



FABRIK

CAFÉ



Menu traiteur



LE F8 CAFÉ

Une offre traiteur gastronomique et équilibrée

Fabrik8 vous offre plusieurs formules de menus pouvant s'adapter à votre événement. Que ce soit pour vos réunions, buffets, cocktails dînatoires ou 5@7, notre service de traiteur saura régaler vos convives.

Que vous soyez à la recherche de plats classiques revisités ou de nouvelles expériences gustatives, notre menu saura satisfaire tous les palais. Notre chef et sa brigade veille à faire découvrir de nouvelles saveurs à sa clientèle avec l'intégration de nouveaux plats faits maison, du plus original au plus classique.

Nous travaillons avec des produits frais et de qualité, en mettant l'accent sur les ingrédients locaux et de saison, pour vous garantir des saveurs authentiques.

Rien de mieux pour faire de votre événement un succès culinaire !



F8 TRAITEUR
Déjeuner

DÉJEUNER BREAKFAST

ENSEMBLE DÉJEUNER / BREAKFAST SET

Prix par personne / price per person

ENSEMBLE DÉJEUNER SUCRÉ / SWEET BREAKFAST SET

12.00\$

Un parfait petits fruits et granola, deux mini-viennoiserie, un café filtre.
Berry parfait and granola, 2 mini pastries & filter coffee.

ENSEMBLE DÉJEUNER SALÉ / SALTED BREAKFAST SET

12.00\$

Oeuf & fromage sur muffin anglais (ou jambon), petite coupe de fruits & un café filtre.
Egg & cheese on English muffin (or ham), small fruit cup, filter coffee.

ENSEMBLE DÉJEUNER COMPLET / COMPLETE BREAKFAST SET

14.50\$

Petite coupe de fruits, 1 mini-viennoiserie, 1/2 wrap déjeuner à la dinde (ou tofu brouillé Tex-Mex) & un café filtre.
*Small fruit cup, mini pastries *1, 1/2 turkey breakfast wrap (or Tex-Mex scrambled tofu), filter coffee.*

BOISSONS / BEVERAGES

Prix par personne sauf le café filtre / price per person except filter coffee

SMOOTHIE L'ENERGISANT / ENERGIZING (12 OZ)

5.00\$

Ananas, pomme, épinards, jus d'orange, matcha, gingembre, citron.
Pineapple, apple, spinach, orange juice, matcha, ginger, lemon.

CAFÉ FILTRE / FILTER COFFEE

Thermos café filtre - 8 tasses / *Thermos filter coffee - 8 cups*

23.00\$

Thermos café filtre - 12 tasses / *Thermos filter coffee - 12 cups*

34.00\$

Thermos café filtre - 35 tasses / *Thermos filter coffee - 35 cups*

98.00\$

Thermos café filtre - 50 tasses / *Thermos filter coffee - 50 cups*

135.00\$

THÉ / TEA

3.00\$

Une sélection de thé du moment.
A selection of the tea of the moment.

Disponible de 7h30 à 19h00
Commande au minimum 2 jours ouvrables avant l'événement

*Order at least 2 working days before the event
Available from 7:30 am to 7:00 pm*



F8 TRAITEUR
Buffet midi

BUFFET MIDI FROID COLD LUNCH BUFFET

21\$ PAR PERSONNE / PERSON

FORMAT BOITE À LUNCH INDIVIDUELLE / INDIVIDUAL LUNCH BOX FORMAT + 1.50\$

BUFFET MIDI FROID / COLD LUNCH BUFFET

Sandwich servis avec salade verte, boisson et dessert du moment.
Sandwiches served with green salad, drink and dessert of the moment.

SANDWICH T.L.T

Tempeh fumé, tomates, laitue et mayo chimichurri (végane).
Smoked tempeh, tomatoes, lettuce and chimichurri mayo (vegan).

SANDWICH ITALIEN

Poulet grillé balsamique, poivrons rôtis, laitue, parmesan.
Grilled balsamic chicken, roasted peppers, lettuce, parmesan cheese.

SANDWICH FRANÇAIS

Jambon, beurre aux cornichons et emmental roquette.
Ham, gherkin butter and arugula emmental cheese.

Bol repas servis avec une boisson et un dessert du moment.
Bol meals served with a drink and a dessert of the moment.

BOL REPAS QUINOA VITAMINÉ

Quinoa, kale, chou rouge, carottes, poivrons, maïs, houmous betterave, croustilles de maïs, vinaigrette citron.
Quinoa, kale, red cabbage, carrots, peppers, corn, beet hummus, corn chips, lemon vinaigrette.

BOL REPAS BOULGOUR ET FETA

Boulgour, laitue, pois chiches épicés, poivrons, tomates cerises, concombres, feta, croustilles de pita, Vinaigrette.
Bulgur, lettuce, spicy chickpeas, peppers, cherry tomatoes, cucumbers, feta, pita chips, vinaigrette.

+ 2.75\$ HORS OFFRE BUFFET MIDI

CHOIX DE BOISSON / CHOICE OF BEVERAGE

Flow eau non gazeuse / *Flow non-carbonated water*
St Justin eau naturelle gazeuse / *St Justin natural sparkling water*
Seltzer eau gazeuse aromatisée / *Seltzer flavoured sparkling water*
Jus de pomme / *Apple juice*
Jus d'orange / *Orange juice*
Guru énergie bio / *Guru organic energy*

Disponible de 11h00 à 15h00 - Jusqu'à 120 personnes
Commande au minimum 3 jours ouvrables avant l'événement

Available from 11:00 am to 3:00 pm - until 120 people
Order at least 3 working days before the event

BUFFET MIDI CHAUD HOT LUNCH BUFFET

26.50\$ PAR PERSONNE / PERSON

BUFFET MIDI CHAUD / HOT LUNCH BUFFET

Servis avec boisson et dessert du moment.
Served with drink and dessert of the moment.

Potage aux légumes
Salade de chou vinaigrette dijonnaise
Riz frit au poulet
Lasagne végétarienne

Vegetable soup
Coleslaw salad with dijonnaise dressing
Chicken friedrice
Vegetarian lasagna

+ 2.75\$ HORS OFFRE BUFFET MIDI

CHOIX DE BOISSON / CHOICE OF BEVERAGE

Flow eau non gazeuse / Flow non-carbonated water
St Justin eau naturelle gazeuse / St Justin natural sparkling water
Seltzer eau gazeuse aromatisée / Seltzer flavoured sparkling water
Jus de pomme / Apple juice
Jus d'orange / Orange juice
Guru énergie bio / Guru organic energy

Disponible de 11h00 à 15h00 - À partir de 20 personnes
Commande au minimum 3 jours ouvrables avant l'événement

*Available from 11:00 am to 3:00 pm - Minimum of 20 people
Order at least 3 working days before the event*



F8 TRAITEUR
Plateaux

COLLATIONS SNACKS

PLATEAUX / PLATTERS

PLATEAU FRAÎCHEUR / FRESH PLATTER

6.75\$

Fruits frais, fromages, assortiment de noix.
Fresh fruit, cheese, assorted nuts.

PLATEAU DE FRUITS COUPÉS / PLATTER OF FRESH FRUIT

6.50\$

Assortiment de fruits frais prêts à déguster.
Assortment of fresh fruit ready to enjoy.

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS / PLATTER OF CHARCUTERIE AND FINE CHEESES

16.50\$

Sélection accompagnée de cornichons, fruits frais, moutardes, croutons et confitures.
Selection accompanied by gherkins, fresh fruit, mustards, croutons and jams.

Disponible de 7h30 à 22h00
Commande au minimum 2 jours ouvrables avant l'événement

*Available from 7:30 am to 10:00 pm
Order at least 2 working days before the event*



F8 TRAITEUR
Buffet souper

BUFFET SOUPER FROID COLD DINNER BUFFET

35\$ PAR PERSONNE / PERSON

CRÉATIONS SIGNATURE FABRIK8

FOCACCIA AUX TOMATES ET KIMCHI
PLATEAU FROMAGES ET CHARCUTERIES
PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTES SALADE BOULGOUR ET FETA
GUACAMOLE ET NACHOS
ASSORTIMENT DE MEZZE (HUMMUS DE CITRON, BABA GANOUSH,
MUHAMMARA, FALAFELS, OLIVES)
ASSORTIMENT DE PAINS

*TOMATO AND KIMCHI FOCACCIA
PLATTER OF CHARCUTERIE AND FINE CHEESES
RAW VEGETABLES AND DIPS PLATTER
BULGUR AND FETA SALAD
GUACAMOLE AND NACHOS
ASSORTMENT OF MEZZE (LEMON HUMMUS, BABA GANOUSH, MUHAMMARA, FALAFELS, OLIVES)
ASSORTMENT OF BREADS*

29\$ PAR PERSONNE / PERSON

BUFFET SANTÉ / HEALTHY BUFFET

Disponible également le midi.
Also available at lunchtime.

FOCACCIA AUX TOMATES
SANDWICH DINDE & PESTO
WRAP VÉGÉPATÉ À L'INDIENNE
SALADE DE NOUILLES SOBA ASIATIQUES
SALADE DE QUINOA ET BETTERAVES
PLATEAU DE CRUDITÉS ET TREMPETTES
DESSERT DU MOMENT

*FOCACCIA WITH TOMATOES
TURKEY & PESTO SANDWICH
INDIAN-STYLE VEGGIE WRAP
ASIAN SOBA NOODLE SALAD
QUINOA AND BEET SALAD
RAW VEGETABLES AND DIPS PLATTER
DESSERT OF THE MOMENT*

Disponible de 16h00 à 22h00 - À partir de 20 personnes
Commande au minimum 3 jours ouvrables avant l'événement

*Available from 4:00 pm to 10:00 pm - Minimum of 20 people
Order at least 3 working days before the event*

BUFFET SOUPER CHAUD HOT DINNER BUFFET

29\$ PAR PERSONNE / PERSON

FIESTA MEXICAINE / MEXICAN FIESTA

MÉLANGE DE BOEUF ASSAISONNÉ
MÉLANGE DE TOFU TEX-MEX
SALSA DE TOMATES ET MAÏS
SALADE DE CHOU CRÉMEUSE FUMÉE
GUACAMOLE, CRÈME SÛRE ET SAUCE PIQUANTE
DESSERT : BOUCHÉES SUCRÉES DU MOMENT

*SEASONED BEEF BLEND
TEX-MEX TOFU MIX
TOMATO AND CORN SALSA
SMOKED CREAMY COLESLAW
GUACAMOLE, SOUR CREAM AND HOT SAUCE
DESSERT : SWEET BITES OF THE MOMENT*

34.5\$ PAR PERSONNE / PERSON

SAVEURS DE L'ASIE / ASIA FLAVOURS

SALADE PRINTANIÈRE D'HARICOTS VERTS, MAÏS ET TOMATES VINAIGRETTE SOYA/ÉRABLE
MINI BROCHETTE DE POULET SATAY SAUCE AUX ARACHIDES
RIZ BRUN INFUSÉ À LA CITRONELLE ET SOFRITO
CHAMPIGNONS MARINÉS À L'ASIATIQUE
DESSERT DU MOMENT (EX : MANGO STICKY RICE)

*SPRING SALAD WITH GREEN BEANS, CORN AND TOMATOES IN SOY/MAPLE VINAIGRETTE
MINI CHICKEN SATAY SKEWER WITH PEANUT SAUCE
LEMONGRASS-INFUSED BROWN RICE WITH SOFRITO
ASIAN MARINATED MUSHROOMS
DESSERT OF THE MOMENT (E.G. MANGO STICKY RICE)*

36\$ PAR PERSONNE / PERSON

LA DOLCE VITA ITALIENNE / THE ITALIAN DOLCE VITA

RAPINIS POÊLÉ À L'AIL
SALADE D'ORZO CITRONÉ À L'ITALIENNE
POULET PARMIGIANA GRATINÉ
FOCACCIA AUX FINES HERBES
DESSERT DU MOMENT (EX : TIRAMISU)

*PAN-FRIED GARLIC RAPINI
ITALIAN LEMON ORZO SALAD
CHICKEN PARMIGIANA AU GRATIN
FOCACCIA WITH FINE HERBS
DESSERT OF THE MOMENT (E.G. TIRAMISU)*

Disponible de 11h00 à 15h00 - À partir de 20 personnes
Commande au minimum 3 jours ouvrables avant l'événement

Available from 11:00 am to 3:00 pm - Minimum of 20 people
Order at least 3 working days before the event



F8 TRAITEUR
Bouchées

BOUCHÉES BITES

TARTARES / TARTARS

- TARTARE DE SAUMON À LA FRAISE ET FENOUIL, ÉMULSION BASILIC ET ÉRABLE** 4.75\$
Salmon tartar with strawberry and fennel, basil and maple emulsion
- TARTARE DE BOEUF ASSAISONNÉ À LA CORÉENNE** 4.75\$
Beef tartar with Korean seasoning
- TARTARE DE CONCOMBRE À L'ANETH** 4.00\$
Cucumber tartar with dill

BOUCHÉES FROIDES / COLD BITES

- ROULEAU DE PROSCIUTTO, CANTALOUPE ET FROMAGE BRIE** 4.25\$
Prosciutto, cantaloupe and brie cheese roll
- BLINIS DE POMME DE TERRE, CRÈME FRAICHE ET OEUF DE POISSON VOLANT** 4.00\$
Potato blinis, fresh cream and flying fish egg
- HOSOMAKI DE TOFU À LA SAUCE HOISIN ET CAROTTES MARINÉES** 4.00\$
Tofu hosomaki with hoisin sauce and marinated carrots
- GASPACHO DE MELON D'EAU, CONCOMBRE ET JALAPENO** 4.00\$
Watermelon, cucumber and jalapeno gazpacho
- BROCHETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES** 4.25\$
Brochette of cold meats and cheeses
- MINI-SANDWICH CONCOMBRES ET TAPENADE D'OLIVES** 4.00\$
Cucumber and olive tapenade mini-sandwich

BOUCHÉES CHAUDES / HOT BITES

- GOUGÈRE DE COURGETTES AU FROMAGE GRUYÈRE** 4.00\$
Zucchini gougere with Gruyère cheese
- ARANCINIS DE TOMATES FARCIS AU FROMAGE MOZZARELLA** 4.50\$
Stuffed tomato arancini with mozzarella cheese
- FALAFELS DE POIS CHICHES AVEC SAUCE YOGOURT À L'AIL** 4.50\$
Chickpea falafels with garlic yogurt sauce
- SPANAKOPITA ÉPINARDS, FETA ET RICOTTA** 4.50\$
Spinach, feta, and ricotta spanakopita
- POLENTA POELÉ À LA TOMATE ET HALLOUMI** 4.50\$
Pan-fried polenta with tomato and halloumi

Disponible de 16h00 à 22h00
Minimum de 20 personnes - minimum de 3 portions par personne
Commande au minimum 3 jours ouvrables avant l'événement

Available from 4:00 pm to 10:00 pm
Minimum 20 people - minimum 3 portions per person
Order at least 3 working days before the event



F8 TRAITEUR
Stations

STATIONS STATIONS

POUTINE

LA F8 POUTINE (SAUCE BOEUF & POULET)

The F8 Poutine (beef & chicken gravy)

8.00\$

LA MEXICAINE (GUACAMOLE, PICO DE GALLO, SAUCE CHILLI)

The Mexican (guacamole, pico de gallo, chili sauce)

9.00\$

MAC'N'CHEESE

MAC'N'CHEESE, SALADE DE CHOU CRÉMEUSE ET OIGNONS VERTS

Mac 'N' Cheese, creamy coleslaw, green onions

8.00\$

GRILLED CHEESE

FROMAGE 1608, OIGNON CARAMÉLISÉ, MAYO ÉPICÉE

1608 cheese, caramelized onions, spicy mayo

9.00\$

TACOS

ONGLET DE BOEUF ASSAISONNÉ, GUACAMOLE, PICO DE GALLO

Seasoned beef striploin, guacamole, pico de gallo

10.00\$

NOUILLES ASIATIQUES

NOUILLES UDON, POULET MARINÉ, LÉGUMES SAUTÉS

Udon noodles, marinated chicken, sautéed vegetables

9.00\$

UNE CHARGE DE PERSONNEL DE CUISINE DE 4HEURES

A KITCHEN STAFF FEE OF 4 HOURS

+ 50\$ PAR HEURE / HOUR

Disponible de 16h00 à 22h00 - 50 personnes minimum par station
Commande au minimum 3 jours ouvrables avant l'événement
Ne peut être vendu seul, mais en complément d'un buffet ou de bouchées cocktail

*Available from 4:00 PM to 10:00 PM - Minimum 50 people per station
Order at least 3 business days prior to the event
Cannot be sold separately, but as an addition to a buffet or cocktail bite*



F8 TRAITEUR

Terrasse BBQ

20 personnes minimum par type de grillade
Disponible de 11h00 à 22h00
Commande au minimum 5 jours ouvrables avant l'événement!

*Minimum of 20 people per type of grill
Available from 11:00 AM to 10:00 PM
Minimum order required at least 5 business days prior to the event*

TERRASSE BBQ BBQ TERRACE

GRILLADES / GRILLED ITEMS

BROCHETTES DE POULET SATAY SAUCE AUX ARACHIDES <i>Chicken satay skewers with peanut sauce</i>	9.00\$
MINI-BROCHETTES KEBAB D'AGNEAU, SAUCE TZATSIKI ET PITA <i>Mini lamb kebab skewers with tzatziki sauce and pita</i>	11.00\$
MINI-BROCHETTES DE CREVETTES COCO & CARI <i>Mini coconut and curry shrimp skewers</i>	12.00\$
MAÏS ENTIER GRILLÉ ENROBÉ DE CHAPELURE PANKO ET MAYO ÉPICÉ <i>Grilled whole corn coated with panko breadcrumbs and spicy mayo</i>	4.50\$
BROCHETTES DE LÉGUMES (ASPERGES, CHAMPIGNONS, COURGETTES, HALLOUMI) <i>Vegetable skewers (asparagus, mushrooms, zucchini, halloumi) with balsamic reduction</i>	5.00\$

SALADES / SALADS

SALADE MAÏS, ASPERGES, ROQUETTE, BOCCONCINIS, TOMATES, CROUTONS GRILLÉS, LARDONS ET VINAIGRETTE AU CITRON <i>Corn, asparagus, arugula, bocconcini, tomatoes, grilled croutons, bacon salad with lemon vinaigrette</i>	7.00\$
SALADE DE QUINOA, TOMATES CERISES, CONCOMBRES, OLIVES KALAMATA, FETA <i>Quinoa, cherry tomatoes, cucumbers, Kalamata olives, and feta cheese salad</i>	7.00\$
SALADE D'ORZO, ROQUETTE, POIVRONS, OLIVES, CANNEBERGES, GRAINES DE TOURNESOL & PESTO <i>Orzo, arugula, bell peppers, olives, cranberries, sunflower seeds, and pesto salad</i>	7.00\$
SALADE DE CHOU CRÉMEUSE ET VINAIGRETTE DIJONNAISE <i>Creamy coleslaw salad with Dijon vinaigrette</i>	5.00\$

UNE CHARGE DE PERSONNEL DE CUISINE DE 4HEURES PAR TRANCHE DE 50 PERSONNES

KITCHEN STAFF PER 50 PEOPLE FOR 4 HOURS

+ 50\$ PAR HEURE / HOUR

20 personnes minimum par type de grillade
Disponible de 11h00 à 22h00
Commande au minimum 5 jours ouvrables avant l'événement!

*Minimum of 20 people per type of grill
Available from 11:00 AM to 10:00 PM
Minimum order required at least 5 business days prior to the event*

TERRASSE BBQ

BBQ TERRACE

GOURMET

GUÉDILLES DE HOMARD (PAIN BRIOCHÉ, HOMARD DU QUÉBEC, CIBOULETTE, CÉLERIS, MAYONNAISE CITRONNÉE) <i>Disponible en main et juin uniquement - Available in hand and June only</i> <i>Lobster Rolls (brioche bun, Quebec lobster, chives, celery, lemon mayonnaise)</i>	23.00\$
GUÉDILLES DE CREVETTES (PAIN BRIOCHÉ, CREVETTES NORDIQUES DU QUÉBEC, CIBOULETTE, CÉLERIS, MAYONNAISE CITRONNÉE) <i>Shrimp Rolls (brioche bun, Quebec Nordic shrimp, chives, celery, lemon mayonnaise)</i>	18.00\$
HOT-DOG GOURMET, SAUCISSE DE PORC À L'ÉRABLE, SALADE DE CHOU ET OIGNONS FRITS <i>Gourmet Hot Dog, maple pork sausage, coleslaw, and fried onions</i>	16.00\$
BURGER DE VÉGÉ PÂTÉ À L'INDIENNE, CAROTTES MARINÉES, CONCOMBRES, LAITUE & VÉGÉNAISE LIME-CORIANDRE <i>Indian-spiced Veggie Burger, marinated carrots, cucumbers, lettuce & lime-coriander veganaise</i>	16.75\$
BURGER DE VEAU, OIGNONS CARAMÉLISÉS, CHAMPIGNONS ET FROMAGE SUISSE <i>Veal Burger, caramelized onions, mushrooms, and Swiss cheese</i>	20.00\$

20 personnes minimum par type de grillade

Disponible de 11h00 à 22h00

Commande au minimum 5 jours ouvrables avant l'événement!

Minimum of 20 people per type of grill

Available from 11:00 AM to 10:00 PM

Minimum order required at least 5 business days prior to the event



POUR TOUTE DEMANDE SUR-MESURE
UN MONTANT DE 250\$ VOUS SERA CHARGÉ POUR COUVRIR
LES FRAIS DE DÉVELOPPEMENT.

7238 Rue Waverly, Montréal

514 940-4919

www.fabrik8.com/f8-café

   F8 CAFÉ