



430, boul. Arthur-Sauvé, Saint-Eustache

Situé dans la tour RBC / **Traiteur depuis 2005**

Toute commande ou demande de soumission doit être transmise par courriel à : cafebistrodecouvertes@hotmail.com

SVP, voir spécifications pour demande de soumission à la dernière page

V = végétarien

Liste de prix (ces prix peuvent changer sans préavis)		
Buffet froid à la carte		Unité
Plateau de sandwichs traditionnels (jambon, oeuf, poulet, effiloché de porc)	3,00 \$	30 \$ (40 pointes)
Les demis wraps du Bistro : sélection du chef du jour	3,00 \$	
Bouchée de sandwich gourmet (les vedettes du Bistro)	1,75 \$	
Plateau mixte avec les sandwichs vedettes du Bistro	3,25\$ le demi sandwich	
Plateau de fromages et raisins (trio cheddars)	68 \$ (gros) 25 personnes	39 \$ (petit) 15 personnes
Plateau de fromages DELUXES (brie, suisse, cheddar, jarslberg ou autre)	prix sur demande	
Brochette raisins et fromages (cheddar)	1,45 \$	
Brochette de fruits frais	1,45 \$	
Plateau de fruits frais ou crudités	45 \$ (gros) 20-25 pers.	28 \$ (petit) 12-15 pers.
Les meilleures salades : généreux bols d'accompagnement		Bol 64 oz
Salade de macaroni	22,00 \$	
Salade de pâtes et légumes du jardin, vinaigrette maison tomate séchée	23,00 \$	
Salade d'orzo et choux de bruxelles, vinaigrette maison et ail confit	25,00 \$	
Salade de céleri-rave, betterave et roquette	25,00 \$	
Salade d'épinard et fruits	23,00 \$	
Salade mesclun mélange arcadien du jardin	23,00 \$	
Salade de carotte du Bistro avec raisins secset canneberges et vinaigrette à l'érable	24,00 \$	
Salade de quinoa à la bruschetta fruitée du Bistro	25,00 \$	
Salade de chou et kale à la sud-ouest	25,00 \$	
Salade de brocoli avec oignon rouge et raisins secs (de saison...informez-vous)	25,00 \$	
Salade d'endive et grenoble avec sauce crémeuse aux agrumes (de saison...informez-vous)	25,00 \$	
Salade d'orzo à l'indienne (cari, pois chiche et pomme)	24,00 \$	
Salade de coquille citronnée avec tomates séchées, concombre et fromage fêta	25,00 \$	
Salade de pomme, betterave et mangue	24,00 \$	
Salade mexicaine au maïs	24,00 \$	
Salade de couscous genre taboulé	23,00 \$	
Salade de patate, crème sure, échalotte, bacon...	25,00 \$	
Salade quinoa et chou kale avec fêta, raisin, oignon rouge, carotte et vinaigrette maison orange et miel	25,00 \$	
Salade de pâte crémeuse aux légumes	24,00 \$	
Salade d'Amour (épinards, fèves germées, champignon, poivron, sésame, soya)	23,00 \$	
Salade de fruits frais délicieusement sucrée à l'érable	26,00 \$	

Bouchées à-la-carte	Unité	
Bouchée de wrap au poulet look sushi	1,10 \$	
Bouchée de wrap au jambon look sushi	1,10 \$	
Bouchée de wrap au saumon fumé	1,25 \$	
Oeuf farci traditionnel avec menthe fraîche	1,10 \$	
Carré de pizza maison au confit d'oignon, roquette, parmesan, pesto, balsamique	1,45 \$	
Carré de pizza maison à croûte mince calabraise et brunoise de légumes	1,90 \$	
Truffe de raisin au chèvre, miel et amande grillée et porto	1,50 \$	
Brochette de cantaloup, prosciutto et carré de pain aux figues et dattes poêlé au beurre	1,50 \$	
Petit croûton, poire, brie, amandes et canneberges	1,75 \$	
Brochette de crevette, raisins, paprika, lime et poivre	2,00 \$	
Canapé de bruschetta tomate, mangue et menthe fraîche (de saison...informez-vous)	1,90 \$	
Canapé fromage crème et salsa de tomate jaune et mangue	1,90 \$	
Canapé de pain à l'italienne avec prosciutto, tomate, mozzarella, basilic, pesto	2,00 \$	
Croûton à l'effiloché de porc, salsa de pomme au beurre, romarin et câpres.	2,00 \$	
Crostini de légumes grillés et chèvre	1,90 \$	
Canapé de bruschetta fraise, fromage, basilic frais et réduction de balsamique	1,90 \$	
Feuilleté crémeux poire, chèvre et canneberge	2,00 \$	
Canapé méditerranéen, chorizzo, olive, artichaut, fêta	2,00 \$	
Duo de melons et chèvre frit en brochette	1,75 \$	
Brochette chèvre et quinoa frit, betterave et pomme	1,75 \$	
Datte tiède farcie au cheddar fort, fraise ou framboise et bacon	2,00 \$	
Mini pain au confit d'oignon, chorizzo, fromage brie, mayo chipotle	1,90 \$	
Mini guédille BLT à la goberge sur pain hot-dog brioché	2,00 \$	
Mini guédille au poulet tandori sur pain hot-dog brioché	2,00 \$	
Mini guédille au porc effiloché BBQ sur pain hot-dog brioché	2,00 \$	
Brochette de bocconcini au pesto, chip de chorizzo et tomate raisin	2,00 \$	
Roulade asiatique (feuille de riz, lég, coriandre, etc.) et sa trempette au sésame	2,25 \$	
Canapé rond avec saumon fûmé, ciboulette et câpres avec fromage crème citronné	2,25 \$	
Pic de crevette frite au coconut et ananas	2,25 \$	
Salade en verrine coquilles au pesto, avocat, tomate, poivron jaune, bocconcini, coriandre, roquette, vinaigrette maison	2,50 \$	
Salade en verrine orzo à l'indienne avec roquette, parmesan frais, fleur de sel et vinaigrette maison)	2,50 \$	
Bébé croque-monsieur gourmet du Bistro pull pork BBQ, bleuets et brie	2,25 \$	
Mini croque-monsieur du Bistro : jambon, pomme au beurre, brie, grenoble caramélisée...	3,25 \$	
Mini croque-monsieur à l'italienne : prosciutto, roquette, oignon, tomate, pesto, mozzarella...	3,25 \$	
Mini croque-monsieur à l'espagnole : légumes grillés, chorizzo grillé, mozzarella...	3,25 \$	
✓ Verrine de crudités et tapenade maison de poivron rouge grillé et graines de tournesol	2,50 \$	
✓ Dill pickle frit (possibilité végétan)	1,10 \$	1,25 \$ Végan
✓ Brochette mini boulettes haricots noirs légèrement épicés, betterave et ananas	1,25 \$	
✓ Mini guédille végétane légumes grillés, végé-pâté, mayo végétane piri piri, roquette	2,00 \$	
✓ Mini burger végétan boulettes aux haricots, ananas, betterave, mayo végétane piri piri, roquette	3,00 \$	

Plaisirs sucrés	Unité
Les macarons du bistro	2,25 \$
Biscuit muesli au citron ou sélection du jour (selon disponibilité du jour)	1,05 \$
Bagatelle du Bistro en verrine	2,30 \$
Bouchée de gâteau mignardise, assortie	1,25 \$
Bouchée sucrée fondante choco, caramel, coconut	1,10 \$
Bouchée de carré aux dattes	1,10 \$
Bouchée de croustillant aux petits fruits	1,10 \$
Divine mousse au chocolat maison, petits fruits et coulis de petits fruits 4oz en verrine	2,30 \$
Divine mousse au chocolat maison 4 oz	2,00 \$
Divine mousse à l'érable maison 4oz et grenoble caramélisée	2,25 \$
Yogourt vanille, petits fruits et céréales croustillantes (4oz)	2,00 \$
Mignardises deluxes (buffet)...sur demande	sur demande
Brunch - déjeuner	Unité
Mini muffin	1,10 \$
Mini scone maison du Bistro	1,35 \$
Scone maison du Bistro	2,25 \$
Mini viennoiserie régulière sélection du jour	1,10 \$
Mini viennoiserie garnie sélection du jour	1,35 \$
Demi pain 4 quarts (assortiment)	1,10 \$
Canapé datte, fraise, érable, fromage crème et brie	2,00 \$
Canapé bruschetta fruitée et brie	1,75 \$
Canapé poire, brie, amande, canneberge	1,75 \$
Brochette de fruits frais	1,45 \$
Yogourt vanille garni de fruits des champs et croustillant à l'avoine et miel	2\$ (4oz)
Salade de fruits (bol +/- 10 personnes)	26,00 \$
Plateau de fruits frais (gros)	45,00 \$
Plateau de fruits frais (petit)	28,00 \$
Plateau fruits et trio cheddars (gros)	68,00 \$
Plateau fruits et trio cheddars (petit)	39,00 \$
Thermos café avec verres carton, sucre, lait, crème	20,00 \$
Café percolateur 100 tasses, CAFÉ GOURMET	125,00 \$
Menu déjeuner complet style brunch (nous sommes les spécialistes!)	Informez-vous au bistro

N'hésitez surtout pas à nous contacter pour toute question ou demande de soumission, par courriel à cafebistrodecouvertes@hotmail.com et il nous fera plaisir de vous aider.

SPÉCIFICATIONS :

Ce que nous devons absolument savoir pour vous préparer une soumission à la hauteur de vos attentes : votre budget maximal avant les taxes, vous devez nous dire si c'est pour un souper, un dîner ou un 5 à 7, vous devez également nous préciser si vous voulez du dessert et des breuvages, le nombre approximatif de convives, si vous avez besoin de couverts jetables et finalement si vous avez besoin de la livraison et si oui, à quel endroit.

Au plaisir de vous servir!