

Notre cuisine - Nos engagements

Le café-bar du Théâtre Sainte-Catherine offre une **cuisine réconfortante**, variée et **faite maison** ! Pour la plupart **équitable** et **locaux**, nos ingrédients frais* sont au service de délicieuses recettes **élaborées sur place** par nos chefs (*travaillant avec des produits de qualité, la disponibilité et le prix de ces derniers sont donc modifiables sans préavis).

Notre service traiteur s'adapte à **tous types d'événements**. Les menus sont créés sur mesure en considérant vos besoins, vos **allergies** et **restrictions alimentaires** (options végétarienne, végétalienne, sans gluten, etc.) mais aussi votre budget et votre nombre d'invités.

Soucieux de notre **environnement**, nous avons une **politique de réduction maximale des déchets**. Aussi lors de l'organisation de vos événements, de la **vaisselle peut être mise à disposition** et les plateaux plastiques sont également nettoyés puis réutilisés. Enfin, nous **recyclons** tout ce qui peut l'être.

Délais requis

Moins de 15 personnes : **48 heures**
 15 à 60 personnes : **7 jours**
 Plus de 60 personnes : **14 jours**

Service de livraison

(\$) : *option en supplément*

Boîtes à Lunch

Tous les pains peuvent être remplacés par la version sans gluten (\$)

Tous les sandwich sont aussi disponibles en format plateau



Le Classique (12.50\$)

- Ciabatta dinde et fromage suisse
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)

Le Alain Gainsbourg (12.50\$)

- Panini poulet, bacon, tomate, dijonnaise et cheddar
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)

Le Plantera (13.50\$)

- Sandwich végété-pâté et salade de chou
- Accompagné de salade
- Boulette à la noix de coco, amande, datte et chocolat

Le Lark (10.50\$)

- Sandwich blé entier, poivrons rouges, aubergines et courgettes grillées, pesto et cheddar
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)

Le Coloré (12.50\$)

- Ciabatta à la betterave, végété-pâté, beurre de cajou et épinards
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)

N'hésitez pas à nous demander **notre sandwich de la semaine** ! Nous pouvons vous le décliner en format **boîte à lunch** (= accompagné de salade et d'un biscuit aux 2 chocolats)



 : végétarien
 : végétalien
 : sans gluten
 (\$) : *option en supplément*

Bols Repas

Le César (14\$)

- Salade césar poulet accompagnée d'un morceau de pain
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)

La Tigresse (14\$) ✓

- Nouilles soba (*farine de sarrasin*), tofu, edamames, légumes frais, coriandre, vinaigrette soya et sésame
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)

Le Tahini (14\$) ✓ (\$)

- Quinoa, hummus, légumes frais, vinaigrette au Tahini
- Boulette à la noix de coco, amande, datte et chocolat

La Salade de pâtes (13.50\$) ✓

- Salade de pâtes végétarienne accompagnée de crudités
- Petit biscuit aux 2 chocolats (*noir et blanc*)



- ✓ : végétarien
- ✓ : végétalien
- (\$): sans gluten
- (\$): option en supplément

Plateaux Déjeuner

Muffins maison (12 portions) - variés et de saison

- Mini muffins (13.20\$)
- Muffins (33\$)

Cakes maison (12 portions) - variés et de saison

Facilement fractionnable en 2 soit 24 parts (33\$)

Viennoiseries (12 portions)

- Mini croissants (33\$)
- Mini chocolatines (33\$)
- Mini chaussons (33\$)

Toutes les viennoiseries peuvent être sans gluten et végétaliennes (\$)

Le plein de vitamines

- Fruits frais - 12 portions (46.20\$)
- Le Parfait : granola maison, yogourt nature et compotée de fruits (3.85\$)
- Mini-boulette de granola maison - 12 portions (20\$)

Brevages

- Jus de fruits - 1 Litre (4\$)
- Thermos à café - 10 tasses (22.50\$)
- Thermos à thé - 10 tasses (22.50\$)
- Thermos chocolat chaud - 10 tasses (25\$)

Servis avec du lait alternatif et régulier.

Les gobelets sont compris dans toutes les commandes de boissons.

Nos partenaires de qualité

• **Nos cafés** : Situé à Montréal, l'**Atelier Kittel** s'engage à innover en matière de torréfaction. Fidèle à ses valeurs : transparence, développement durable, engagement social et qualité. Leur but est de minimiser l'impact environnemental tout en nous offrant un café d'une grande richesse. Vive la troisième vague !

• **Nos thés** : **Camellia Sinensis** propose des thés de qualité supérieure importés de Chine, Taiwan, Sri Lanka, Népal, Vietnam, Japon et d'Inde.

• **Nos produits laitiers** : **La Laiterie Chagnon** est l'une des dernières coopératives indépendantes du Québec. Elle nous fournit un lait issu d'un procédé traditionnel de pasteurisation qui permet de conserver le maximum de bactéries naturelles et vivantes présentes dans le lait !

• **Nos pains et viennoiseries** : La boulangerie **ArHoma** de Hochelaga-Maisonneuve (impliquée dans la revitalisation du quartier) est un réel joyau en matière de qualité, de fraîcheur et d'originalité de produits.

Bouchées Salées

Canapés

- Saumon fumé et aneth (3.50\$)
- Sauce allemande, choucroute au bacon et à la bière (2.25\$)
- Faux-mage à la crème cajou / courgette et roquette (2\$) ✓

Mini brochettes

- Tofu à l'ail citronné, carottes râpées et coriandre (2\$) ✓
- Tomates cerise et bocconcini (2\$) ✓
- Pétoncle-bacon (4.40\$)
- Crevette tigrée (4.40\$)

Mini burgers

- Bœuf (2.25\$)
- Porc effiloché et salade de chou crémeuse (2.25\$)
- Végé-pâté et salade de chou végétalienne (2\$) ✓

Mini salades

- Grecque (2\$)
- Légumes croustillants et la sauce « tigresse » (2\$) ✓
- Nouilles soba, edamame et légumes grillés (2\$) ✓
- Couscous, poulet, amande, yogourt et curry (2.25\$)
- Concombre, feta et basilic (2\$) ✓
- Quinoa, légumes rôtis, hummus betterave et sauce tahini (2\$) ✓

Mini vol-au-vent (au choix)

- Fruits de mer (4.40\$)
- Sauce King à base de poulet (2.25\$)

Rouleaux impériaux

- Végétarien (2\$) ✓
- Viande (2.50\$)

Pizzas

- Végétarienne (2\$) ✓
- Viande (2.25\$)
- Mini pizza niçoise (2\$)
- Mini quiche aux légumes (2\$)

Spécialité à la viande

- Mini filet mignon à la sauce forestière (4.40\$)
- Mini Kefta curcuma et poivre (2.25\$)
- Pilon d'aile de poulet moutarde et miel (3.50\$)
- Mini muffin olive Kalamata et pancetta (2\$)

À partager

- Assiette de fromage, raisins et craquelins - 15 personnes (72\$) ✓
- Plateau de crudités - 25 personnes (60\$) ✓
- Plateau d'hummus, olives et pita - 15 personnes (60\$) ✓
- Plateau de charcuterie - 15 personnes (72\$)

Bouchées Sucrées

Tartelettes

- Au sucre (2\$)
- Caramel et grue de cacao (2\$)
- Crème citron (2\$)

Mousses

- Au chocolat (2\$)
- Aux fruits (2\$)

Autres gourmandises

- Macaron chocolat (2\$)
- Brownie aux amandes (2\$)
- Petit biscuit aux 2 chocolats noir et blanc (2\$)
- Petit biscuit matcha et chocolat blanc (2\$)
- Boulette dattes, noix de coco, amande et chocolat (2\$) ✓



Théâtre Sainte-Catherine

264 rue Sainte-Catherine Est. Montréal, H2X 1L4
(514) 284 3939 - theatresaintecatherine@gmail.com



: végétarien



: végétalien



: sans gluten



: option en supplément