PASSIONCAFÉ

Service de traiteur

450 655-4420 ou **514 967-4851**

- **TOUT EST FAIT MAISON**
- **PRODUITS DE QUALITÉ**
- **SERVICE CHALEUREUX**
- **ASSIETTES ET USTENSILES COMPOSTABLES**
  Vraie vaisselle : extra 2,50 $/personne
  Verre à vin : extra 25 $/36 verres
- **EXCELLENT RAPPORT QUALITÉ-PRIX**
- **RÉJOUIT TOUS LES PALAIS DE 3 À 103 ANS**

190-550, boul. De Mortagne, Boucherville, J4B 5E4
POUR COMMANDER : stremblay@passioncafe.ca

Buffet parfait

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

PLATEAU DE SANDWICHS (8 variétés)
Bagel au saumon fumé (avec fromage à la crème, épinards et oignons marinés maison)
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)
Délice végétarien (beurre d'amandes, tartinade de tofu (contenant des œufs), purée de dattes, roquette)
Wrap au poulet (poulet, carottes, mayo et laitue)

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)
Tomates et bocconcinis
Waldorf (pommes, céleri, raisins rouges, pacanes, mayo et crème)

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (gâteau au chocolat, gâteau aux carottes, carré aux dattes, etc.) **

CAFÉ, THÉ ET BOISSONS OFFERTS PAR LE TRAITEUR

**(ajout de salade de fruits frais à l'assiette de bouchées dessert : 7,25 $/personne)

ajout de plateau de fromages (50g/personne) traditionnels 7,50 $/personne ou fromages fins du Québec 10 $/personne

30 : 840 $ - **28 $**/personne
50 : 1375 $ - **27,50 $**/personne
75 : 1950 $ - **26 $**/personne
100 : 2500 $ - **25 $**/personne

Buffet classique

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

SANDWICHS TRADITIONNELS (oeufs, jambon)
ET CROISSANTS À LA SALADE DE POULET

SALADE WALDORF

SALADE D'AMOUR

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (gâteau au chocolat, gâteau aux carottes, carré aux dattes, etc.)

CAFÉ, THÉ ET BOISSONS OFFERTS PAR LE TRAITEUR

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

LES BUFFETS

Formule Brunch

SALADE DE FRUITS FRAIS

BOUCHÉES DE BAGEL AU SAUMON FUMÉ

CROISSANTS AUX OEUFS, AU JAMBON ET AU FROMAGE

YOGOURT GRANOLA ET CONFITURES DE PETITS FRUITS

PLATEAU DE VIENNOISERIES (croissants, chocolatines, brioches)

SCONES MAISON (bleuets, framboises et chocolat blanc, bacon et emmental)

CAFÉ, THÉ ET BOISSONS OFFERTS PAR LE TRAITEUR

30 : 840 $ - **28 $**/personne
50 : 1375 $ - **27,50 $**/personne
75 : 1950 $ - **26 $**/personne
100 : 2500 $ - **25 $**/personne

LES GOÛTERS

Votre vin, nos fromages

FORMULE TRADITIONNELLE

PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS (Oka, Suisse et Cheddar) (75g/personne) SERVIS AVEC CHARCUTERIES, NOIX, RAISINS FRAIS ET PAIN BAGUETTE

PLATEAU DE DESSERTS

CAFÉ, THÉ ET BOISSONS OFFERTS 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'Ile aux Grues vieilli un an, bleu d'Élizabeth) (75 g par personne) SERVIS AVEC CHARCUTERIES, NOIX, RAISINS FRAIS ET PAIN BAGUETTE

PLATEAU DE DESSERTS

CAFÉ, THÉ ET BOISSONS OFFERTS 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 (gâteau au chocolat, gâteau doré glace au chocolat, gâteau vanille, café et amandes, gâteau aux carottes, brownies, carrés aux dattes)

CAFÉ, THÉ, BOISSONS OFFERTS PAR LE TRAITEUR

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

Des frais de service fixes de 125 $ sont facturés à chaque commande. Ils incluent la livraison et le serveur.