

 **F8 CAFÉ**

SERVICE TRAITEUR

Que ce soit pour vos déjeuners d'affaires, un dîner corporatif ou pour souligner un événement, notre brigade se fera un plaisir de vous servir.



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 !



MENU

01

Déjeuner

02

Dîner

03

Collations

04

Buffet souper

05

Bouchées

06

Stations festives

07

Grillades (BBQ)

01

DÉJEUNER

Pour bien commencer sa journée du bon pied!

Disponible de 7h30 à 19h

ENSEMBLES DÉJEUNERS

Servis avec un café filtre.

ENSEMBLE DÉJEUNER SUCRÉ

13.75\$

Parfait aux petits fruits et granola, deux mini-viennoiseries.

ENSEMBLE DÉJEUNER SALÉ

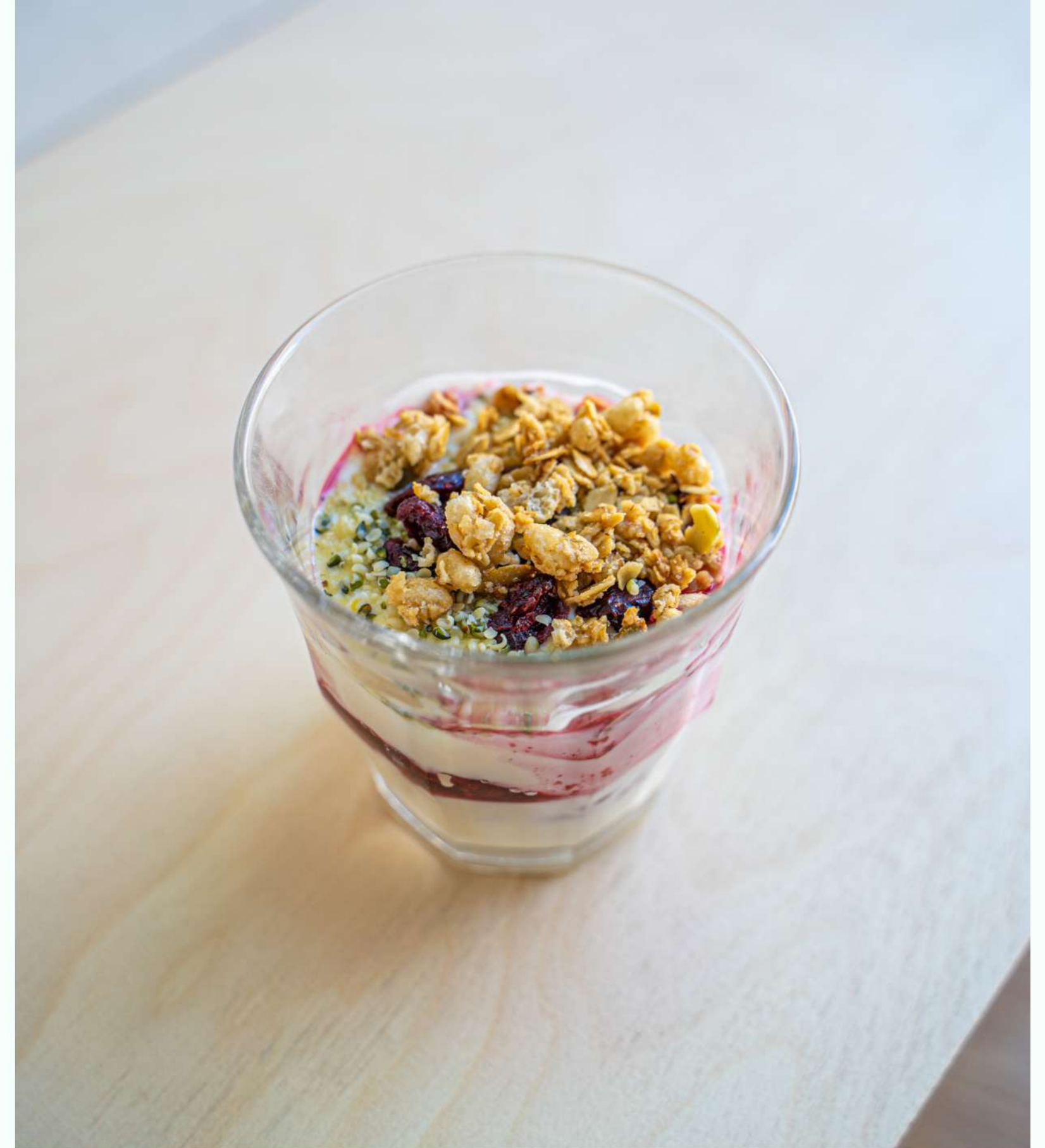
13.75\$

Oeuf & fromage sur muffin anglais, coupe de fruits coupés.

ENSEMBLE DÉJEUNER COMPLET

16.25\$

Coupe de fruits coupés, un mini-viennoiserie, wrap déjeuner à la dinde.



BOISSONS CHAUDES

CAFÉ FILTRE

Thermos café filtre - 8 tasses	23.00\$
Thermos café filtre - 12 tasses	34.00\$
Thermos café filtre - 35 tasses	98.00\$
Thermos café filtre - 50 tasses	135.00\$

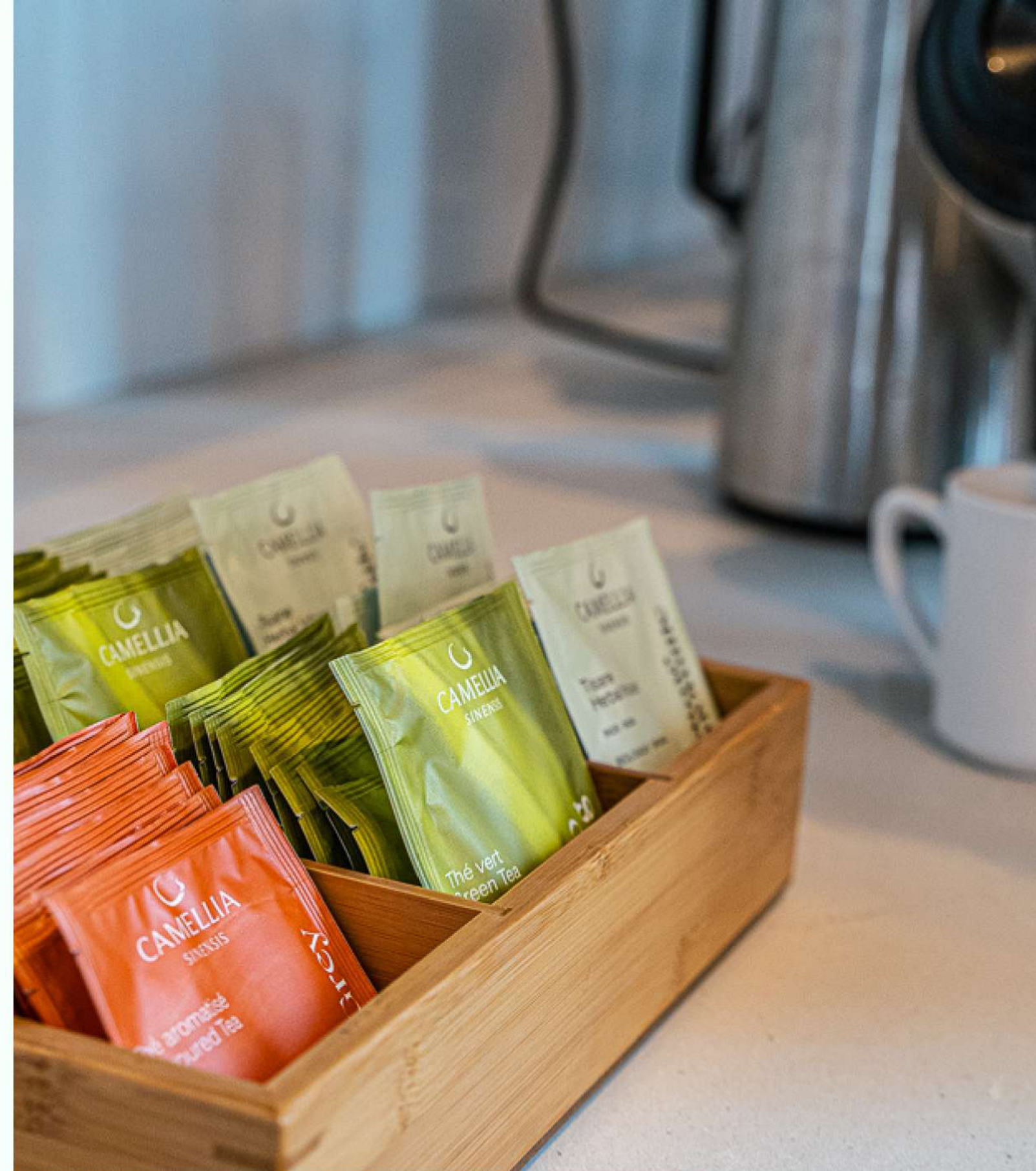
THÉ

Une sélection de thé Camelia Sinensis - Thermos de 8 tasses

23.00\$



Notre café filtre est préparé avec le mélange de grains F8 cafés, torréfiés par Le Brûloir et moulus au dernier moment pour en garder toute la saveur.



BOISSONS FROIDES

SMOOTHIE L'ENERGISANT (10 OZ)

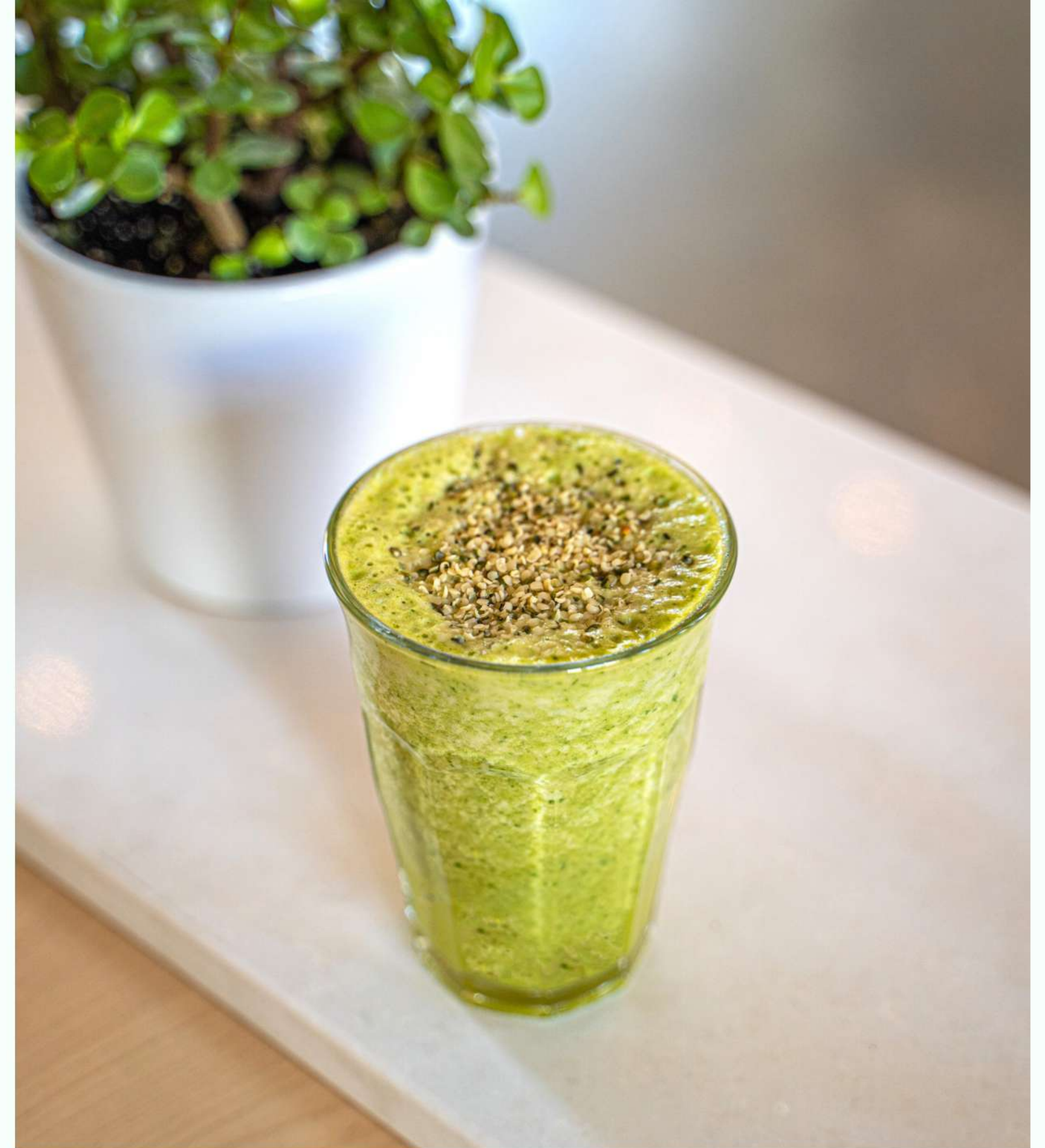
5.75\$

Ananas, pomme, épinards, jus d'orange, matcha, gingembre, citron.

BOISSONS FROIDES

2.75\$

Eau non gazeuse en bouteille
St Justin eau naturelle gazeuse
Seltzer eau gazeuse aromatisée
Jus de pomme
Jus d'orange
Guru énergie bio



02

BUFFET MIDI

Offrez à vos invités un dîner complet en formule buffet ou boîte à lunch!

Disponible de 11h00 à 15h00

SANDWICHES

Sandwich servi avec salade de saison, boisson et dessert du moment.

+2.5\$ pour une boîte individuelle.

Jusqu'à 120 personnes.

SANDWICH BANH-MI AU TOFU (VÉGANE) 21.50\$

Tofu à la sauce hoisin, légumes marinés, coriandre et végénaise au sésame.

SANDWICH FRANÇAIS 21.50\$

Jambon, fromage suisse, roquette et beurre aux cornichons.

SANDWICH POULET À L'ITALIENNE 21.50\$

Poulet grillé, poivrons rôtis, laitue, parmesan, mayo épicée et réduction balsamique.



Choix des boissons

Eau non gazeuse en bouteille

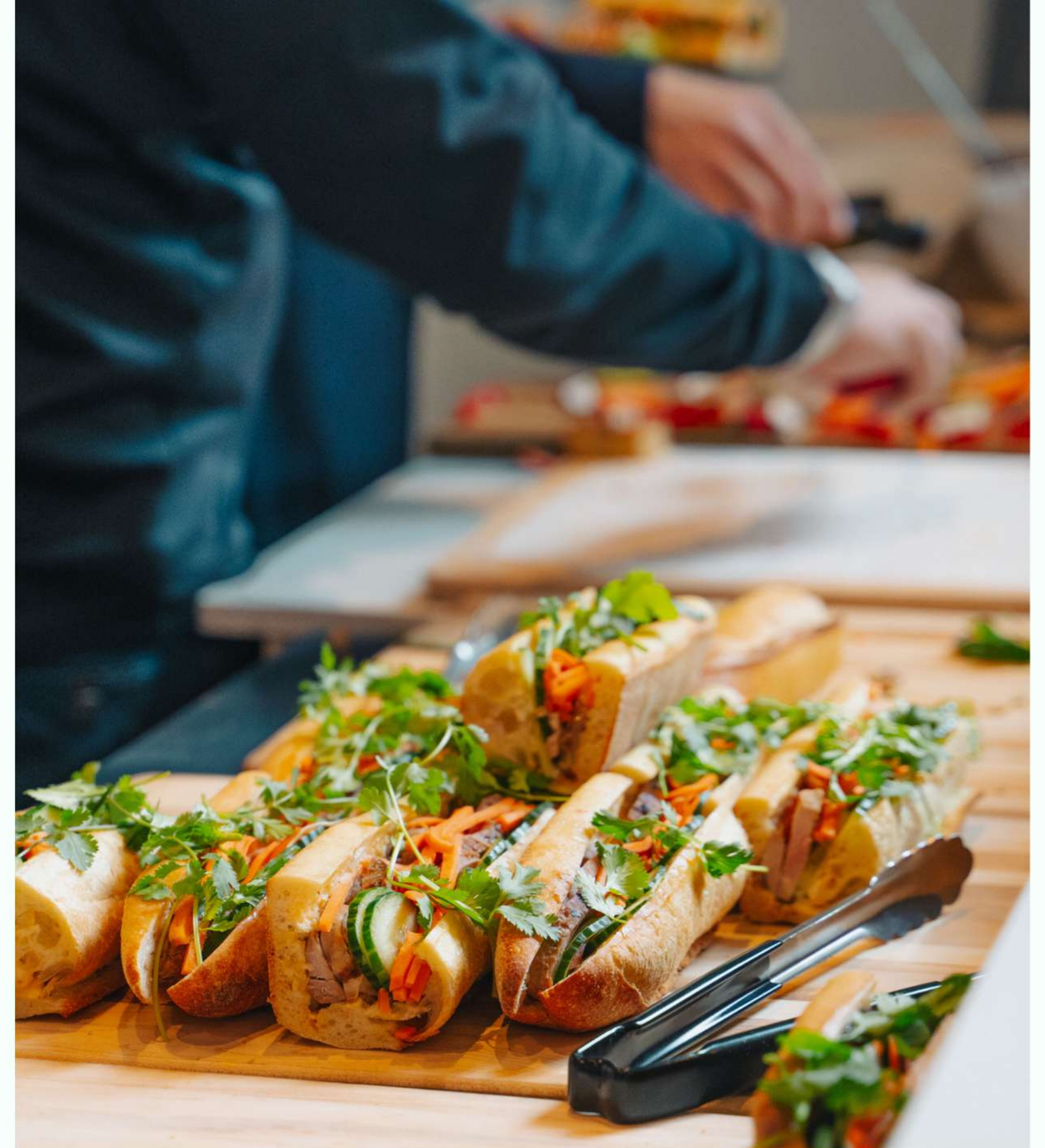
Justin eau naturelle gazeuse

Seltzer eau gazeuse aromatisée

Jus de pomme

Jus d'orange

Guru énergie bio



SALADES

Bols repas servis avec des croustilles, boisson et dessert du moment.
+2.5\$ pour une boîte individuelle.

Jusqu'à 120 personnes.

BOL REPAS QUINOA VITAMINÉ

21.50\$

Quinoa, kale, chou rouge, carottes, poivrons, maïs, houmous, vinaigrette citron.

BOL REPAS BOULGOUR ET FETA

21.50\$

Boulgour, laitue, pois chiches épicés, poivrons, tomates cerises, concombres, feta, vinaigrette méditerranéenne.



Choix des boissons

Eau non gazeuse en bouteille
St Justin eau naturelle gazeuse
Seltzer eau gazeuse aromatisée
Jus de pomme
Jus d'orange
Guru énergie bio



BUFFET CHAUD

27.50\$

Servis avec boisson et dessert du moment.

À partir de 20 personnes.

Potage aux légumes

Salade de chou vinaigrette dijonnaise

Lasagne sauce bolognaise

Lasagne végétarienne aux légumes



Choix des boissons

Eau non gazeuse en bouteille

St Justin eau naturelle gazeuse

Seltzer eau gazeuse aromatisée

Jus de pomme

Jus d'orange

Guru énergie bio



BUFFET FROID

29.50\$

Servis avec boisson et dessert du moment.

À partir de 20 personnes.

Foccacia aux tomates

Sandwich poulet à l'italienne

Wrap à la dinde

Salade de pâtes farfalle à l'aneth

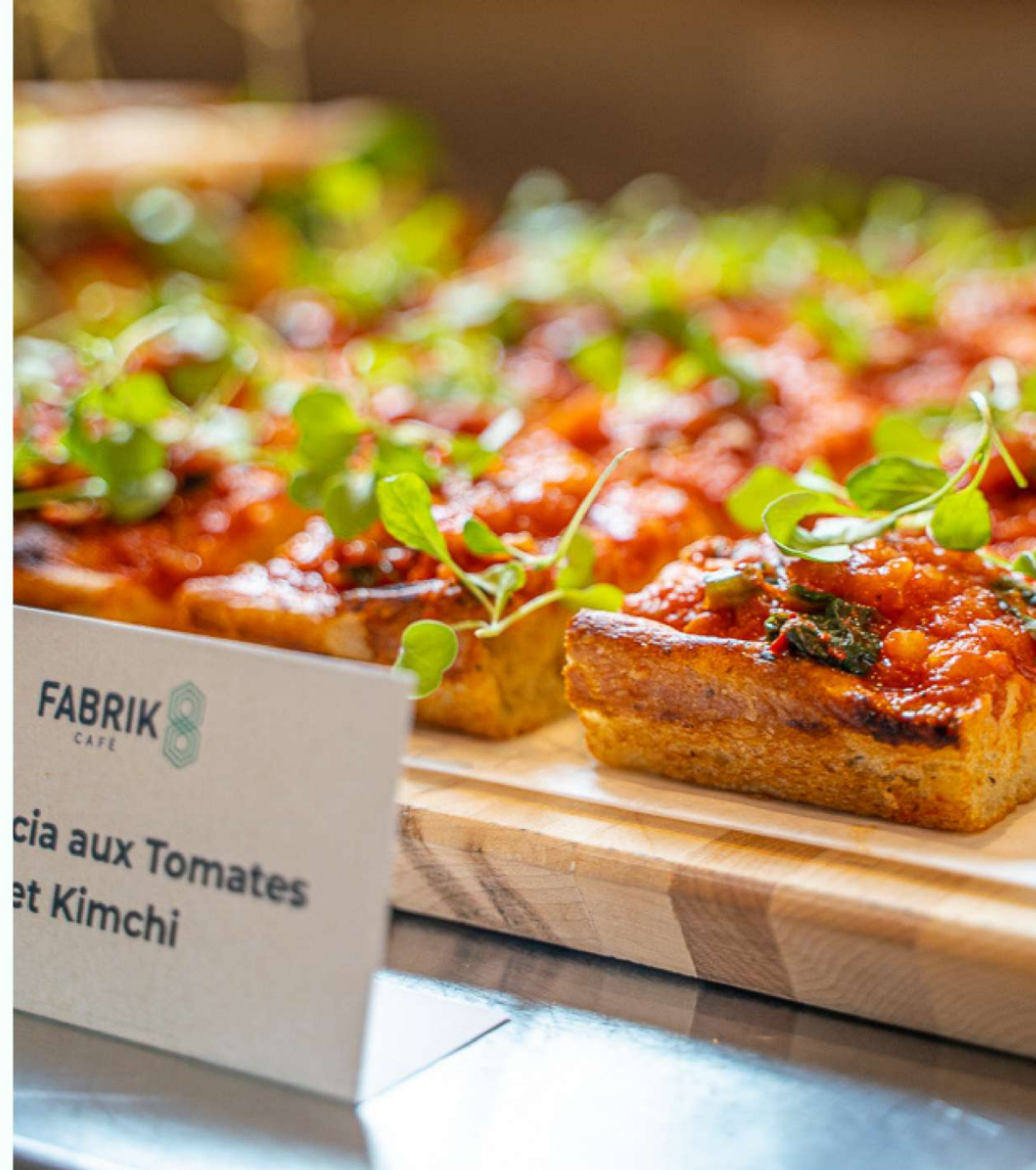
Salade de quinoa et vinaigrette citron

Plateau de crudités et trempettes



Choix des boissons

Eau non gazeuse en bouteille
St Justin eau naturelle gazeuse
Seltzer eau gazeuse aromatisée
Jus de pomme
Jus d'orange
Guru énergie bio



03

COLLATIONS

Nos collations sont parfaites pour une délicieuse pause lors de vos réunions ou événements spéciaux.

Disponible de 7h30 à 22h

PLATEAU COLLATION

PLATEAU DE FRUITS COUPÉS

6.75\$

Assortiment de fruits frais prêts à déguster.

PLATEAU FRAÎCHEUR

6.50\$

Fruits frais, fromages, assortiment de noix.

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS

16.50\$

Sélection accompagnée de cornichons, fruits frais, moutardes, croutons et confitures.



04

BUFFET SOUPER

Offrez à vos invités un buffet gourmand avec plusieurs options adaptées à tous les goûts.

Disponible de 16h00 à 22h00.

BUFFET FROID

29.50\$

À partir de 20 personnes.

Foccacia aux tomates

Sandwich poulet à l'italienne

Wrap à la dinde

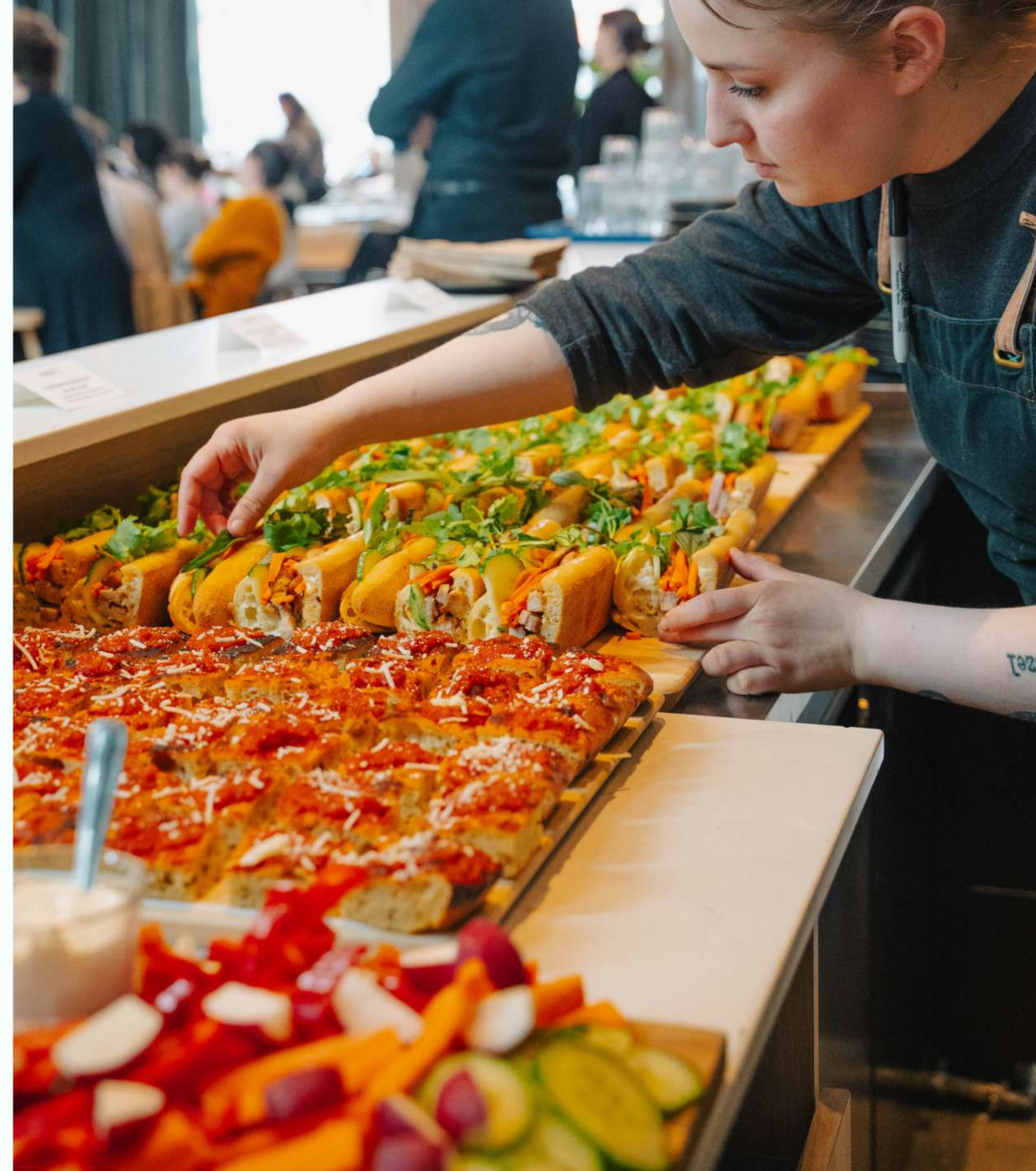
Salade de pâtes farfalle à l'aneth

Salade de quinoa et vinaigrette citron

Plateau de crudités et trempettes

Dessert

Brownie au caramel fleur de sel



SIGNATURE FABRIK8

39.00\$

À partir de 20 personnes.

Focaccia aux tomates

Mini burger de porc effiliché bbq

Salade d'orzo citronné aux herbes

Nachos et guacamole maison

Plateau d'assortiment de charcuterie et fromages fins

Falafel maison enrobé de miel

Trio de trempette: Hummus à l'ail rôti, babaganoush et mouhamara

Assortiment de pains

Desserts

Gâteau au fromage, petits fruits et crumble d'avoine

Biscuits s'mores



FIESTA MEXICAINE

32.00\$

À partir de 20 personnes.

Onglet de boeuf mariné
Mélange de tofu tex-mex
Enchiladas au poulet
Pico de gallo
Guacamole, crème sûre et sauce piquante
Salade de chou crémeuse fumée

Dessert

Churros



SAVEUR DE L'ASIE

34.50\$

À partir de 20 personnes.

Salade de soba au tofu et vinaigrette au soya

Duo de mini brochette satay tofu et poulet sauce aux arachides

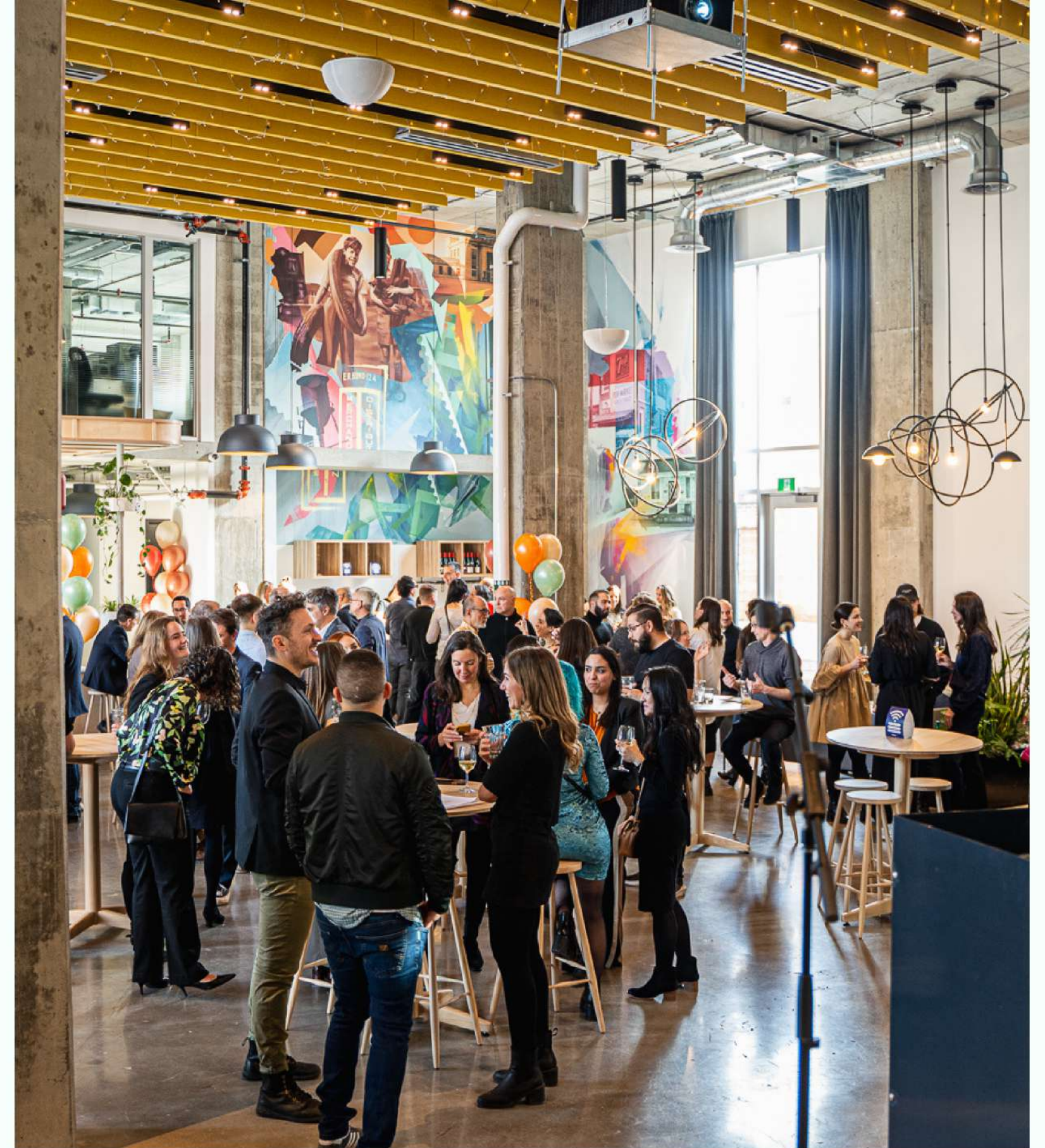
Sandwich bao au flanc de porc 5 épices et légumes marinés

Champignons marinés à l'asiatique

Riz brun infusé à la citronnelle et sofrito

Dessert

Riz au lait de coco et mangue fraîche



LA DOLCE VITA ITALIENNE

36.00\$

À partir de 20 personnes.

Rapinis poêlé à l'ail

Salade d'orzo citronné à l'italienne

Poulet parmigiana gratiné

Focaccia aux fines herbes

Dessert

Tiramisu



05

BOUCHÉES

Un large choix de bouchées salées et sucrées pour un cocktail dînatoire haut de gamme.

Disponible de 16h00 à 22h00.

TARTARES

Tartare de concombre à l'aneth (végétarien)	4.00\$
Tartare de boeuf assaisonné à la coréenne	4.75\$
Tartare de saumon à la fraise et fenouil, émulsion basilic et érable	4.75\$



Comment faire sa sélection ?

minimum de 3 portions par personne

Choix du type de bouchées en fonction du nombre de portions souhaitées

de 3 à 5 portions par personne : choisir entre 1 et 2 types de bouchées différentes
de 6 à 7 portions par personne : choisir entre 1 et 3 types de bouchées différentes
de 8 à 9 portions par personne : choisir entre 1 et 4 types de bouchées différentes
de 10 à 11 portions par personne : choisir entre 1 et 5 types de bouchées différentes
12 portions et plus par personne : choisir entre 1 et 6 types de bouchées différentes

***Pour toute question, la chargée de projet sera ravie de pouvoir vous assister pour passer votre commande!**



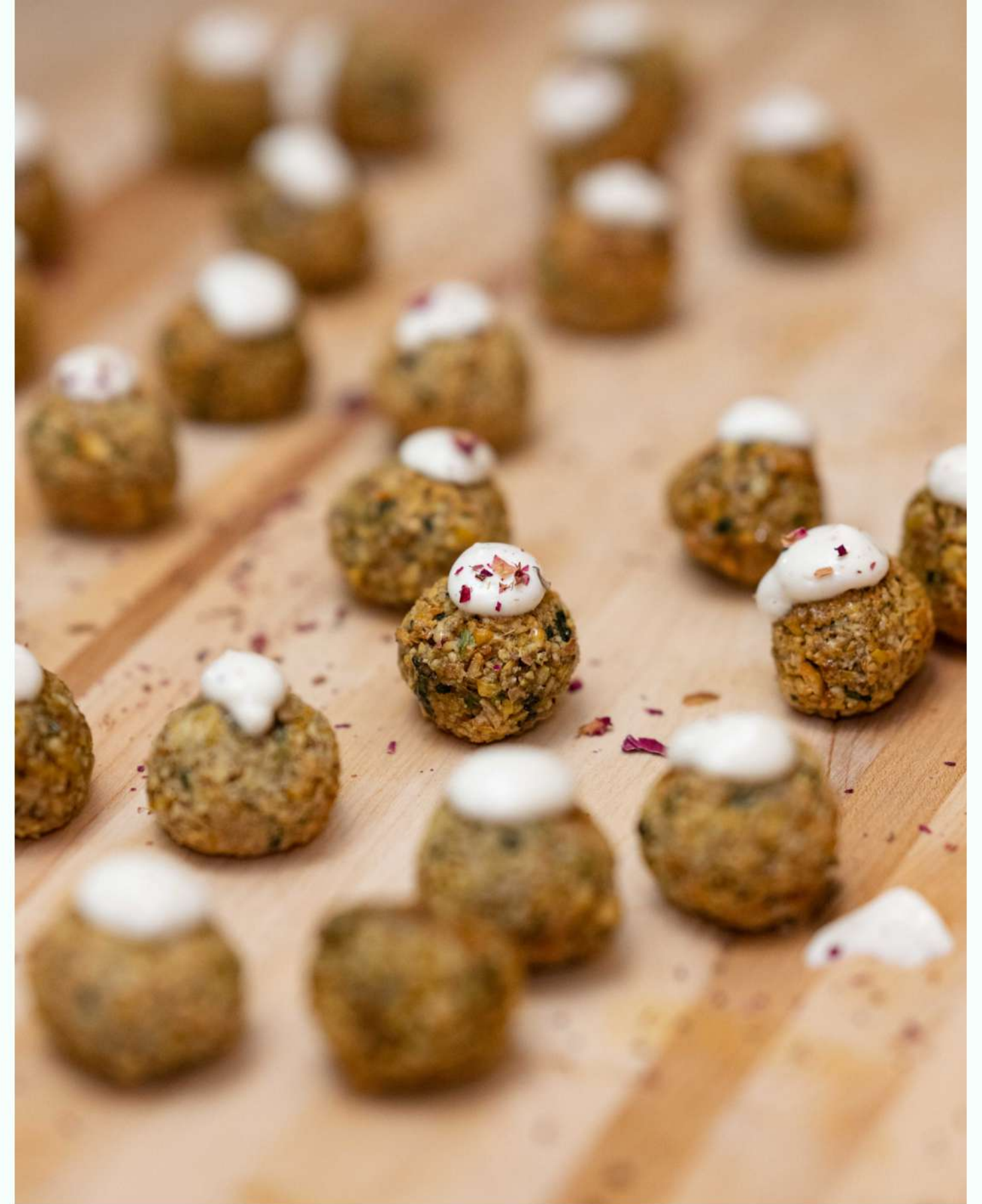
BOUCHÉES FROIDES

Mini-sandwich concombres et tapenade d'olives (<i>végane</i>)	4.50\$
Brochette de charcuteries et fromages	4.50\$
Coupelle d'avocat et crevette	4.50\$
Endive farce au Boursin pomme et noix de grenoble (végé)	4.50\$
Brochette antipasto (bocconcini, charcuterie, tortellini, pepperoncini)	4.50\$
Boule de fromage enrobée de bacon, noix de pécan et ciboulette	4.50\$
Crouton de chèvre chaud et betterave marinée au vinaigre de framboise	4.50\$
Croutons de brie, poire, pacane et réduction balsamique	4.50\$
Tataki de thon, brunoise d'avocat sauce ponzu et oeuf de poisson volant	4.75\$
Truite fumée maison sur blinis de pomme de terre et caviar de truite	4.75\$



BOUCHÉES CHAUDES

Gougère de courgettes au fromage gruyère <i>(végé)</i>	4.00\$
Falafels de pois chiches avec sauce yogourt à l'ail <i>(végé)</i>	4.50\$
Arancinis au pois vert et pesto farcis au fromage mozzarella <i>(végé)</i>	4.50\$
Spanakopita épinards, feta et ricotta <i>(végé)</i>	4.50\$
Brochette de tortellini et boulette de viande	4.75\$



BOUCHÉES SUCRÉES

4.00\$ par bouchée

*20 bouchées minimum par dessert choisi.
4 choix maximum.*

Beigne au pomme de terre glacé à l'érable

Mini gateau au sarasin et fruit confit (sans gluten)

Choux farcis à la crème pâtissière vanille et noix de cajou caramélisé

Panna cotta au lait de coco, brunoise de mangue, menthe et zeste de lime

Riz au lait à la vanille et caramel fleur de sel

Mini tiramisu au citron (sans café)

Brownie au café et gelé de framboise

Biscuit s'mores au caramel fleur de sel

Biscuit au matcha, chocolat blanc et pistache

Biscuit amaretti italien aux amandes



06

STATIONS FESTIVES

Idéal pour les mange-debout, cocktails et évènements en petit comité.

Disponible de 16h00 à 22h00.

Ne peut être vendu seul, mais en complément d'un buffet ou de bouchées cocktail.

STATIONS FESTIVES

À partir de 50 personnes par station.

**Une charge de personnel de cuisine est ajoutée à la facture.*

POUTINE

La F8 poutine (sauce maison à base de bouillon de boeuf & poulet) **8.00\$**

La poutine mexicaine (chili, guacamole et crème sure) végétarien **9.00\$**

TACOS (OPTION SANS GLUTEN DISPONIBLE SUR DEMANDE) **9.00\$**

Onglet de boeuf mariné, tortillas de blé, guacamole, pico de gallo, sauce chipotle épicé. **9.00\$**

MAC & CHEESE

Mac and cheese à la courge et fromage cheddar.
Servis avec salade de choux rouge crémeuse.

GRILLED CHEESE **9.00\$**

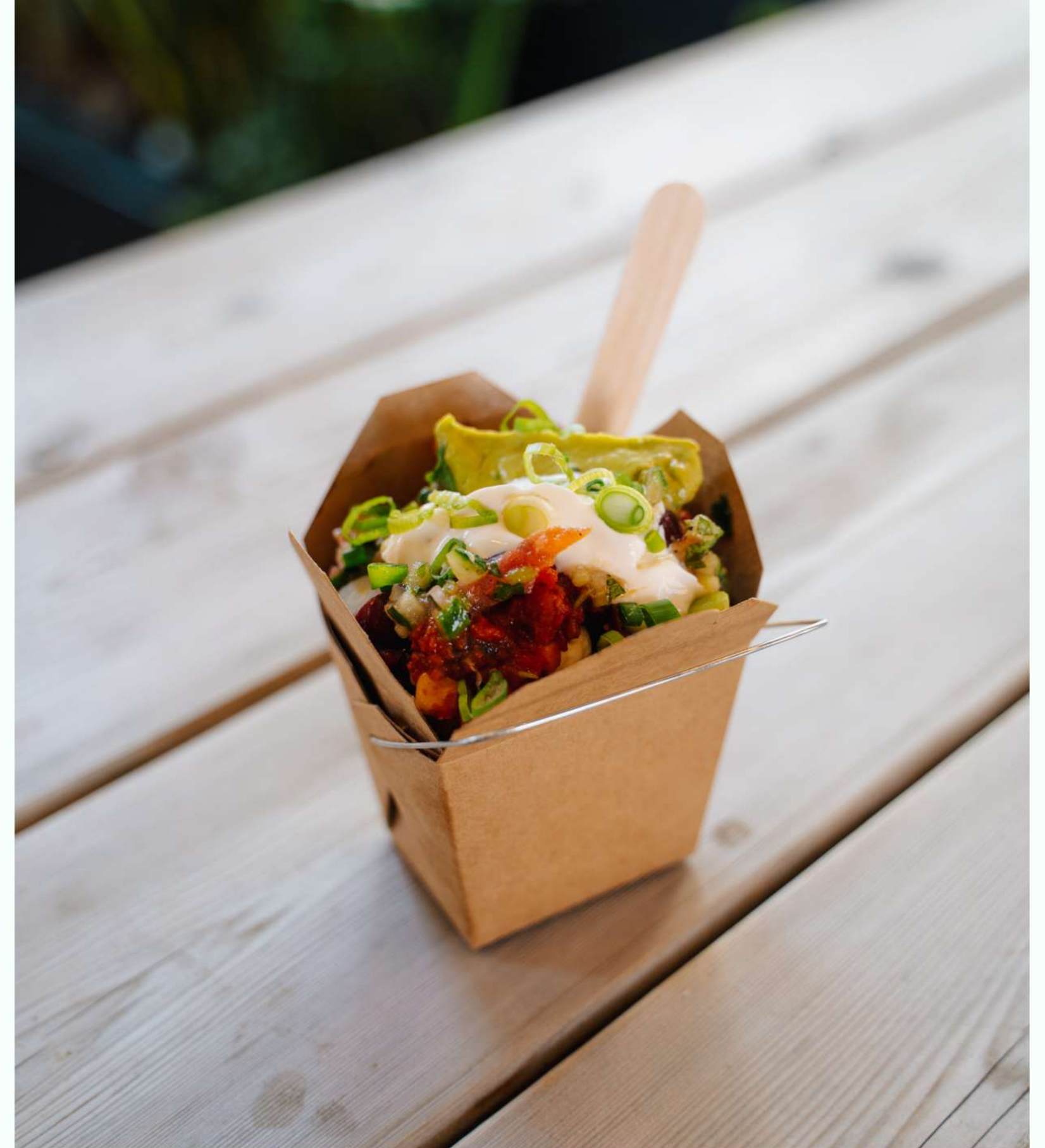
Fromage 1608, oignon caramélisé, mayo épicée.

GENERAL TAO **9.00\$**

Bouchées de poulet frit enrobées d'une sauce aigre-douce aux 5 épices.

BAO BUN **10.00\$**

Petits pains vapeur farcis au flanc de porc confit et légumes marinés.



07

TERRASSE BBQ

L'indispensable des après-midis d'été!

Disponible de 11h à 22h

Disponible uniquement du 1er mai au 30 septembre

2024

DÉJEUNER - DÎNER - COLLATIONS - BUFFET SOUPER - BOUCHÉES - STATIONS FESTIVES - **GRILLADES (BBQ)**

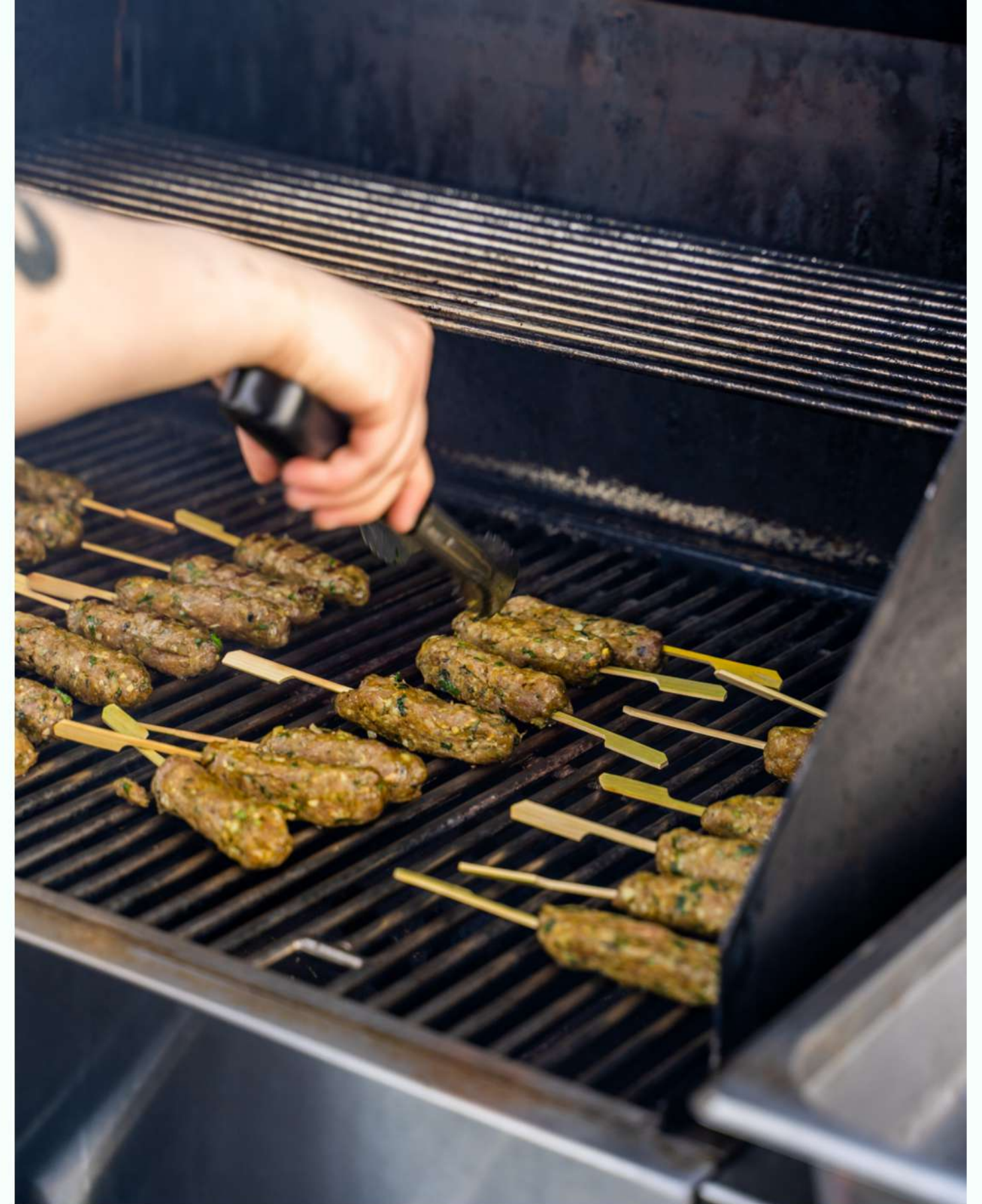
GRILLADES

20 personnes par item choisi minimum.

**Une charge de personnel de cuisine est ajoutée à la facture.*

Maïs entier grillé enrobé de chapelure panko et mayo épicé***	4.50\$
Brochettes de légumes (asperges, champignons, courgettes, halloumi) & réduction balsamique (2 brochettes/portion)	5.00\$
Brochettes de poulet satay sauce aux arachides (2 brochettes/portion)	9.00\$
Brochettes de tofu satay sauce aux arachides (2 brochettes/portion)	9.00\$
Brochettes kebab d'agneau, sauce tzatziki et pita (2 brochettes/portion)	11.00\$
Brochettes de crevettes coco & cari (2 brochettes/portion)	12.00\$

*****Disponible uniquement en juillet et août.**

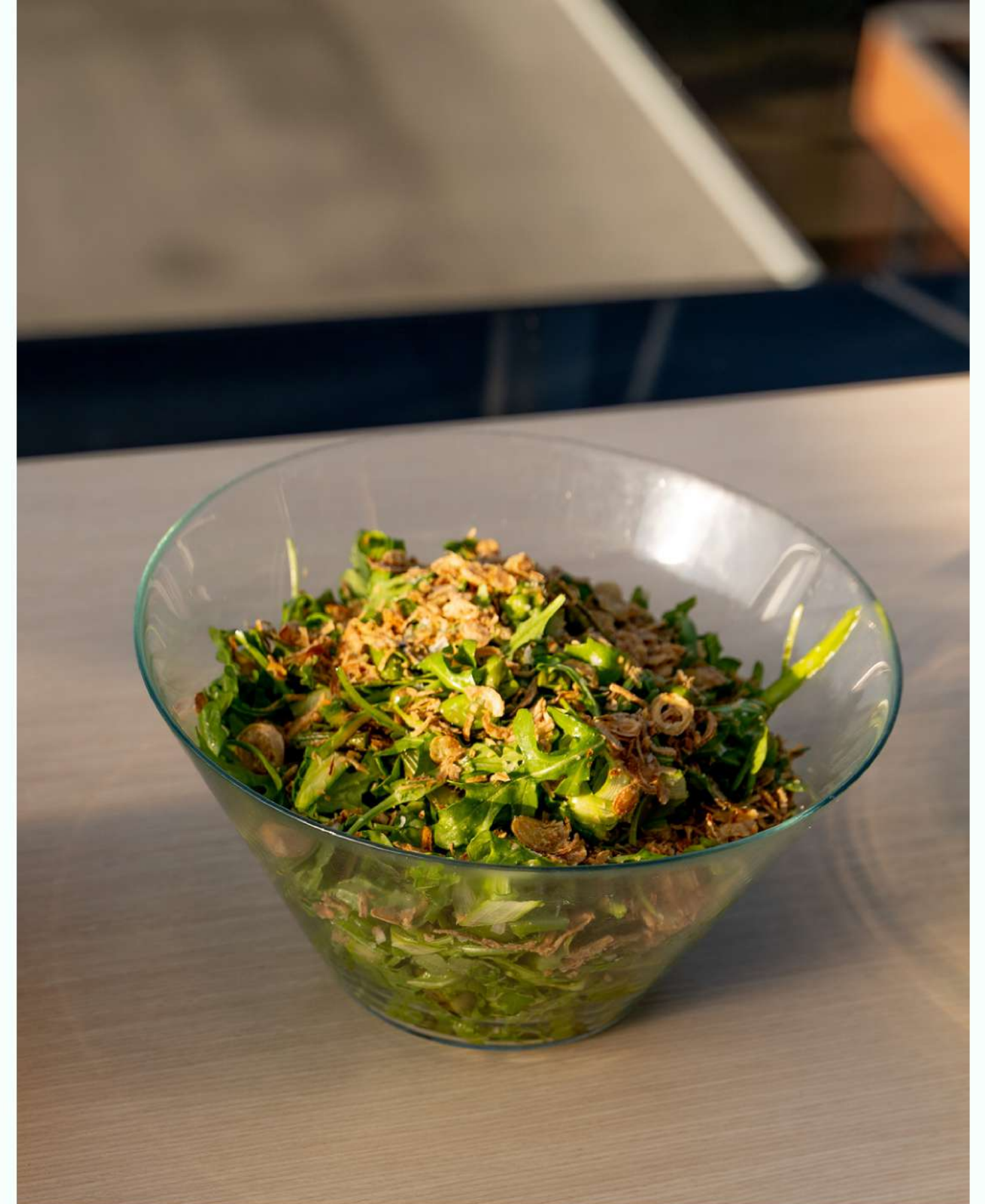


SALADES ET ACCOMPAGNEMENTS

20 personnes par item choisi minimum.

**Une charge de personnel de cuisine est ajoutée à la facture.*

Salade de chou crémeuse et vinaigrette dijonnaise	5.00\$
Frites maison	5.00\$
Salade de quinoa, tomates cerises, concombres, olives kalamata, feta	7.00\$
Salade d'orzo, roquette, poivrons, olives, canneberges & pesto	7.00\$
Salade de juliennes de légumes au soya et citron vert	7.00\$
Salade de pomme de terre au bacon et estragon	7.00\$
Salade maïs, asperges, roquette, bocconcinis, tomates, croutons & lardons	7.00\$



GOURMET

Servi avec frites!

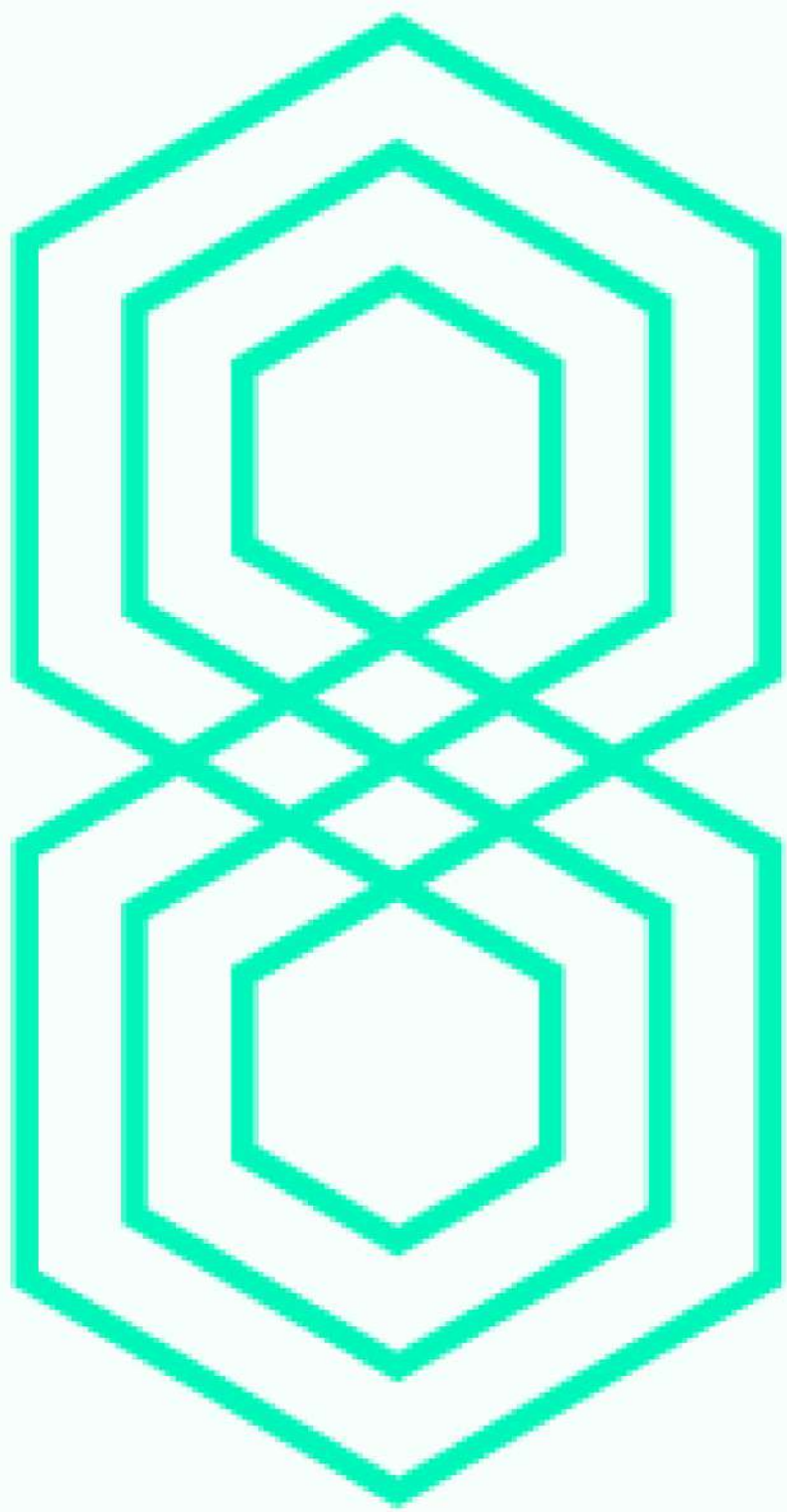
20 personnes par item choisi minimum.

**Une charge de personnel de cuisine est ajoutée à la facture.*

Hot-Dog à la saucisse merguez, salade de chou et oignons frits	14.00\$
Burger de falafel, miel, laitue, tomates & sauce tzatziki	16.00\$
Burger de porc effiloché bbq, salade de chou crémeuse, cornichon, oignons frits et fromage suisse	18.00\$
Guédilles de crevettes (pain brioché, crevettes nordiques du Québec, ciboulette, céleris, mayonnaise citronnée)	18.00\$
Burger de veau, oignons caramélisés, champignons et fromage suisse	20.00\$
Guédilles de homard (pain brioché, homard du Québec, ciboulette, céleris, mayonnaise citronnée)***	24.00\$

*****Disponible uniquement en mai et juin.**





NOUS JOINDRE

***VEUILLEZ PRENDRE NOTE QU'UN PRÉAVIS D'UNE SEMAINE EST REQUIS POUR TOUTES LES COMMANDES TRAITEUR.**

Adresse

7236 Rue Waverly, Montréal (Québec), H2R 0C2

Contactez-nous

Par téléphone au (514) 940-4919

Par courriel event@fabrik8.ca

Site web

www.fabrik8.ca