

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 Club (14.25\$)

- Ciabatta dinde, bacon, tomate et iceberg
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit

Le Alain Revisité (14.25\$)

- Panini poulet, brie, tomate et pesto
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit

Le Muffaleta (14.25\$)

- Focaccia aux fines herbes, viandes froides, cheddar, tomate oignons, salade et sauce tomate
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit

Le Classique (14.25\$)

- Jambon, beurre noisette et radis sur un bun maison
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit

Le Thon (14.25\$)

- Salade de thon servi dans un bun maison
- Salade de verte d'accompagnement
- Petit biscuit

L'oeuf (13.75\$) 🌿

- Salade d'oeuf servi dans un bun maison
- Salade de verte d'accompagnement
- Petit biscuit

Le Plantera (14.75\$) 🌿 ☑

- Sandwich végé-pâté, cornichons et salade de chou
- Salade de verte d'accompagnement
- Boulette à la noix de coco, amande, datte et chocolat

Le tofunais (13.75\$) 🌿

- Tapenade de tofu maison, daïkon, carottes, luzerne servi dans un wrap
- Salade verte d'accompagnement
- Petit biscuit

Le Burger végétarien (13.75\$) 🌿

- Tofu grillé, mayo épicée, cornichons et salade
- Salade de verte d'accompagnement
- Petit biscuit

🌿 : végétarien

🌱 : végétalien

☑ : sans gluten

(\$): option en supplément

Bols Repas

Le Maïs et le boeuf (15,75\$)

- Blé perlé, légumes, remoulade de maïs et du boeuf
- Petit biscuit

La Tigresse (15.25\$)

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

La niçoise (15.25\$)

- Salade verte sur un nid de quinoa, légumes, thon, câpres, olives et un oeuf dur
- Boulette à la noix de coco, amande, datte et chocolat

La Salade de pâtes (14.50\$)

- Salade de pâtes végétarienne et de saison
- Petit biscuit



-  : végétarien
-  : végétalien
-  : sans gluten
-  : option en supplément

Plateaux Déjeuner

Muffins maison (12 portions) - variés et de saison

- Mini muffins (21.00\$)
- 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\$)

Certaines viennoiseries peuvent être sans gluten et végétaliennes (\$)

Le plein de vitamines

- Fruits frais - 12 portions (48.20\$)

Les Beignes (12 portions)

- Le gros beigne (37.50\$)
- Le trou de beigne (21.00)
- Mini-beigne (27.00\$)

Brevages

- Jus de fruits - 1 Litre (4.50\$)
- Thermos à café - 10 tasses (24.50\$)
- Thermos à thés - 10 tasses (23.25\$)

Peuvent être servi avec du lait alternatif

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, Taïwan, 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

- Canapé à la bruschetta (2.65\$) 🌿
- Canapé à la tapenade de tofu maison, olives, daïkon et carottes (2.65\$) ✓

Mini brochettes

- Tofu grillé, carottes râpées et coriandre et notre sauce tigrasse (2.65\$) ✓
- Tomates cerise et bocconcinis (2.65\$) 🌿
- Dattes et bacon (2.95\$)

Mini burgers

- Muffelata: viandes froides, cheddar, tomate (2.95\$)
- Dinde et brie (2.95\$)
- Végé-pâté et salade de chou végétalienne (2.65\$) ✓
- Tofu grillé, mayo épicée, cornichons et salade (2.65\$) 🌿

Mini salades

- Grecque (3.25\$) 🌿
- Carottes, orange et raisins de Corinthe (3.25\$) 🌿
- Remoulade de maïs (3.25\$)

Mini-bouchées au poisson

- Boulette de sushi (4.25\$)
- Canapé au saumon fumé et aneth (4.25\$)

Pizzas

- Végétarienne (2.65\$) 🌿
- Viande (2.95\$)

Spécialité à la viande

- Mini-quiche aux légumes (2.65\$)
- Mini-scone salé version végété ou viandeux (2.65\$ / 2.95\$)
- Spanakopita (2.95\$)

À partager

- Assiette de fromage, raisins et craquelins - 15 personnes (75.50\$) 🌿
- Plateau de crudités - 25 personnes (64.20\$) ✓
- Plateau d'hummmus, olives et pita - 15 personnes (64.20\$) ✓
- Plateau de charcuterie - 15 personnes (75.50\$)
- Plateau de mini-sandwichs - 15 personnes (47.50\$)
- Bols de méli-mélo avec noix - 20 personnes (53.00\$)
- Plateau tout garni - charcuterie, fromage, fruits et noix - 15 personnes (75.50\$)

Bouchées Sucrées

Tartelettes

- Au sucre (3.50\$)
- Crème citron (3.50\$)

Mousses

- Au chocolat (3.50\$)
- Au pamplemousse (3.50\$)

Beignes

- Le gros beigne (37.50\$)
- Le trou de beigne (21.00\$)
- Mini-beigne (27.00\$)

Autres gourmandises

- Brownie aux amandes (2.45\$)
- Biscuit aux 2 chocolat noir et blanc (2.65\$)
- Biscuit matcha et chocolat blanc (2.80\$)
- Boulette datte, noix de coco, amande et chocolat (2.60\$) ✓ (🌿) (🌾)
- Rochers à la noix de coco (3.00\$) (🌾)



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



* Fermé durant
la fin de semaine, le
temps des fêtes, la semaine
de relâche et le mois d'août

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