

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

APÉRO FESTIF

Le forfait Apéro Festif est le choix idéal pour débiter votre soirée-souper ou simplement pour un moment de réseautage convivial.

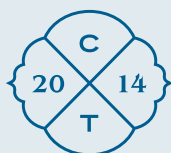
Minimum de 20 personnes requis pour ce forfait.

3 bouchées choix du chef

1 consommation au choix

(vin blanc ou rouge, bière ou cocktail de base)

25\$/personne



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU BOUCHÉES

Un minimum de 2 douzaines par variété est requis.
Prévoir un minimum de 3 bouchées par personne
pour un cocktail 5 @ 7.

BOUCHÉES FROIDES

Tartare de Saumon Classique : saumon frais, câpres, oignons rouges, jus de citron (Sans lactose, sans noix)
57 \$/douzaine

Tartare de Bœuf CAB de L'Aurochs Steakhouse : bœuf CAB, dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, persil, cornichons (Sans lactose, sans noix)
57 \$/douzaine

Tartare de Betteraves : fromage de chèvre, moutarde de Meaux, suprêmes d'orange (Sans gluten, sans noix)
48 \$/douzaine

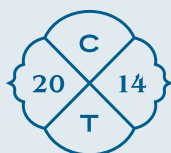
Rillettes de Saumon Fumé sur Chips de Sarrasin : fromage frais, aneth, chips de sarrasin (Sans gluten)
51 \$/douzaine

Mini Cornet Salé : hummus, crumble aux olives, yogourt aux herbes (Végétarien)
42 \$/douzaine

Brochette de Crevette & Melon : émulsion à la menthe (Sans gluten, sans lactose)
57 \$/douzaine

Ceviche de Flétan Péruvien : julienne de radis et marinade à la lime (Sans gluten, sans lactose, sans noix)
57 \$/douzaine

Végé Pâté & Croûtons : croûtons sans gluten, graines de moutarde marinées, carottes râpées à l'estragon (Sans gluten, sans lactose, sans noix)
42 \$/douzaine



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU BOUCHÉES

Un minimum de 2 douzaines par variété est requis.
Prévoir un minimum de 3 bouchées par personne
pour un cocktail 5 @ 7.

BOUCHÉES CHAUDE

Arancini de La Tomate Blanche : champignons sauvages, fromage Louis d'Or, coulis de tomate (Végétarien)
48 \$/douzaine

Gyoza : choux, carottes, gingembre, vinaigrette wafu maison (Végan)
42 \$/douzaine

Tempura de Crevette : herbes fraîches, pois de wasabi (Sans lactose)
57 \$/douzaine

Mini Quiche Florentine : épinards, lardons de bacon, fromage
48 \$/douzaine

Tofu Général Tao : tofu croustillant, sauce aigre-douce (Végétarien, sans gluten, sans lactose)
48 \$/douzaine

Satay de Bœuf à l'Érable et Balsamique : sauce érable et balsamique (Sans gluten, sans lactose)
54 \$/douzaine

Mini Lobster Cake : sauce tartare, julienne de carottes marinées (Sans lactose)
54 \$/douzaine

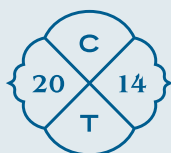
Mini Burger de Bœuf Braisé : salade de choux, chimichurri, mayonnaise à la fleur d'ail (Sans lactose, sans noix)
57 \$/douzaine

BOUCHÉES SUCRÉES

Macarons variés : assortiment de saveurs gourmandes
57 \$/douzaine

Mignardises variées : petites douceurs pâtisseries assorties
57 \$/douzaine

Mini Natas : tartelettes portugaises à la crème caramélisée
57 \$/douzaine



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

PLATEAUX

CHOISISSEZ VOTRE PLATEAU

POUR UN 5 À 7 GOURMAND, NOUS CONSEILLONS 3 PLATEAUX TOTAL POUR CHAQUE TRANCHES DE 10 PERSONNES, OU 2 PLATEAUX/10 POUR DES GRIGNOTINES.

PLATEAUX À 35\$

Tomate caprese: tranches de fior di latte, tomates, basilic frais et vinaigrette au balsamique

Pizza froide sur pain naan: pesto de tomate séches et fromage de chèvre

Crudité croquantes: crudités et trempette

Duo de chips maison et popcorn Café du Théâtre: servi avec trempette aux artichauts (sans gluten)

PLATEAUX À 70\$

Plateau de charcuteries: servi avec mini-cornichons et condiments classiques

Plateau de saumon fumé maison: roquette, câpres, oignons rouges et crème sure à l'aneth

Sélection de fromage du Québec: 3 variétés de fromage, noix, raisins et craquelins

Antipasto, prosciutto & Méli-Mélo de légumes grillés, herbes fraîches et vinaigrette maison