



**MENU TRAITEUR  
2016**

*Toutes nos viennoiseries sont préparées le jour même par un artisan selon les règles de l'art et ce, avec les meilleurs ingrédients qui soient.*





## DÉJEUNERS À PARTAGER

---

PANIER DE CROISSANTS PUR BEURRE <i>croissants frais du jour, faits de beurre à 100%</i>	1.95
PANIER DE MINI VIENNOISERIES ASSORTIES <i>assortiment de 2 mini viennoiseries par personne parmi: mini-croissants, mini-chocolatines &amp; mini-danoises</i>	2.35
PANIER DE MUFFINS ASSORTIS <i>assortiment de muffins frais du jour, aux saveurs variées ou à thématique</i>	2.15
PANIER DE MINI MUFFINS <i>assortiment de 2 mini muffins par personne</i>	2.15
PLATEAU DE PAIN ARTISAN & TARTINADES <i>plateau de tranches de pain artisan, accompagné de confitures maison aux saveurs saisonnières et de tartinades sucrées ou salées</i>	1.95
PLATEAU DE GRANDS BISCUITS <i>grands biscuits aux morceaux de chocolat au lait et chocolat noir</i>	2.75
PANIER DE CLAFOUTIS CARAVANE <i>pâtisserie signature du Caravane Café composée de pâte feuilletée aux amandes et au chocolat</i>	2.75
PLATEAU DE BROCHETTES DE FRUITS  <i>brochettes de fruits de saison</i>	3.45
PARFAIT AU GRANOLA MAISON & FRUITS <i>succession étagée de yogourt nature, granola maison au sirop d'érable et noix, fruits de saison et miel</i>	3.45



*prix par personne*

*minimum de 6 personnes par sélection*

*Nous vous offrons un service personnalisé pour toutes vos occasions. Qu'il s'agisse de petits forfaits ou de menus thématiques, il existe une formule pour tous les budgets et pour tous les goûts. Laissez-nous le soin de gâter vos invités, clients, amis, collègues ou famille, pour un événement réussi et sans tracas.*





## COFFRETS DÉJEUNERS

*la formule COFFRET DÉJEUNER comprend un choix de petit déjeuner, salade mixte, fruits frais & bouchée sucrée*

**9.95\$**

### CHOIX DE PETIT DÉJEUNER

#### CROISSANT JAMBON-ÉMENTHAL

*un de nos croissants pur beurre garni de jambon forêt noire, emmenthal, laitue et tomate*

#### CROISSANT 3 FROMAGES

*un de nos croissants pur beurre garni de brie, chèvre, emmenthal et cheddar un an d'âge*

#### TARTINE AU SAUMON FUMÉ +1.00\$

*tartine sur pain aux fines herbes, garni de ricotta, aneth & câpres*

#### B.A.B.L.T.

*sandwich au Brie, Avocat, Bacon, Laitue & Tomate, sur pain de campagne*

#### FEUILLETÉ AUX ŒUFS

#### FEUILLETÉ ÉPINARDS & FETA

#### FEUILLETÉ TOMATES SÉCHÉES & OLIVES

#### FEUILLETÉ POIREAUX & PARMESAN



*prix par personne*

*commande minimum de 6 personnes par livraison*





## BOÎTES À LUNCH

### FORMULE FUTÉE

la FORMULE FUTÉE comprend



un choix de sandwich (p.8) ou de tartine (p.9)



une salade du marché en accompagnement

un dessert du chef

11.50\$

### FORMULE INTÉGRALE

la FORMULE INTÉGRALE comprend



un choix de sandwich (p.8) ou de tartine (p.9)



une salade du marché en accompagnement



un second accompagnement de cheddar & fruits

un dessert du chef

13.50\$

### FORMULE DÉGUSTATION

la FORMULE DÉGUSTATION comprend

2

choix de demi sandwiches (p.8) OU

2

choix de demi tartines (p.9) par personne

6.95\$

ajoutez une **BOISSON FRAÎCHE** pour 1.50\$ par personne



commande minimum de 6 personnes par livraison



## SANDWICHS

---

### LE VÉGÉ

*légumes grillés, parmesan & tapenade d'artichauts*

### LE CHÈVRE CHAUD

*fromage de chèvre frais, oignons caramélisés & chutney aux fruits*

### LE PETIT ITALIEN

*fromage de chèvre frais, prosciutto & confit de figues*

### LE THON-AVOCAT

*salade de thon et aioli aux tomates séchées, avocat et emmenthal*

### LE CLASSIQUE

*jambon forêt noire, emmenthal & Dijon, avec laitue et tomates*

### LE 3 MOUSQUETAIRES

*jambon forêt noire, smoked meat, prosciutto & moutarde de Dijon*

### LE B.B.B. +1,00\$

*rôti de boeuf, fromage bleu, betteraves, moutarde de Dijon & graines de citrouille*

### LE B.A.B.L.T.

*le B.L.T. classique, bonifié de brie et d'avocat*





## TARTINES

---

### LA CAPRESE

*tapenade d'olives, tomates, bocconcini & pesto au basilic*

### L'OCÉANE +1,00\$

*ricotta, saumon fumé, aneth & câpres*

### LA MIELLEUSE

*brie, poire grillée, miel et noix de grenoble*

### LA MÉD

*épinards sautés, champignons, artichauts, tomates séchées & feta*

### LA CROQUÉE

*dinde fumée, moutarde de Dijon, asperges & emmenthal*

### LA MARSEILLAISE

*thon, olives, pesto & parmesan*

*toutes nos tartines sont servies sur un pain artisan tranché aux fines herbes  
ou campagnard*

*tous nos sandwiches sont servis sur pain ciabatta ou pain baguette  
+1.00 substitution pour un pain sans gluten*



## SALADE INDIVIDUELLE

*salade repas accompagnée de tranches de croûtons maison aux fines herbes*

**12.95\$**



## COFFRET-SALADE

*salade repas accompagnée de croûtons maison aux fines herbes*



*un dessert du chef*

**14.95\$**



## SALADES À PARTAGER

*nous offrons plusieurs salades de style buffet, pouvant accommoder un nombre variable d'invités, et préparées avec les ingrédients du marché - informez-vous pour une liste des salades de saison.*

**8.95\$**

ajoutez une **BOISSON** pour 1.50\$



# SALADES

---



nous offrons une variété d'options sans gluten ou sans lactose, tant au niveau des salades que des autres items du menu



plusieurs options végétariennes sont disponibles parmi chacune des catégories - informez-vous sur nos options végétaliennes

## CHOIX DE SALADES

### LA MAGNANIME

*saumon fumé, concombres, avocat, crème sûre à la ciboulette & câpres, sur lit de mesclun, vinaigrette huile d'olive & citron*

### LA DÉCADENTE

*roulades de fromage de chèvre & amandes effilées, canneberges séchées & petits fruits, sur lit de mesclun, vinaigrette aux figues*

### L'AGUICHANTE

*succession de tomates & bocconcini, accompagnée d'un nid de bébés épinards, olives kalamata & vinaigrette balsamique*

### LA VERTUEUSE

*pommes, poires & noix de grenoble, sur lit de bébés épinards, vinaigrette au sésame*

### L'AUDACIEUSE

*salade de quinoa, chou rouge, carottes, noix & vinaigrette aux framboises*

### L'INCORRUPTIBLE

*salade césar sur laitue romaine, au prosciutto & parmeggiano reggiano*



*prix par personne*

*commande minimum de 6 par livraison*

*Il n'y a pas d'amour plus  
sincère que celui de la  
bonne chère.*

- george bernard shaw





# PLATEAUX & CIE

---

## PLATEAUX SALÉS

PLATEAU DE SAUMON FUMÉ 4.75  
*plateau de saumon fumé, câpres, herbes fraîches, citron, crème sûre à la ciboulette, accompagné de croûtons et pain artisan*

PLATEAU DE CHARCUTERIES 3.95  
*assortiment de charcuteries fines, rillettes et tartinades maison, accompagné de croûtons et pain artisan*

PLATEAU DE FROMAGES DOUX 3.35  
*sélection de fromages doux, accompagnée de pain artisan*

PLATEAU DE FROMAGES DU QUÉBEC 4.85  
*sélection de fromages fins du Québec, accompagnée de pain artisan*

PLATEAU MIXTE CHARCUTERIES & FROMAGES DU QUÉBEC 4.35  
*assortiment de charcuteries fines et de fromages du Québec, accompagné de tartinades maison, croûtons et pain artisan*

PLATEAU DE CRUDITÉS 2.75  
*plateau de crudités fraîches et sélection de trempettes maison*

## PLATEAUX SUCRÉS

PLATEAU DE DESSERTS ASSORTIS 2.75  
*assortiment de desserts individuels et bouchées sucrées - 2 par personne - options sans gluten disponibles*

PLATEAU DE BARRES & BISCUITS ASSORTIS 2.25  
*assortiment de barres, brownies, et biscuits frais du jour*



*prix par personne*

*minimum de 6 personnes par sélection*



**CORPORATIF**



**CONFÉRENCE**



**STUNT PUBLICITAIRE**



**LEVÉE DE FONDS**



**ÉVÈNEMENT SPORTIF**



**FESTIVAL**



**CULTUREL**



**TOURNAGE**



**MARIAGE**



**ÉVÈNEMENT PRIVÉ**



**VERNISSAGE**



**RÉSEAUTAGE**



# BAR À ESPRESSO

---

## BAR À ESPRESSO MOBILE

UN SERVICE EXCLUSIF DU CARAVANE CAFÉ

---

*Le Caravane Cafe offre un service exclusif de bar à espresso mobile personnalisé, inégalé à Montréal.*

*Loin du café filtre, nous vous préparons des cafés spécialisés à la demande, de l'espresso au cappuccino. Élément de conversation hors pair, le café devient un vecteur de dynamisme au sein de votre événement.*

*Un service hors du commun pour une valeur ajoutée qui saura faire de votre événement un moment remarqué.*

*Nous nous spécialisons dans le service de pause café en milieux d'affaires, récréatifs ou pour tout type d'événement.*

*Parce que chacun de nos clients a des besoins différents, nos solutions café font appel à une grande flexibilité et à une exécution rapide. Nous offrons une solution clé-en-main avec un comptoir entièrement autonome, fonctionnant à l'électricité, sans besoin de branchement à l'eau.*

*Contactez-nous afin de faire du Caravane Café un partenaire de votre réussite. Notre barista se fera un plaisir de transmettre sa passion à vos invités.*

### SERVICE DE PERSONNALISATION DISPONIBLE

*Pour tous vos lancements de produits ou événements promotionnels, nous offrons un service de personnalisation du kiosque et l'impression du logo de votre choix sur les verres à café.*

### FORMULES VARIÉES

*Choisissez la formule appropriée selon vos besoins et vos attentes, entre une location horaire, la vente du café à l'unité ou encore une formule café à volonté pour vos invités.*



## BOISSONS FROIDES

THÉ GLACÉ MAISON	2.50	JUS AU CHOIX	2.25
CAFÉ GLACÉ	2.50	JUS DE TOMATE	2.25
SAN PELLEGRINO	2.50	BOISSON GAZEUSE	1.75
PERRIER	2.50	BOUTEILLE D'EAU	1.75



## BOISSONS CHAUDES

THERMOS DE CAFÉ FILTRE (10-12 tasses) <i>servi avec sucre, lait &amp; crème</i>	22.95
THERMOS DE THÉS ET TISANES BIO (10-12 tasses) <i>servi avec sucre, lait &amp; crème</i>	22.95
THERMOS DE CHOCOLAT CHAUD (10-12 tasses)	29.50



## POUR COMMANDER

FAITES-NOUS PARVENIR VOTRE COMMANDE PAR COURRIEL À

**TRAITEUR@CARAVANECAFE.CA**

OU PAR TÉLÉPHONE AU

**438-994-9282.**

*Veillez commander avant 14h le jour précédent votre événement.  
Pour plus de renseignements, n'hésitez pas à communiquer avec nous.*

## LIVRAISON DISPONIBLE