

Le Service traiteur du Café O' Marguerites

Nous cuisinons principalement avec des produits biologiques, naturels ou sauvages
(sans OGM et MSG!) achetés directement des petits producteurs d'ici!

- **Aucune cuisson aux micro-ondes** -

Nos producteurs...

Les cailles du Lac Masson (oeufs fermiers biologiques)
Les Viandes biologiques de Charlevoix (charcuteries)
Les fromagers de la Table Ronde (bio) et la Suisse Normande
Boulangerie l'Alvéole (pain artisanaux, farines biologiques)
Le Jardin des Anges (fruits et légumes biologiques)
Cochons sans façons (jambon artisanal)
Ferme la Rose des Vents (poulet)
Le Pré-Rieur (huile tournesol biologique)
La Clef des Champs (épices et herbes biologiques)
Les Cafés Santropols (biologique et équitable)

et plus encore...

Le Pause Café 8.50\$ + tx /personne

- Assortiments de viennoiseries artisanales (voir liste)
- Salade de fruits OU Plateau de fruits
- Sélection de fromages d'ici (+2\$ par personne) - optionel
- Galettes maison
- Café

Buffet Standard 11.50\$ + tx/personne

- 3 choix de Sandwichs (1 par personne, voir liste) OU Quiches maison (voir liste)
- 2 salades et vinaigrette maison (voir liste)
- Crudités et trempette maison
- 2 bouchées desserts (voir liste)

Le Goûter 14\$ + tx /personne

- 3 choix de Sandwichs (1/2 par personne, voir liste) OU Quiches maison (voir liste)
- Crudités et trempette maison
- Salade et vinaigrette maison (voir liste)
- Assiette de charcuteries d'ici accompagnée de Dijon, cornichons sucrés et olives
OU Assiette de fromages d'ici accompagnée de fruits séchés et noix
- Baguettes (cuite le matin)

Buffet Style tout inclus 19\$+ tx/personne

- 3 choix de Sandwichs (1/2 par personne, voir liste)
- Quiches maison (voir liste)
- 2 salades et vinaigrette maison (voir liste)
- Crudités et trempette maison
- 2 bouchées desserts (voir liste)
- Assiette de charcuteries d'ici accompagnée de Dijon, cornichons sucrés, olives)
- Assiette de fromages d'ici accompagnée de fruits séchés et noix
- Baguettes (cuite le matin)

LISTE DES CHOIX :

Viennoiseries artisanales:

- croissants
- chocolatines
- choco-amandines
- brioches aux raisins

Sandwichs sur pain artisanal:

- Salade de poulet
- salade de jambon
- salade aux œufs
- végé-pâté maison

Quiches avec ou sans croûte (option sans gluten)

- Lorraine
- Épinards
- Provençale

Salades :

- Salade du Chef
- Salade quinoa et betteraves
- Salade de pâtes au pesto
- Salade toute crue (patate douce, carotte et betterave râpées)
- Salade de chou crémeuse
- Salade de carottes, canneberges et noix de Grenoble

Bouchées Desserts :

- Divin à l'érable
- Gâteau aux carottes
- Torta Caprese (sans gluten)
- Galettes maison (flocons d'avoine, pomme, canneberges, chocolat ou noix de coco)
- Gâteau Reine Élisabeth

- **Un minimum de 6 personnes est requis pour les commandes de traiteur.**
- **Ajouter 1,25\$ / personne pour couvert complet 100% compostable (verre à café, ustensiles, serviettes de table et assiette ou plat)**
- **Livraison : Ajouter 25 \$ pour la livraison dans un rayon de 40 km.**

Pour réserver ou d'avantage d'informations contacter nous:

450-228-4888 ou info@cafeomarguerites.com

au plaisir!