

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, tomates et cheddar)

Croissant salade de poulet (poulet, mayo, céleri, et oignons verts)

L'italien (charcuteries italiennes)

Grilled cheese (avec 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, poivrons rouges, basilic et huile d'olive)

Salade d'amour (riz, poivrons, céleri, raisins secs, cajous, épinards et fèves germées, huile de sésame, miel et sauce tamarin)

Salade grecque (tomates, concombres, poivrons rouges, oignons rouges, 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 (avec 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 BUFFETS

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 CARAMÉLISÉES, 8 \$ /personne

PLATEAU DE FROMAGES FINS DU QUÉBEC

ET CHARCUTERIES (35g /personne)

AVEC RAISINS ET PACANES CARAMÉLISÉES, 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

VERRES À VIN, 0,75 \$ /coupe

Boîte à lunch spéciale pour allergies et intolérances sans frais supplémentaires



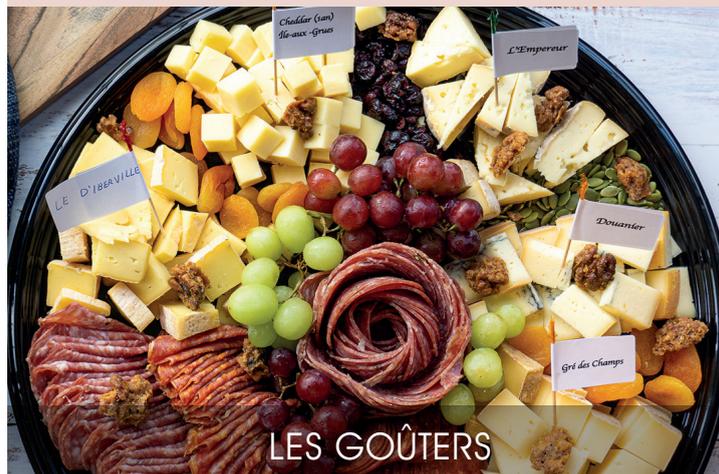
450 486-6686 ou 514 967-4851



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

4,9 ★★★★★ (Avis Google)

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

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'Élizabeth ou selon disponibilité) (60g /personne) **SERVIS AVEC
CHARCUTERIES, NOIX CARAMÉLISÉES, RAISINS FRAIS ET
PAIN BAGUETTE**

PLATEAU DE DESSERTS

20 : 500 \$ - **25 \$** /personne

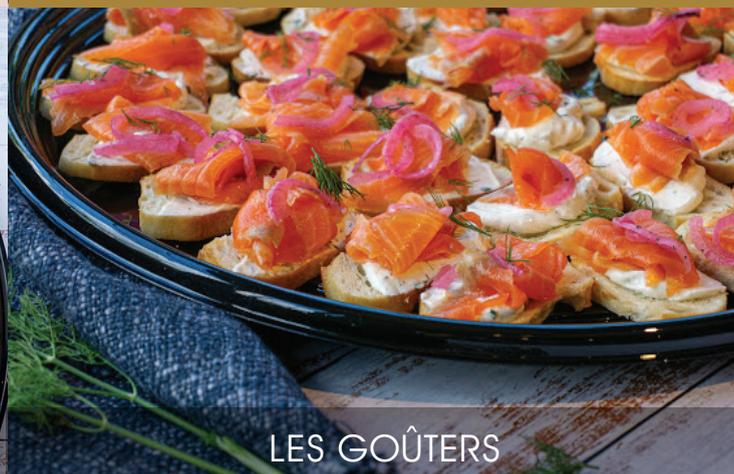
30 : 660 \$ - **22 \$** /personne

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

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

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

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR



LES GOÛTERS

Le petit apéro

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



BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR



LES GOÛTERS

Thé à l'anglaise

CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ

VARIÉTÉ DE PETITS SANDWICHES

(oeufs, 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,

tarlette 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



• 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

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