

**CANTINA
MTL**

OFFRE TRAITEUR

CANTINAMTL.COM



Nos collations

AU CHOIX DU CHEF

LAISSEZ NOTRE CHEF CHOISIR VOTRE MENU ET ÉCONOMISEZ!

Nos collations sont appropriées pour vos déjeuners, vos pauses du matin ou de l'après-midi. Servies chaudes ou froides selon vos besoins, Elles sauront combler vos attentes.

LA COLLATION FROIDE 10\$

Au choix du chef :

- ★ Poké bol (16oz) au poulet
(riz, légumes croquants, edamame et mayonnaise au sésame)
- ★ Focaccia à l'italienne maison
(prosciutto, mortadelle, salami, provolone, roquette et caramel balsamique)
- ★ Salade César au poulet (16 oz)





MENUS À TITRE INDICATIF

LA COLLATION DÉJEUNER 9\$

Au choix du chef :

- ★ Bagel BLT
- ★ Poutine déjeuner
(oeuf brouillé, patates rissolées, bacon, fromage en grain, sauce hollandaise)
- ★ Wrap du travailleur
(oeuf, bacon, fromage, saucisse et patate Hash Brown)

LA COLLATION CHAUDE 12\$

Au choix du chef :

- ★ Chili con carne
ou végétarien sur lit de riz
- ★ Lasagne à la viande ou végétarienne
- ★ Burger au poulet croustillant, mayonnaise épicée

Option boîte biodégradable

1\$ supplémentaire par personne sur toutes nos collations.



Nos boîtes

ÉCORESPONSABLES



COMMENT ÇA FONCTIONNE?

Par souci de réduction de notre empreinte écologique, nous avons créé des boîtes écoresponsables.

Livrées par nos véhicules électriques, elles arriveront sous forme de cabaret accompagnées de plats en acier inoxydable avec ustensiles. Nos boîtes sont par la suite récupérées et nettoyées à haute température.

(Consultez notre section [Livraison et récupération](#) pour plus de détails)



Nos choix

DU CHEF

MENUS À TITRE INDICATIF

Laissez notre chef choisir votre menu et économisez!

2 salades, 1 plat principal, 1 accompagnement et 1 dessert



LA BOITE FROIDE INDIVIDUELLE **23.50\$**

Au choix du chef :

- ★ Salade de fusilli
- ★ Salade de concombres à la crème et à l'aneth
- ★ Crostini au brie et oignons caramélisés
- ★ Poitrine de poulet rôtie
- ★ Carré au citron et pavot

LA BOITE CHAUDE INDIVIDUELLE **27\$**

Au choix de chef :

- ★ Salade de melon d'eau, fromage Feta et tomates cerises au basilic
- ★ Salade d'aubergine
- ★ Pain à l'ail gratiné
- ★ Boulettes de boeuf à l'italienne sur lit de pâtes
- ★ Crumble aux pommes



05



Nos menus

THÉMATIQUES CHAUDS



LE PETIT-DÉJEUNER CHAUD 26\$

- ★ Salade de fruits
- ★ Cretons maison
ou vegépâté
- ★ Omelette au jambon, cheddar, champignons et petits légumes
ou Omelette au cheddar, champignons et petits légumes
- ★ Pain doré aux fruits et sirop d'érable
- ★ Pain multigrain, confiture maison et beurre
- ★ Jus d'orange ou pommes



Nos menus



THÉMATIQUES CHAUDS (suite)

SAVEURS DU QUÉBEC 32\$

- ★ Salade de roquette aux noix caramélisées, vinaigrette à l'érable
- ★ Salade de chou maison
- ★ Jambon braisé à l'érable
ou Pavé de seitan à l'érable (végé)
- ★ Accompagnement de purée de pommes de terre et petits pois
- ★ Croustade aux pommes

SAVEURS INTERNATIONALES 32\$

- ★ Triangles de cheddar et craquelins
- ★ Salade de betteraves au fromage de chèvre
- ★ Boeuf bourguignon
ou Mijoté de tofu et légumes (végé)
- ★ Accompagnement de tagliatelles persillées
- ★ Gâteau choco-framboises





SAVEURS DU MOYEN-ORIENT 32\$

- * Salade d'aubergines à la tomate
- * Houmous maison et pain pita grillé
- * Couscous de légumes et merguez (2x)
Ou aux légumes et tofu
- * Semoule de blé aux raisins séchés
- * Baklava

SAVEURS ITALIENNES 32\$

- * Salade César
- * Tomates et bocconcini au caramel balsamique
- * Lasagne à la viande
ou aux légumes (végé)
- * Croûtons à l'ail gratinés
- * Tiramisu





Nos buffets

FROIDS

Tous nos prix sont par personne
à l'exception de nos bouchées et nos produits à la carte



POUR UN MINIMUM 10 PERSONNES

Vous devez organiser une réception ou un repas d'affaires? Nos buffets sont parfaits pour transformer votre événement en réussite. Trouvez ce qui vous convient le mieux en fonction de votre budget tout en ayant un repas des plus raffinés.

Offerts sur plateaux réutilisables ou sur plateaux de plastique recyclable.
(Vaisselle et ustensiles non-compris)



Petits-déjeuners



DÉJEUNER DE BASE 15.50\$

- * Plateau de fruits frais coupés
- * Plateau de muffins variés
- * Plateau de cheddar coupé en triangles (50g/personne)
- * Jus d'orange ou aux pommes

DÉJEUNER CROISSANTS 17\$

- * Plateau de fruits frais coupés
- * Plateau de croissants et chocolatines (moitié-moitié)
- * Plateau de cheddar coupé en triangles (50g/personne)
- * Jus d'orange ou aux pommes

DÉJEUNER SANTÉ 21\$

- * Brochette de fruits frais (2x mini)
- * Plateau de croissants et chocolatines (moitié-moitié)
- * Tartine santé à la purée d'avocats, concombre, oeuf dur et aneth
- * Bol de yaourt aux fruits séchés et granola
- * Jus d'orange ou aux pommes



Nos sandwiches



CHOIX DU CHEF

MENUS À TITRE INDICATIF

LE SANDWICH ÉCONOMIQUE 19\$

Laissez notre chef choisir votre menu et économisez!

1 salade, 1 sandwich, 1 dessert

- * Salade de penne aux petits légumes et mayonnaise
- * Focaccia à l'italienne maison
(Prosciutto, mortadelle, salami, provolone, roquette et caramel balsamique)
- * Sandwich au bocconcini, tomates et pesto (végété)
- * Gâteau des anges à la vanille



LE SANDWICH RÉGULIER 22\$

Laissez notre chef choisir votre menu et économisez!

2 salades, 1 sandwich, 1 dessert

- * Salade de carottes râpées aux raisins séchés, vinaigrette aux herbes
- * Salade de brocoli et maïs à la Mandy's
- * Baguette au jambon, Brie, tomate, salade et mayonnaise
- * Pita aux falafels, sauce yaourt et menthe (végété)
- * Pudding au chocolat



Nos menus



PRESTIGE

SAVEURS DE LUXE 42\$

- ★ Bouchée de fromage de chèvre aux canneberges et noix de Grenoble
- ★ Saumon fumé, crème fraîche, citron et ciboulette sur crouton
- ★ Brochette de tomates cerises et bocconcini au caramel balsamique et basilic
- ★ Plateau de légumes grillés, vinaigrette maison au vin rouge, basilic à l'origan
- ★ Salade de crevettes de Matane à la mangue, tomates cerises et avocats
- ★ Bavette de boeuf marinée et son duo de sauces
- ★ Sélection de fromages du Québec
- ★ Pain et beurre avec plateau de fruits frais
- ★ Gâteau au fromage et son coulis de framboises

SAVEURS ITALIENNES 33\$

- ★ Salade César
- ★ Plateau de tomates et bocconcini au caramel balsamique
- ★ Pavé de saumon aux épices italiennes, tomates cerises confites et asperges
ou Poitrine de poulet à la sauce vierge sur lit de roquette, salsa de tomates et basilic
ou Galette de quinoa aux légumes sur lit de roquette sauce froide à la menthe (Végé)
- ★ Pain et beurre
- ★ Gâteau Tiramisu



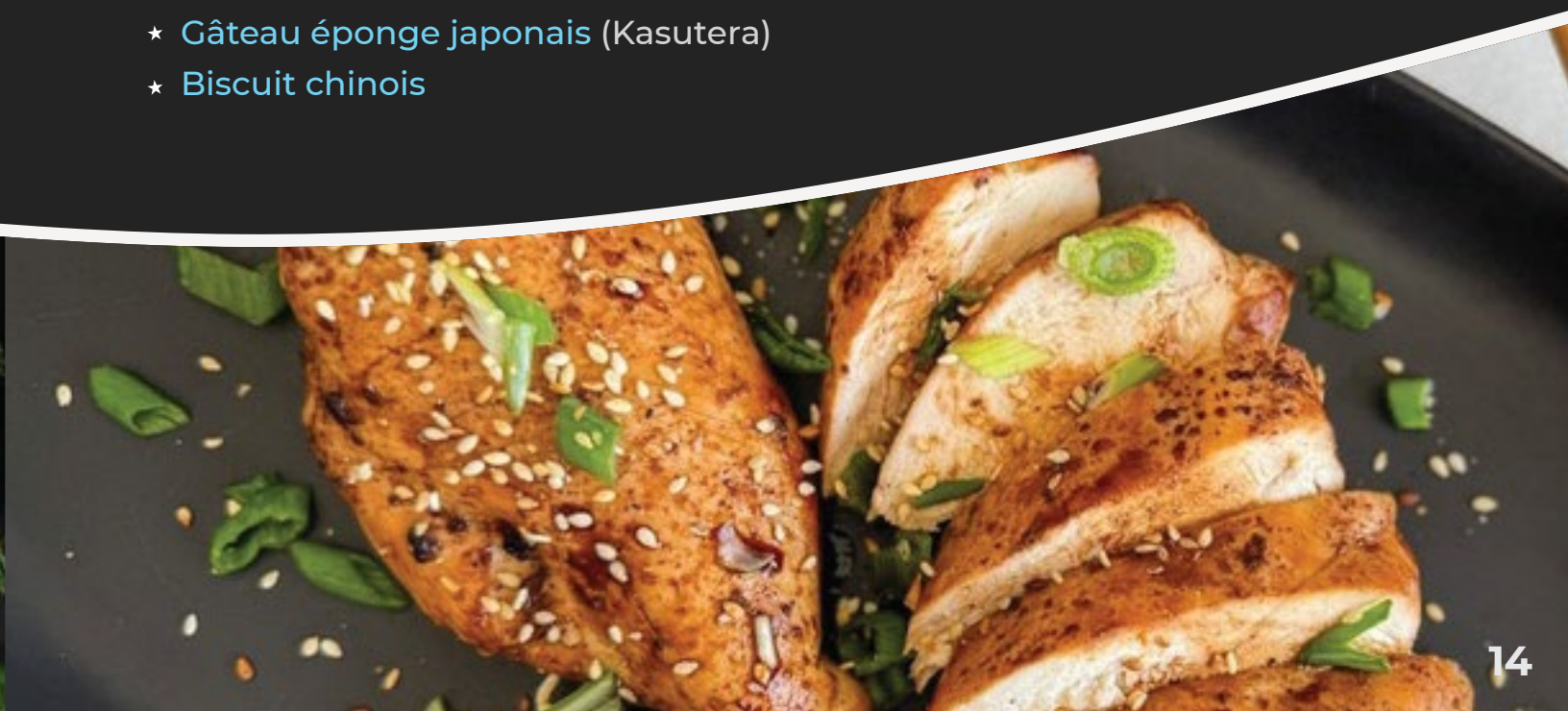


SAVEURS FRANÇAISES 30\$

- * Crudités et trempette maison
- * Mousse de foie de volaille maison et croustons (2) aux herbes
- * Salade d'endives et poires aux noix de Grenoble, vinaigrette au vin rouge
- * Quiche lorraine sur lit de laitues fines
 - ou Pissaladière à la tomate, oignons caramélisés et olives noires sur lit de laitues fines
- * Pain et beurre
- * Trottoir aux pommes

SAVEURS ORIENTALES 27\$

- * Salade de brocoli et petits légumes aux arachides
- * Salade de bébés épinards,
Légumes croquants et fèves germées, vinaigrette au sésame
- * Pavé de saumon laqué à l'érable sur lit de nouilles de riz
 - ou Poitrine de poulet teriyaki sur lit de nouilles de riz
 - ou Pavé de tofu laqué sur lit de nouilles de riz (Végé)
- * Gâteau éponge japonais (Kasutera)
- * Biscuit chinois





Cocktails & Bouchées

SOIRÉES APÉROS

Recevez vos invités
avec nos bouchées apéritives préparées avec soin
Idéal pour vos conventions, vos vernissages ou
encore vos soirées exclusives



POUR UN MINIMUM 10 PERSONNES

Vous devez organiser une réception ou un repas d'affaires?

NOTRE RECOMMANDATION

5 à 10 bouchées par pers. pour un 5 à 7.

15 à 20 bouchées par pers. pour un cocktail dînatoire.

Trouvez ce qui vous convient le mieux en fonction de votre budget tout en ayant un repas des plus raffinés.





Nos Cocktails

ET APÉROS

LE BUFFET 5@7 31.50\$

Plateau de crudités et trempettes aux deux saveurs *

Plateau d'antipasto *

(Olives mélangées, cornichons, noix, fruits séchés, poivrons rôtis à la vinaigrette, artichauts marinés)

Houmous aux poivrons grillés *

Bruschetta maison *

(Prosciutto, salami de Gènes, coppa, pâté campagnard) Plateau de charcuteries *

(Brie, cheddar, Oka) Plateau de fromages coupés *

Assortiment de pains et craquelins *

Confiture d'oignons *



Nos bouchées

APÉRITIVES / Commande minimale de 12 bouchées identiques

À LA VIANDE

- ★ Brochettes de crevettes grillées (2) au citron et poivre 4,25\$
- ★ Brochette de poulet teriyaki 3,25\$
- ★ Saumon fumé, crème fraîche, citron et ciboulette sur crouton 4,25\$
- ★ Mini arancini au boeuf et aux champignons, coulis de tomates 4,00\$
- ★ Feuilleté à la saucisse italienne et moutarde à l'ancienne 3,75\$
- ★ Effiloché de porc à l'érable et cornichon sur crouton maison 3,75\$
- ★ Cuillère de ceviche de pétoncles, crevettes et poisson blanc à la coriandre 4,75\$

VÉGÉTARIENNES

- ★ Brochette de tomates cerises au bocconcini, caramel balsamique et basilic 4,25\$
- ★ Mini quiche aux tomates séchées et au fromage Feta 3,25\$
- ★ Houmous aux oignons caramélisés, tomates cerises confites et coriandre fraîche sur crouton 4,25\$
- ★ Caviar d'aubergines et tomates rôties sur mini pita grillé 4,00\$
- ★ Concombre farci au fromage à la crème et concassé de tomates, menthe verte 3,75\$
- ★ Bouchée de fromage de chèvre aux canneberges et noix de Grenoble 3,75\$

SUCRÉES

- ★ Truffe au chocolat blanc et à la lime 4,00\$
- ★ Mini tartelette au sucre à la crème maison 3,25\$
- ★ Verrine de mousse au chocolat, framboises et menthe fraîche 4,25\$

Le tout est servi sur des plateaux récupérables ou recyclables



Menu

À LA CARTE

Agrémentez votre commande d'une machine à espresso, de boissons ou de plateaux à partager.

LOCATION DE MACHINE ESPRESSO SAECO 120\$ / JOUR

- ★ 1 kilo de café
- ★ 100 verres et couverts compostables
- ★ Sucre mixte et bâtons en bois
- ★ Thé et tisane x 25 unités
- ★ Chocolat chaud x 6 unités
- ★ 1 litre de lait 2%
- ★ 1 litre de lait d'avoine
- ★ 1 litre de lait d'amande et crèmes



NOS BOISSONS

- ★ Boissons énergisantes 4,50\$
- ★ Eau pétillante 350ml 4,00\$
- ★ Eau plate 500ml 2,50\$
- ★ Boissons gazeuses 2,50\$
- ★ Jus de fruits Oasis 300ml 2,50\$

DIVERS

- ★ Lot d'assiettes compostables (6" et 10") 1,00\$
- ★ Lot d'ustensiles compostables 1,25\$
- ★ Verres à café et couvercles (50) 18,00\$
- ★ 1 litre de lait 3,00\$
- ★ 1Kg de café espresso 21,00\$



NOS PLATEAUX POUR 10

★ Biscuits maison (10)	22,00\$
★ Muffins maison (10)	30,00\$
★ Plateau de crudités et trempette	36,00\$
★ Plateau de fromage cheddar 80g/pers	52,00\$
★ Plateau de fromage variés 80g/pers (3 sortes de fromages, pain et craquelins) . . .	90,00\$
★ Plateau de charcuteries (3 sortes de charcuteries, cornichons, olives, pain et craquelins) . . .	120,00\$
★ Plateau de fruits frais coupés	42,00\$
★ Yogourt déjeuner aux fruits et granola	52,50\$
★ Croissants (5) et chocolaines (5)	45,00\$





L'ÉQUIPE



Cantina Mtl est l'aboutissement de plus de 20 ans d'expérience. Nourrir chaque jour les équipes de tournage mais aussi comédiens, réalisateurs et producteurs de films aura été le quotidien de notre chef Martin. Rejoint par ses deux filles en 2023, ils créeront ensemble **Cantina Mtl**.



Alliant expertise et vision écoresponsable, l'entreprise n'a cessé de grandir et élargir son offre de services. Que ce soit pour vos réunions d'affaires, votre évènement de petite ou grande envergure, ou encore pour votre brunch familial, **Cantina Mtl** vous propose des repas variés de qualité et adaptés à vos besoins. Réduisant les coûts et l'empreinte écologique avec une approche centrée sur l'innovation et le bien-être de sa clientèle, l'entreprise apporte une touche personnelle et durable à chaque projet.

Livraison ET RÉCUPÉRATION

Dans un souci d'écoresponsabilité
la Cantina est équipée
de véhicules 100% électriques



LIVRAISON

Livraison = **60\$** dans un rayon de 35 km à partir de la Cantina
+ 1,35\$ du km supplémentaire
ou ramassage sans frais en boutique

RÉCUPÉRATION

Nos boîtes écoresponsables ainsi que tout matériel récupérable
doivent être rapportés.

En cas de non-retour des frais peuvent s'appliquer

ou

Récupération par notre équipe le lendemain de votre évènement,
moyennant des frais de **60\$** dans un rayon de 35 km à partir de la Cantina
+ 1,35\$ du km supplémentaire
ou dépôt sans frais en boutique

3251 rue sainte-Catherine est, Montréal, Qc H1W 2C5

info@cantinamtl.com • 514-703-1343 • cantinamtl.com



SCANNEZ-MOI



3251 rue sainte-Catherine est, Montréal, Qc H1W 2C5

info@cantinamtl.com • 514-703-1343 • cantinamtl.com