LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU BOUCHÉES

Minimum de 2 douzaines par variété

BOUCHÉES FROIDES

TARTARE DE SAUMON CLASSIQUE Saumon frais, câpres, oignons rouges, jus de citron et croutons. (sans lactose, sans noix) 58$/douzaine

TARTARE DE BOEOEUF CAB DE L'AUROCHS STEAKHOUSE Dijonnaise, câpres, pois au wasabi, échalotes françaises, persil et cornichons. (sans lactose, sans noix) 58$/douzaine

MINI CORNET SALÉ Hummus, tapenade d'olives, yogourt aux herbes. (Végé) 39$/douzaine

ROSETTE DE SAUMON FUMÉ SUR CHIPS DE SARRASIN Saumon fumé, fromage frais, aneth, chips de sarrasin (sans gluten, sans noix). 52$/douzaine

TACOS VÉGAN Chips de tortilla, tartinade d'avocat, choux-fleurs frits, tomates, oignons rouges, coriandre (Végan, sans gluten, sans noix).45$/douzaine

BROCHETTE DE CREVETTE & MELON Crevette grillée, melon, émulsion à la menthe. (sans gluten, sans lactose). 58$/douzaine

BOUCHÉES CHAUDES

GYOZA Choux, Carottes, gingembre, wafu maison (vegan). 45$/douzaine

ARANCINIS À LA TRUFFE Boule de risotto à la truffe, fromage Louis D'or, concassé et roquette. 49$/douzaine

MINI-BURGER DE BOEOEUF BRAISÉ Boeuf braisé, salade de choux, mayonnaise à la fleur d'ail. (sans lactose, sans noix) 58$/douzaine

MINI-COQUILLE ST-JACQUES Mini-pétoncle, béchamel, épinard et fromage (sans noix). 49$/douzaine

TOFU LAQUÉ SOYA ÉRABLE Cube de tofu rôti, laque soya-érable, graines de sésame, shiitakes marinés (vége, sans gluten, sans lactose). 45$/douzaine

BOUCHÉES SUCRÉES

Mini tartelettes variées	58 $/douzaine
Mini-pastéis de nata	45 $/douzaine

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU PLATEAUX

CRÉER VOTRE ÉVÉNEMENT

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

POUR UN 5 À 7 GOURMAND, NOUS CONSEILLONS 3 PLATEAUX TOTAL POUR CHAQUE TRANCHES DE 10 PERSONNES,

EXEMPLE : POUR UN GROUPE DE 40 PERSONNES, NOUS RECOMMANDONS UNE QUANTITÉ TOTALE DE 8 À 12 PLATEAUX.

PLATEAUX FRAÎCHEUR À 36$

PIZZA FROIDE SUR PAIN NAAN Pesto de tomates séchées et fromage de chèvre.

TOMATES CAPRESE Tranches de fior di latte, tomates, basilic frais et vinaigrette au balsamique.

GÂTEAUX ASSORTIES Bouchées variées

DUO DE CHIPS MAISON & POPCORN Popcorn sucré salé

CRUDITÉS CROQUANTES Crudités et trempette.

PLATEAUX GOURMAND À 72$

SAUMON FUMÉ MAISON Roquette, câpres, oignons rouges et crème sure à l'aneth.

CHARCUTERIES Servi avec mini-cornichons et condiments classiques.

FROMAGES DU QUÉBEC Noix, raisins et craquelins.

ANTIPASTO Procuitto, légumes grillé, olives, herbes fraîches et vinaigrette maison

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

MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

37$

LES ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ
Vinaigrette maison

POTAGE DU MOMENT
Selon les récoltes

LES PLATS

FETTUCCINE DE LA BRASSERIE
Sauce crème demi-glace, canard 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

TARTARE DE SAUMON
Brunoise d'oeufs cuits durs, câpres, échalotes françaises, jus de citron, ciboulette et persil. Servi avec frites ou salade

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS
Tomates cerises, pesto de basilic, roquette, noisettes et sauce à la courge

LE DESSERT

Crème brulée

MENU DISPONIBLE LE MIDI ET LE SOIR

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU GROUPE

47$

LES ENTRÉES

SOUPE DE SAISON
Selon les récoltes

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

ESCARGOTS BOURGUIGNONS
Escargots en sauce bourguignonne, gratinés aux fromages Oka et cheddar, servis avec pain au beurre

SAUMON FUMÉ MAISON
Baies de genévrier, eau de pomme et de céleri gélifiée, craquelin de seigle, crème sure, radis et concombres

LES PLATS

AGNOLOTTI AUX ÉPINARDS
Tomates cerises, pesto de basilic, roquette, noisettes et sauce à la courge

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

LE STEAK TARTARE
Émulsion béarnaise, estragon, oeuf de caille, brunoise de courgettes et chips de topinambour.
Servi avec frites ou salade

BAVETTE DE VEAU
Sauce au vin rouge et échalotes, purée de pomme de terre, asperges et pommes paille

LES DESSERTS

Surprise Chocolatée

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

MENU ENFANT

15,50$

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

MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

GROUP MENU

37$

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, duck confit, 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

SALMON TARTARE
Hard-boiled eggs brunoise, capers, shallots, lemon juice, chives and parsley
Served with fries or salad

SPINACH AGNOLOTTI
Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts and squash sauce

DESSERT

CRÈME BRULÉE

MENU AVAILABLE FOR LUNCH AND DINNER

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

GROUP MENU

47$

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

BURGUNDY SNAILS
Gratinéed with Oka cheese, bacon bites served with butter crouton

SMOKED SALMON
Juniper berries, rye cracker, sour cream, radishes and cucumbers

MAINS

SPINACH AGNOLOTTI
Cherry tomatoes, basil pesto, arugula, hazelnuts and squash 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

STEAK TARTARE
Béarnaise emulsion, tarragon, quail egg, zucchini brunoise, and Jerusalem artichoke chips. Served with fries or salad

GRILLED VEAL STEAK
Red wine and shallot sauce, mashed potatoes,
asparagus and shoestring potatoes

DESSERT

CHOCOLATE SURPRISE

LE CAFÉ DU THÉÂTRE

KIDS MENU

15,50$

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