



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 séchées 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, caçores, 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



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

35\$

LES ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ
Vinaigrette maison

POTAGE DU MOMENT
Selon les récoltes

LES PLATS

FETTUCCHINE DE LA BRASSERIE
Sauce crème demi-glace, boeuf effiloché, tomates cerises champignons, cipollinis,
roquette et Louis d'Or

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ
Laitue romaine de nos serres, croûtons rustiques, Louis d'Or, bacon rôti et vinaigrette
crèmeuse maison

TRUITE ARC-EN-CIEL
beurre au zeste, légumes tournés, tombés d'épinards, pommes de terre château et
amandes torréfiées

LE DESSERT

SURPRISE CHOCOLATÉE



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

45\$

LES ENTRÉES

SOUPE DE SAISON
Selon les récoltes

SALADE CÉSAR DU CAFÉ
Lardons fumés, Louis d'Or et croûtons
rustiques

RILLETTES DE CANARD
purée de pomme & canneberges, oignons perlés marinés et pain

LOBSTER CAKE
Mayonnaise au basilic, radis, concombre mariné et caviar de mulet

LES PLATS

RAVIOLI AUX CREVETTES & PERNOD
Crevettes nordiques, sauge, fenouil, poires, graines de tournesol et sauce au pernod

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

POULET CORDON BLEU
Farci aux épinards, gruyère, prosciutto, pommes de terre rattes rôties, légumes
de saison au beurre

JOUE DE BOEUF
Sauce romarin et miel, écrasé de pommes de terre, oignons confits, romanesco et huile
verte

LES DESSERTS

CHEESECAKE
Un classique au Café



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU ENFANT

15\$

LES PLATS

SAUCISSES CHIPOLATA

Servi avec pomme de terre et légumes

POUTINE AU POULET

Frites maison, fromage, poulet & sauce

PÂTES DU MOMENT

Sauce rosée

BREUVAGE INCLUS

12 ans et moins



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

GROUP MENU

35\$

APPETIZERS

GARDEN SALAD
homemade dressing

SEASONAL SOUP

According to the harvests of the week with the freshest ingredients

MAINS

BRASSERIE FETTUCCINE

Creamy demi-glace sauce, pulled beef, cherry tomatoes, mushrooms, cipollini onions, arugula and Louis d'Or cheese

GRILLED CHICKEN CAESAR SALAD

Romaine lettuce from our greenhouse, roasted bacon, Louis d'Or cheese, rustic croutons

RAINBOW ROUT

Citrus butter, turned vegetables, sautéed spinach, Château potatoes and toasted almonds

DESSERT

DESSERT OF THE DAY



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

GROUP MENU

45\$

APPETIZERS

SEASONAL SOUP

According to the harvests of the week with the freshest ingredients

CESAR SALAD

Smoked lardons, Louis d'Or cheese and rustic croutons

DUCK RILLETTES

Apple & cranberry purée, pickled pearl onions and bread

LOBSTER CAKE

Basil mayonnaise, radish, pickled cucumber and mullet roe caviar

MAINS

SHRIMP & PERNOD RAVIOLI

Northern shrimp, sage, fennel, pears, sunflower seeds and Pernod sauce

DORÉE AMANDINE

Butter with zest, turned vegetables, spinach, potatoes and roasted almonds

CHICKEN CORDON BLEU

Stuffed with spinach, gruyère, prosciutto, roasted fingerling potatoes, seasonal vegetables in butter

BEEF CHEEK

Rosemary and honey sauce, mashed potatoes, caramelized onions, romanescos and green herb oil

DESSERT

CHEESECAKE

A classic from Café



LE CAFÉ DU THÉÂTRE

KIDS MENU

15\$

MAINS

CHIPOLATA SAUSAGES

Served with potatoes and vegetables

CHICKEN POUTINE

Homemade fries, cheese, chicken, and sauce

PASTA OF THE MOMENT

Rose sauce

BREUVAGE INCLUDED

from 12 years and under