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