

CAFÉ de la GARE

Service de traiteur



LES BUFFETS

Buffet parfait

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ

PLATEAU DE SANDWICHS (10 variétés)

Baguette jambon brie
Club poulet (poulet, tomates, bacon, laitue)
Croissant jambon fromage (jambon, tomate et cheddar)
Croissant salade de poulet (poulet, mayo, céleri, et oignons verts)
L'italien (charcuteries italiennes)
Grilled cheese (brie et oignons caramélisés)
Wrap à la dinde (carottes, laitue, mayo et paprika fumé)
Sandwich au rosbif (rosbif, dijon, cornichon)
Panini au pesto de tomates séchées et bocconcinis
Burger aux oeufs

SALADES

Pâtes à l'italienne (charcuteries italiennes, tomates cerises, tomates séchées, poivron rouge, basilic et huile d'olive)
Salade d'amour (riz, poivron, céleri, raisins secs, épinards et fèves germées, huile de sésame, miel et sauce tamaril)
Salade grecque (tomate, concombre, poivron rouge, oignon rouge, feta, olives noires, huile d'olive, vinaigre de vin et origan)
Waldorf (pommes, céleri, raisins rouges, pacanes, mayo et crème)

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (brownies, gâteau aux carottes, carrés aux dattes, etc.)

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

Pepsi, 7up, Ginger Ale, Produits "diète", jus, eau minérale, café

20 : 600 \$ - **30 \$** /personne
30 : 855 \$ - **28,50 \$** /personne
50 : 1375 \$ - **27,50 \$** /personne
75 : 1950 \$ - **26 \$** /personne
100 : 2500 \$ - **25 \$** /personne



LES BUFFETS

Buffet classique

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

PETITS SANDWICHS (oeufs, jambon)

CROISSANTS À LA SALADE DE POULET ET GRILLED CHEESE (brie et oignons caramélisés)

SALADES :

Salade de chou
Salade de macaroni
Salade de patates

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (brownies, gâteau aux carottes, carrés aux dattes, etc.)

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

Pepsi, 7up, Ginger Ale, Produits "diète", jus, eau minérale, café

20 : 500 \$ - **25 \$** /personne
30 : 675 \$ - **22,50 \$** /personne
50 : 1050 \$ - **21 \$** /personne
75 : 1500 \$ - **20 \$** /personne
100 : 1900 \$ - **19 \$** /personne



Les extras

PLATEAU DE SANDWICHS SANS CROÛTE, **12 \$** /personne

PLATEAU DE SANDWICHS DU BUFFET PARFAIT, **16 \$** /personne

PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS ET CHARCUTERIES (Oka, Cheddar, Suisse 35g /personne)

AVEC RAISINS ET PACANES CARAMELISEES, **8 \$** /personne

PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC

ET CHARCUTERIES (35g /personne)

AVEC RAISINS ET PACANES CARAMELISEES, **10 \$** /personne

PIZZAS FROIDES, **3 \$** /personne

OEUFS MIMOSA, **2.50 \$** /personne

PLATEAU DE DESSERT, **4 \$** /personne

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS, **10 \$** /personne

SALADE, **5 \$** /personne

Boîte à lunch spéciale pour allergies
et intolérances sans frais supplémentaires



450 486-6686 ou 514 967-4851



317, avenue St-Denis, Saint-Lambert, J4P 2G5

Des frais de service et livraison fixes de 18%
sont facturés à chaque commande,
avec un minimum de 175\$.



LES GOÛTERS

Votre vin, nos fromages



LES GOÛTERS

Le petit apéro



LES GOÛTERS

Thé à l'anglaise

FORMULE TRADITIONNELLE

PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS (Oka, Suisse et Cheddar)
(60g/personne) **SERVIS AVEC CHARCUTERIES,
NOIX CARAMÉLISÉES, RAISINS FRAIS ET PAIN BAGUETTE**
PLATEAU DE DESSERTS

- 20 : 350 \$ - 17,50 \$ /personne
- 30 : 450 \$ - 15 \$ /personne
- 50 : 700 \$ - 14 \$ /personne
- 75 : 975 \$ - 13 \$ /personne
- 100 : 1200 \$ - 12 \$ /personne

FORMULE TERROIR

PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC (Pied de vent,
14 Arpents, Gré des Champs, Cheddar de l'île aux Grues vieilli un an,
bleu d'Élisabeth ou selon disponibilité) (60g/personne) **SERVIS AVEC
CHARCUTERIES, NOIX CARAMÉLISÉES, RAISINS FRAIS ET
PAIN BAGUETTE**
PLATEAU DE DESSERTS

- 20 : 500 \$ - 25 \$ /personne
- 30 : 660 \$ - 22 \$ /personne
- 50 : 1050 \$ - 21 \$ /personne
- 75 : 1500 \$ - 20 \$ /personne
- 100 : 1900 \$ - 19 \$ /personne

CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

- PAILLES AU FROMAGE
- CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ
- GOUGÈRES
- MINI-QUICHES AU BACON
- MINI-QUICHES AUX TOMATES
- PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS ET CHARCUTERIE
- PIZZAS FROIDES

- 20 : 500 \$ - 25 \$ /personne
- 30 : 660 \$ - 22 \$ /personne
- 50 : 1050 \$ - 21 \$ /personne
- 75 : 1500 \$ - 20 \$ /personne
- 100 : 1900 \$ - 19 \$ /personne



- CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ
- VARIÉTÉ DE PETITS SANDWICHES
(œufs, jambon, poulet, concombre et pimento cheese)
- SCONES SALÉS ET SCONES SUCRÉS MAISON
- CONFITURE MAISON
- PLATEAU DE DESSERTS
- VARIÉTÉ DE THÉS ET BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR
- 20 : 500 \$ - 25 \$ /personne
- 30 : 660 \$ - 22 \$ /personne
- 50 : 1050 \$ - 21 \$ /personne
- 75 : 1500 \$ - 20 \$ /personne
- 100 : 1900 \$ - 19 \$ /personne

Café / Dessert

- PLATEAU DE DESSERTS MAISON (brownies,
gâteau doré glace au chocolat, gâteau vanille, café et amandes,
gâteau aux carottes, brownies, carrés aux dattes, carré aux framboises,
tartelette au citron et dessert de saison)
- ASSIETTE DE FRUITS FRAIS
- 20 : 300 \$ - 15 \$ /personne
- 30 : 360 \$ - 12 \$ /personne
- 50 : 550 \$ - 11 \$ /personne
- 75 : 750 \$ - 10 \$ /personne
- 100 : 900 \$ - 9 \$ /personne

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

- TOUT EST FAIT MAISON • PRODUITS DE QUALITÉ • SERVICE CHALEUREUX
 - EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX • ASSIETTES ET USTENSILES COMPOSTABLES • RÉJOUIT TOUS LES PALAIS DE 3 À 103 ANS
- Verres à vin : extra 75 ¢/coupe - Vrai vaisselle : extra 7 \$/personne. Commande minimale de 15 personnes



450 486-6686 ou 514 967-4851



317, avenue St-Denis, Saint-Lambert, J4P 2G5