chèvre 35\$

Crudité croquantes 35\$

Plateau de charcuteries servi avec mini-cornichons et condiments classiques 70\$

Tomate caprese, foir di latte, tomates et basilic frais 70\$

minimum de 2 douzaines par sorte



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU BOUCHÉES

5 @ 7

BOUCHÉES CHAUDES

Mini taco de Saumon fumé à chaud maison Oignon rouge, aneth, mayo fleur d'ail suprême d'orange et céleri mariné.	54\$/douzaine
Mini cake aubergine croustillant (végé) Aoli paprika, citron, carotte mariné et tobiko	51\$/douzaine
Pain Naam au poulet grillé Roquette, fromage de chevre, raisin et purée de pois chiche	48\$/douzaine
Mini burger au wagyu Fromage cheddar, dijonnaise, bacon et relish maison	57\$/douzaine
Arrancini de La Tomate Blanche, sauce tomate épicée	54\$/douzaine
Rouleaux de canard croustillants aux champignons et chutney de figues au cumin	51\$/douzaine

PLATEAUX

(MINIMUM DE 10 PERSONNES)

Pain naan, pesto de tomates séchées, fromage de chèvre et basilic	8\$/pers
Plateau de charcuteries maison	12\$/pers
Plateau de tataki de thon; filet de thon en croûte de noix; julienne de légume	12\$/pers
Plateau de fromage du Québec et ses condiments	12\$/pers

minimum de 36 bouchées pour un 5 @7



LE **CAFÉ** DU **THÉÂTRE**

APÉRO FESTIF

5 @ 7

**3 bouchées choix du chef
1 consommation**

25\$/personne

minimum de 12 personnes pour un 5 @7



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

50\$

LES ENTRÉES

SAUMON FUMÉ MAISON

Baies de genévrier, eau de pomme et de céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure, radis, concombres et caviar de mulot

RILLETTE DE PORC

Marinades maison, moutarde et croûtons

LES PLATS

LE STEAK TARTARE

Émulsion béarnaise, estragon, brunoise de courgettes, œuf de caille et chip de topinambour. Servi avec frites maison ou salade

OMBLE CHEVALIER

Fèves, lentilles Beluga, pistaches, maïs grillé, moules, caviar de mulot et beurre blanc à l'oseille

JARRET D'AGNEAU

Mousseline de pomme de terre, pleurotes Marie-Anne rôtis, minis-légumes au beurre, sauce à l'ail noir, noyer, mélisse et kale frit

LE DESSERT

SURPRISE CHOCOLATÉE



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

60\$

LES ENTRÉES

SALADE CÉSAR DU CAFÉ

Lardons fumés, Louis d'Or
et croûtons rustiques

ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Poireaux frits, mousse de pleurotes et croûtons à l'ail

LES PLATS

CAVATELLI AUX CHANTRELLES

Canard confit, tomates cerises, petits pois, bette à carde, roquette, mozzarella fraîche
et noisettes du Québec

DORÉE AMANDINE

Beurre au zeste, légumes tournés, tombée d'épinards, pommes de terre château et
amandes torréfiées

JOUE DE VEAU

Mousseline de pomme de terre, pleurotes Marie-Anne rôtis, minis-légumes au beurre,
sauce à l'ail noir, noyer, mélisse et kale frit

LES DESSERTS

CHEESECAKE

Un classique au Café



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU ENFANT

15\$

LES PLATS

DEMI-FILET DE TRUITE

Servi avec pomme de terre et légumes

POUTINE DE POULET FRIT

Servis avec frites

PÂTES DU MOMENT

Sauce rosée

BREUVAGE INCLUS

12 ans et moins