

CAFÉ de la GARE

Service de traiteur



LES BUFFETS

Buffet parfait

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ

PLATEAU DE SANDWICHS (8 variétés)

Baguette jambon brie

Club poulet (poulet, tomates, bacon, fromage)

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 (guacamole, concombre et épinards)

Sandwich du rosbif (rosbif, dijon, cornichon)

Panini au pesto de tomates séchées et bocconcini

SALADES

Pâtes à l'italienne (charcuteries italiennes, tomates cerises, tomates séchées, poivron rouge, basilic)

Salade d'amour (riz, poivron, céleri, raisins secs, épinards et fèves germées)

Salade grecque (tomate, concombre, poivron rouge, oignon rouge, feta et olives noires)

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

ajout de plateau de fromages (35g/personne) et charcuteries traditionnels 8\$/personne ou fromages fins du Québec et charcuteries 10\$/personne

30 : 840 \$ - **28 \$**/personne

50 : 1375 \$ - **27,50 \$**/personne

75 : 1950 \$ - **26 \$**/personne

100 : 2500 \$ - **25 \$**/personne



LES BUFFETS

Buffet classique

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

SANDWICHS TRADITIONNELS (oeufs, jambon)

ET CROISSANTS À LA SALADE DE POULET

SALADES :

Salade de chou

Salade de macaroni

Salade de patates

Ajout d'un plateau de fromages traditionnels (35g/personne) et charcuteries 8\$/personne

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (brownies,

gâteau aux carottes, carrés aux dattes, etc.)

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

30 : 660 \$ - **22 \$**/personne

50 : 1050 \$ - **21 \$**/personne

75 : 1500 \$ - **20 \$**/personne

100 : 1900 \$ - **19 \$**/personne



LES BUFFETS

Formule Brunch

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

BOUCHÉES DE BAGEL AU SAUMON FUMÉ ET AU FROMAGE À LA CRÈME

SANDWICH DÉJEUNER (muffins anglais, œuf tourné crevé, épinards, cheddar, mayo) et option végétarienne (tomate au lieu de viande)

YOGOURT, GRANOLA MAISON ET CONFITURES MAISON

PLATEAU DE FROMAGES (Brie, Oka et Cheddar) SERVI AVEC PACANES CARAMELISÉES À L'ÉRABLE ET PAIN BAGUETTE

SCONES MAISON (aux bleuets, aux framboises et au chocolat blanc, et bacon emmenthal et oignons verts)

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

30 : 840 \$ - **28 \$**/personne

50 : 1375 \$ - **27,50 \$**/personne

75 : 1950 \$ - **26 \$**/personne

100 : 2500 \$ - **25 \$**/personne



450 486-6686 ou 514 967-4851

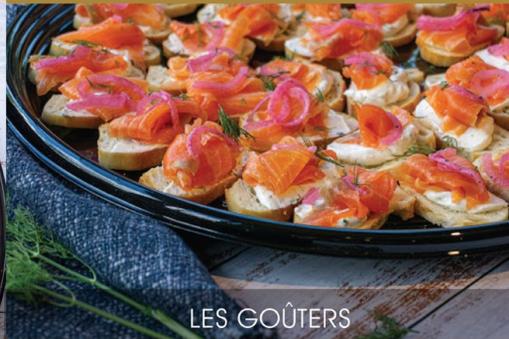


317, avenue St-Denis, Saint-Lambert, J4P 2G5



LES GÔUTERS

Votre vin, nos fromages



LES GÔUTERS

Le petit apéro



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

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

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) (60g/personne) SERVIS AVEC CHARCUTERIES,
NOIX CARAMÉLISÉES, RAISINS FRAIS ET PAIN BAGUETTE

PLATEAU DE DESSERTS

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

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

CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON (Pailles au fromage maison)
CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ
MINI-QUICHES (Lorraines aux crevettes et végété)
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET OLIVES
PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS
PIZZAS FROIDES
BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

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

Extra

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 BAGUETTE DE PAIN, RAISINS
ET PACANES CARAMÉLISÉES, **8 \$** / personne

PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC ET CHARCUTERIES
(35g / personne) AVEC BAGUETTE DE PAIN, RAISINS ET PACANES
CARAMÉLISÉES, **10 \$** / personne

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

OEUFS MIMOSA, **2,50 \$** / personne

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

SALADE, **7 \$** / personne

CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ

VARIÉTÉ DE SANDWICHS PAS DE CROÛTES
(œufs, jambon, poulet, concombre et pimento cheese)

SCONES SALÉS ET SCONES SUCRÉS MAISON

PLATEAU DE DESSERTS

VARIÉTÉ DE THÉS ET BOISSONS OFFERTES PAR LE
TRAITEUR

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

Café / desserts

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (brownies,
gâteau doré glace au chocolat, gâteau vanille, café et
amandes, gâteau aux carottes, brownies, carrés aux dattes)

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

30 : 360 \$ - **12 \$**/personne
50 : 550 \$ - **11 \$**/personne
75 : 750 \$ - **10 \$**/personne
100 : 900 \$ - **9 \$**/personne

• 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 c/verre



450 486-6686 ou 514 967-4851



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