

# CAFÉ de la GARE

Service de traiteur



LES BUFFETS



LES BUFFETS



450 486-6686 ou 514 967-4851

- **TOUT EST FAIT MAISON**

- **PRODUITS DE QUALITÉ**

- **SERVICE CHALEUREUX**

- **ASSIETTES ET  
USTENSILES COMPOSTABLES**

Verres à vin : extra 75 ¢/verre

- **EXCELLENT RAPPORT  
QUALITÉ-PRIX**

- **RÉJOUIT TOUS LES PALAIS  
DE 3 À 103 ANS**

Des frais de service fixes de 15%  
sont facturés à chaque commande,  
avec un minimum de 150\$.



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

## Buffet parfait

ASSIETTE DE CRUDITÉS ET TREMPETTE MAISON

CANAPÉS DE SAUMON FUMÉ

PLATEAU DE SANDWICHES (8 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 (oka, cheddar et pommes)

Wrap à la dinde (guacamole, concombre et épinards)

Sandwich du rosbif (rosbif, dijon, cornichon)

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 (gâteau au chocolat,

gâteau aux carottes, carré aux dattes, etc.)

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

ajout de plateau de fromages (35g/personne) et charcuteries  
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

SANDWICHES 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 7,50 \$/personne

PLATEAU DE DESSERTS MAISON (gâteau au chocolat,  
gâteau aux carottes, carré 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 végétarien (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



## LES GOÛTERS

### Votre vin, nos fromages

#### FORMULE TRADITIONNELLE

PLATEAU DE FROMAGES TRADITIONNELS (Oka, Suisse et Cheddar) (60g/personne) **SERVIS AVEC CHARCUTERIES, NOIX CARAMELISÉES, 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 CARAMELISÉES, 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



### Thé à l'anglaise

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

BOISSONS OFFERTES PAR LE TRAITEUR

**30** : 360 \$ - **12 \$**/personne

**50** : 550 \$ - **11 \$**/personne

**75** : 750 \$ - **10 \$**/personne

**100** : 900 \$ - **9 \$**/personne

