

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 (13.50\$)

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

Le Alain Gainsbourg (13.50\$)

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

Le Plantera (14.25\$) ✓ ☺

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

Le Lark (13.00\$) 🌿

- 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 (13.50\$) ✓

- 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 (14.50\$)

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

La Tigresse (14.50\$) ✓

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

Le Tahini (14.50\$) ✓ (\$)

- 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 (18.20\$)
- Muffins (37.50\$)

Cakes maison (12 portions) - variés et de saison

Facilement fractionnable en 2 soit 24 parts (37.50\$)

Viennoiseries (12 portions)

- Mini croissants (37.50\$)
- Mini chocolatines (37.50\$)
- Mini chaussons (37.50\$)

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

Le plein de vitamines

- Fruits frais - 12 portions (48.20\$)
- Le Parfait : granola maison, yogourt nature et compotée de fruits (3.85\$)
- Mini-boulette de granola maison - 12 portions (27\$)

Brevages

- Jus de fruits - 1Litre (4.50\$)
- Thermos à café - 10 tasses (24.50\$)
- Thermos à thé - 10 tasses (23.25\$)
- 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** : **Le lait Henrietta** est une laiterie du Lac Saint-Jean. On y fabrique un lait dont les vaches ont une alimentation composée de fourrages et de grains de haute qualité, dont la croissance est particulièrement adaptée à notre climat. Ce sont ces caractéristiques singulières qui en font un lait de grande qualité.

• **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 (4.25\$)
- Saucisse allemande, choucroute au bacon et à la bière (2.60\$)
- Faux-mage à la crème cajou / courgette et roquette (2.30\$) ✓

Mini brochettes

- Tofu à l'ail citronné, carottes râpées et coriandre (2.30\$) ✓
- Tomates cerise et bocconcini (2.30\$) ✓
- Pétoncle-bacon (4.75\$)
- Crevette tigrée (4.75\$)

Mini burgers

- Bœuf (2.60\$)
- Porc effiloché et salade de chou crémeuse (2.60\$)
- Végé-pâté et salade de chou végétalienne (2.30\$) ✓

Mini salades

- Grecque (2.30\$)
- Légumes croustillants et la sauce « tigresse » (2.30\$) ✓
- Nouilles soba, edamane et légumes grillés (2.30\$) ✓
- Couscous, poulet, amande, yogourt et curry (2.60\$)
- Concombre, feta et basilic (2.30\$) ✓
- Quinoa, légumes rôtis, hummus betterave et sauce tahini (2.30\$) ✓

Mini vol-au-vent (au choix)

- Fruits de mer (4.75\$)
- Sauce King à base de poulet (2.60\$)

Pizzas

- Végétarienne (2.30\$) ✓
- Viande (2.60\$)
- Mini quiche aux légumes (2.30\$)

Spécialité à la viande

- Mini filet mignon à la sauce forestière (4.75\$)
- Mini Kefta curcuma et poivre (2.60\$)
- Pilon d'aile de poulet moutarde et miel (4.25\$)
- Mini muffin olive Kalamata et pancetta (2.30\$)

À partager

- Assiette de fromage, raisins et craquelins - 15 personnes (75.50\$) ✓
- Plateau de crudités - 25 personnes (64.20\$) ✓
- Plateau d'hummus, olives et pita - 15 personnes (64.20\$) ✓
- Plateau de charcuterie - 15 personnes (75.50\$)

Bouchées Sucrées

Tartelettes

- Au sucre (2.30\$)
- Caramel et grue de cacao (2.30\$)
- Crème citron (2.30\$)

Mousses

- Au chocolat (3.25\$)
- Aux fruits (3.25\$)

Autres gourmandises

- Brownie aux amandes (2.30\$)
- Biscuit aux 2 chocolats noir et blanc (2.30\$)
- Biscuit matcha et chocolat blanc (2.35\$)
- Boulette datte, noix de coco, amande et chocolat (2.30\$) ✓



Théâtre Sainte-Catherine

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



: végétarien



: végétalien



: sans gluten



: option en supplément