

CAFÉ MASSAWIPPI

TRAITEMENT DES ALLERGIES ET RESTRICTIONS ALIMENTAIRES

1. Le Groupe Massawippi s'engage à identifier dans le menu les allergènes (gluten, lactose, noix etc...).
2. Il est impossible pour nous de garantir, hors de tout doute, que le ou les produits auxquels le client est allergique ne soient entré en contact avec la nourriture choisie (même pour le plat sans allergènes). Tous les allergènes se retrouvent, d'une façon ou d'une autre, dans notre cuisine principale. Par contre vous pouvez être assuré que nous portons une attention particulière à tous les types d'allergies.
3. Aucune modification ne sera effectuée sur le menu choisi par le client. Les personnes allergiques dégusteront les plats sans allergènes-végétariens au choix du chef.
4. Exemple : le client a choisi - macreuse de bœuf façon raclette / purée de pommes de terre / légumes du jour et sauce poivre et balsamique. Dans le groupe, il y a des personnes allergiques au lactose, ils mangeront donc le plat sans allergènes car il y a du fromage, de la crème et du beurre dans ce plat.

INFORMATIONS IMPORTANTES

Les détails de l'événement doivent être reçues au minimum deux semaines avant l'événement.

Les prix sont valides jusqu'au 1er janvier 2027.
Les livraisons sans personnel seront facturées 22\$+taxes.

Le Groupe Massawippi n'acceptera pas de changement à une commande dans un délai de 72h avant l'évènement.

Prendre note que nous pouvons personnaliser toutes les demandes de menus, selon les demandes de vos clients et que des menus de Noel vous seront fournis pour la période des fêtes.

Nous ne prenons pas en charge la location de nappes, ni de serviettes de table.

Pour toutes questions, contactez nous au 819-822-4777
Pour plus d'informations sur nos menus, visitez le cafemassawippi.ca

BUFFETS



Buffets froids

Le choix du chef (fait par notre chef) – 20,95\$ par personne

2 sandwichs Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés
2 salades Plateau de biscuits
Crudités et trempette

Le Edward – 23,95\$ par personne

2 choix de sandwichs Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés
2 choix de salades Plateau de desserts (3 variétés)
Crudités et trempette

Le Isabelle – 25,95\$ par personne

2 choix de sandwichs Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés
2 choix de salades Crudités et trempette
1 choix de plateau froid Plateau de desserts (3 variétés)

Le Jessica – 35,45\$ par personne

2 choix de plats chauds Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés
2 choix d'acc. chauds Crudités et trempette
2 choix de salades Plateau de desserts (3 variétés)

Buffets chauds

Le Anne-Sophie – 41,45\$ par personne

2 choix de plats chauds 1 choix de sandwich
2 choix d'acc. chauds Plateau de cubes de fromage, fruits frais et séchés
2 choix de salades Crudités et trempette
1 choix de plateau froid Plateau de desserts (3 variétés)

Lorsque du personnel est requis sur place, des frais de 50 \$ par heure et par membre du personnel s'appliquent. De plus, un pourboire obligatoire sera ajouté à la facture : 10 % du montant total en présence de serveurs et de cuisiniers, ou 7 % du montant total lorsque seuls des cuisiniers sont présents.

Forfaits buffets froids 2026

Commande d'un minimum de **10 personnes**.

La vaisselle et les ustensiles compostables sont inclus.

Nous pouvons récupérer les plateaux en boutique au 5180 boulevard Bourque pour les réutiliser.

Forfaits buffets chauds 2026

Commande d'un minimum de **15 personnes**.

Possibilité de location de réchauds.

Nous pouvons récupérer les plateaux en boutique au 5180 boulevard Bourque pour les réutiliser.

Nous vous demandons de faire vos choix en fonction des allergies des personnes de votre groupe.
Aucun changement à ces menus ne seront permis.



Végétarien



Contiennent du gluten



Contiennent du lactose












Contiennent des noix


SÉLECTION DE SALADES

-  Salade d'orge et épinards / Pois chiches / Poivrons / Oignons rouges / Vinaigrette à la mandarine et à la menthe
-  Salade de pâtes Alla Sophia / Pâtes / bacon / Pesto de basilic / Olives noires / Parmesan
Salade de choux rouges / Haricots verts / Bacon / Graines de citrouille rôties / Vinaigrette pommes, cannelle et sucre brun
-  Salade de pâtes façon Minestrone / Haricots verts / Carottes / Haricots rouges / Vinaigrette pesto de basilic et balsamique
-  Salade de riz aux haricots noirs / Canneberges séchées / Raisins secs / Vinaigrette érable et miso
-  Salade de betteraves jaunes / Edamames / Oignons rouges grillés / Vinaigrette crémeuse à l'anis étoilé
-  Salade de pommes de terre à la Mexicaine / Maïs / Poivrons / Tomates / Coriandre / Vinaigrette-mayo au cumin
-  Salade de carottes façon César / Parmesan / Croûtons / Bacon
-  Salade verte / Légumes variés / Vinaigrette émulsionnée au vin blanc
-  Salade de quinoa / Légumes racines / Choux-fleurs / Feta / Artichauts rôtis / Vinaigrette origan et zeste de citron


SÉLECTION DE SANDWICHS

-  Sandwich de bœuf bourguignon: boeuf émincé / Crémeux aux carottes et champignons / Mayo au vin rouge et poivre / Pain aux herbes
-  Sandwich au tofu grillé / Compote de poivrons aigre-douce / Juliennes de carottes et choux marinés / Végénaise au paprika fumé
-  Club sandwich au saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés
-  Tortillas à la mortadelle / Pesto de graines de citrouille et ail confit / Céleri et persil
-  Sandwich au porc effiloché sur pain multi-grains / Chutney de pommes au romarin / Roquette / Mayo au parmesan
-  Tortillas aux charcuteries hachées / Mayo moutarde cornichons / Céleri-rave / Roquette
-  Baguette kani-kana / Goberge / Saumon fumé / Juliennes de légumes / Mayonnaise orange et gingembre
-  Burger de falafel / Pain brioché / Rémoulade de champignons au tamari et balsamique / Roquette
-  Sandwich de poulet mariné shawarma / Compote d'oignons / Mayo au curry / Laitue

SÉLECTION DE PLATS CHAUDS

 Pot pie végétarien / Pâte feuilletée / Sauce crème à l'estragon

Saumon au cari / Fricassée de fenouil, choux de Bruxelles et edamames

 Boulettes de veau aux herbes / Crémeux d'artichauts et épinards / Sauce chasseur (sauce brune, tomates et ail)

Lanières de porc vietnamiennes au caramel / Oignons verts et ananas

 Tofu grillé à la Mexicaine / Haricots noirs / Maïs / Coriandre / Salsa de tomates

Poitrine de poulet marinée au pesto de tomates séchées / Fricassée de poivrons

 Poulet au beurre à la Maryse / Crème sûre / Coriandre

Mijoté de cubes de bœuf comme un chili Texan

Mijoté de poulet Made in Québec / Bacon, pommes et érable

 Curry de lentilles classique / Tofu épicé / Chou sauté

SÉLECTION D'ACCOMPAGNEMENTS

 Riz pilaf aux herbes aux légumes



  Gratin de pommes de terre classique à la Maryse

 Casserole de grelots chimichurri zeste de citron at ail

 Betteraves 2 tons rôties à l'érable

 Carottes nantaises / Thym / Érable / Miso




 Écrasé de pommes de terre douces / Courges butternut et edamames

  Orgetto *comme un curry* / Raisins secs / Lait de coco


 Ratatouille / Courgettes / Aubergines / Tomates / Poivrons / Herbes


SÉLECTION DE PLATEAUX DE FROMAGES


  Plateau de cubes de fromage / Fruits frais et séchés


   **Extra de 10\$/pers** : Plateau de fromages fins du Québec / Compote / Pains et crackers / Fruits séchés et noix

SÉLECTION DE PLATEAUX FROIDS (pour le Isabelle et le Anne-Sophie)

 Roulade feuilletée de style pizza / Smoked-meat / Crémeux d'épinards / Mozzarella / Légumes sautés / Trempette mayo-moutarde

 Pizza froide du jour végétarienne


 Mini-quiche végétarienne au choix du chef

 Plateau d'antipasti : artichauts, charcuteries, olives, tomates cerises, fromage

 **Extra de 2\$/pers** : Spanakopita / Hummus maison / Olives

Extra de 5\$/pers : Salade de crevettes crémeuse à la vanille / Ananas grillés / Légumes crus acidulés

Extra de 6\$/pers : Saumon fumé / Salade de grelots aux câpres et citron / Hummus de poivrons

 **Extra de 8\$/pers** : Plateau de charcuteries de Scottstown / Marinades / Moutarde et confiture / Pain grillé

POUR DES AJOUTS SUR VOTRE COMMANDE

Les prix sont par personne, pour l'entièreté du groupe

Salade à la carte : 3,25\$ par personne
(100gr)

Roulades, pizzas froides, mini-quiches et
plateau d'antipasti: 4,25\$ par personne

Sandwich à la carte: 5,50\$ par personne

Cubes de fromage: 4,25\$ par personne

Plateau de saumon: 8,75\$ par personne

Plat chaud: 8,75\$ par personne

Salade de crevettes: 7,75\$ par personne

Accompagnement chaud: 5,00\$ par personne

Les menus et les prix sont sujets à changements sans préavis et sont en constante évolution
Il n'est pas possible de séparer le nombre de personne pour avoir plus de choix



BOÎTES À LUNCH

Minimum 10 boîtes pour effectuer une commande:

1 à 10 boîtes, un choix

11 à 20 boîtes, 2 choix

21 à 30 boîtes, 3 choix

31 à 40 boîtes, 4 choix

41 boîtes et plus, 5 choix

Un minimum de 5 boîtes doivent être du même choix.

Ustensiles compostables inclus

FORFAITS

La choix du chef sandwich (fait par notre chef) : 18.95\$ par personne pour le sandwich et 20\$ par personne pour la protéine

Protéine / Sandwich
Crudités et trempette
Fromage
Salade
Dessert du jour

La Massawippi (Sandwich) : 20.25\$ par personne

Sandwich au choix
Crudités et trempette
Fromage
Salade au choix (même salade pour tous les convives)
Dessert du jour










La Gourmande (Protéine) : 22.25\$ par personne

Protéine au choix
Crudités et trempette
Fromage
Salade au choix (même salade pour tous les convives)
Dessert du jour





SÉLECTION DE SALADES

-  Salade d'orge et épinards / Pois chiches / Poivrons / Oignons rouges / Vinaigrette à la mandarine et à la menthe
-  Salade de pâtes Alla Sophia / Pâtes / bacon / Pesto de basilic / Olives noires / Parmesan
Salade de choux rouges / Haricots verts / Bacon / Graines de citrouille rôties / Vinaigrette pommes, cannelle et sucre brun
-  Salade de pâtes façon Minestrone / Haricots verts / Carottes / Haricots rouges / Vinaigrette pesto de basilic et balsamique
-  Salade de riz aux haricots noirs / Canneberges séchées / Raisins secs / Vinaigrette érable et miso
-  Salade de betteraves jaunes / Edamames / Oignons rouges grillés / Vinaigrette crémeuse à l'anis étoilé
-  Salade de pommes de terre à la Mexicaine / Maïs / Poivrons / Tomates / Coriandre / Vinaigrette-mayo au cumin
-  Salade de carottes façon César / Parmesan / Croûtons / Bacon
-  Salade verte / Légumes variés / Vinaigrette émulsionnée au vin blanc
-  Salade de quinoa / Légumes racines / Choux-fleurs / Feta / Artichauts rôtis / Vinaigrette origan et zeste de citron

SÉLECTION DE SANDWICHS

-  Sandwich de bœuf bourguignon: boeuf émincé / Crémeux aux carottes et champignons / Mayo au vin rouge et poivre / Pain aux herbes
-  Sandwich au tofu grillé / Compote de poivrons aigre-douce / Juliennes de carottes et choux marinés / Végénaise au paprika fumé
 -  Club sandwich au saumon fumé / Confiture de tomates aigre-douce / Oignons marinés
 -  Tortillas à la mortadelle / Pesto de graines de citrouille et ail confit / Céleri et persil
-  Sandwich au porc effiloché sur pain multi-grains / Chutney de pommes au romarin / Roquette / Mayo au parmesan
 -  Tortillas aux charcuteries hachées / Mayo moutarde cornichons / Céleri-rave / Roquette
 -  Baguette kani-kana / Goberge / Saumon fumé / Juliennes de légumes / Mayonnaise orange et gingembre
-  Burger de falafel / Pain brioché / Rémoulade de champignons au tamari et balsamique / Roquette
 -  Sandwich de poulet mariné shawarma / Compote d'oignons / Mayo au curry / Laitue

SÉLECTION DE PROTÉINES POUR LA GOURMANDE

-  Poke bol de saumon poché ou de tofu mariné / Légumes marinés / Sauce wafu
 - Canard confit / Riz / Ananas grillés / Oignons marinés / Aïoli
-  Poitrine de poulet marinée au pesto de tomates séchées / Fricassée de poivrons / Salade d'orzo
 - +5\$** Tataki de thon rouge / Salade de panais au gingembre et miso / Salsa d'oignons verts grillés
-  Mesclun / Roquette / Taboulé de légumineuses / Feta / Graines de citrouille / Concombres / Tomates cerises / Vinaigrette aux herbes
-  Salade de pommes / Raisins / Coriandre / Amandes / Fromage de chèvre / Charcuterie croustillante

SALADES ET BOLS GOURMANDS

Minimum 10 bols pour effectuer une commande:

10 bols, 2 choix

15 à 20 bols, 3 choix

20 à 25 bols, 4 choix

25 bols et plus, 5 choix

Un minimum de 5 bols doivent être du même choix.


Ustensiles compostables inclus


Vinaigrettes à part


Aucun changement ne sera permis


SÉLECTION DE SALADES GOURMANDES (16,75\$)

Mesclun / Oignons rouges marinés / Câpres / Fenouil / Mayonnaise végane zeste de citron et aneth / Crevettes de Matane

 Mesclun / Pommes / Raisins / Amandes grillées / Chips de proscuitto / Fromage de chèvre / Vinaigrette coriandre et vin blanc

 Salade César / Poulet grillé et fumé / Parmesan / Lardons / Œufs cuits / Vinaigrette César / Croûtons

 Mesclun / Roquette / Taboulé de légumineuse / Tofu grillé / Graines de citrouille / Concombres / Tomates cerises / Vinaigrette aux herbes

 **Extra de 3\$/ pers :** Mesclun / Canard fumé / Canard confit / Betteraves / Salsa de raisins / Réduction de porto / Graines de tournesol / Miettes de feta


SÉLECTION DE BOLS GOURMANDS (16,75\$)

 Bol tacos / Riz / Concombres / Mais / Porc effiloché / Pico di gallo / Mozzarella épicé / Oignons rouges / Vinaigrette à l'avocat

 Bol asiatique au tofu mariné / Juliennes de légumes / Cajous grillés / Vermicelles de riz / Vinaigrette asiatique au sésame

 Bol italien / Roquette / Orzo / Charcuteries / Artichauts / Olives / Tomates cerises / Poivrons / Courgettes grillées / Feta / Vinaigrette pesto

Extra de 3\$/ pers : Poke au thon / Riz à sushi / Légumes marinés / Gingembre mariné / Tataki de thon / Végénaise wafu (sésame)

 Bol de choux-fleurs rôtis / Poulet frit / Roquette / Couscous / Mayonnaise Buffalo / Juliennes de carottes / Halloumi

BANQUET

VENISE GOURMAND (3 SERVICES)

3 services - 48\$

Informations générales

Frais de management de 28\$ (incluant cuisiniers, serveurs et pourboire)

Minimum 50 personnes pour effectuer une commande.

Les taxes sont en sus.

Extra de 8.50\$ par personne pour tous les convives pour un deuxième choix de plat.

Les pains et les beurres sont en extras à 1,50\$ par personne.



Potages +5\$ (sans allergènes)


- 🌿 Velouté de tomates et basilic
- 🌿 Velouté de carottes au gingembre
- 🌿 Velouté de champignons et ail confit

Entrée (Choix de 1)

- 🥛🌿 Duo soupe du jour et salade verte / Vinaigrette aux herbes / Concombre, tomates et radis / Copeaux de fromage
- 🥛🌿 Entrée froide : salade Grecque / tomates cerises / olives noires / fromage feta / oignons rouges / tzatziki / croûtons sans gluten
- 🌿🥛 Entrée chaude: arancini aux poireaux et courge butternut / sauce Mornay au romarin et zeste de citron
- 🌿 Entrée froide: méli-mélo de carottes au miel de thym / purée de courge et haricots blancs / vinaigrette érable et miso de North-Hatley / graines de citrouille
- 🌿 Entrée froide: terrine de veau aux herbes, tomates séchées, olives noires / compote de tomates aigre-douce / verdure et foccacia grillée
- 🌿 Entrée chaude: falafel maison / hummus de pois chiches et chou-fleur rôtis / vinaigrette gourmande à la menthe et origan


Plats de résistance (Choix de 1)

  Poitrine de poulet rôtie / ricotta-épinards-artichauts / risotto de pommes de terre et maïs / sauce au vinaigre balsamique / légumes du jour


 +4\$ Macreuse de bœuf braisée / purée de pommes de terre / légumes du jour / sauce laquée à l'orange et tamari

  Poitrine de canard du Lac-Brôme / Sauce cerises et espresso / Risotto aux oignons caramélisés / Légumes / Oignons frits


Longe de porc *pizzaiola* / pepperoni-oignons-poivrons / fromage sans lactose / sauce tomates / purée de panais et céleri-rave / légumes

 Végé chaud: Cigare au chou Napa / protéines végétales full légumes / sauce tomates et basilic / gremolata aux zestes de citron

  Végé : Comme un Wellington de végé-pâté de Bio-Bon / crêpes aux herbes / épinards / champignons / sauce aux poivres vegan / légumes du jour



 Steak de choux rôti et mariné au cumin / purée de courge et tofu soyeux / salade de maïs, édamamé et coriandre

Desserts (Choix de 1)

 Brownies sans gluten au chocolat noir / purée courge à la muscade / pommes caramélisées

  Tarte au sucre gourmande / crème fouettée à l'érable / salsa de raisins secs à l'orange











  Cannoli aux fruits de la passion / mousse de chocolat blanc / compote d'ananas à la menthe

  Verrine: Tiramisu, sauce cacao et espresso, salade de framboises, poivres et baies de Genièvre









  Verrine : Panna cotta à la vanille / confiture de fraises au vinaigre balsamique / meringue séchée et graines de citrouille au sucre

BOUCHÉES ET COCKTAIL







Bouchées froides à 34\$ la douzaine

-  Oeufs mimosa au saumon fumé / Sel d'algues Nori
-  Alfred le Fermier / Prosciutto et pommes caramélisées
-   Tartare de tomates confites / Madeleine au pesto
-  Satay de poulet au cari / Yogourt à l'origan
-   Sphère de chèvre aux oignons verts grillés / Graines de tournesol / Compote d'abricots
-  Rouleau de printemps au végé-pâté / Pommes vertes et légumes croustillants
-  Maki sushi végétarien / Gingembre mariné / Julienne de légumes / Pommes / Sauce Wafu au wasabi
-  Mousse fouettée de foie de volaille / Compote de raisins / Crumble de miso













Bouchées chaudes à 34\$ la douzaine

-  Falafel du Café Massawippi / Végénaise tzatziki
-  Foccacia fenouil-romarin / Purée de chorizo / Parmesan
-  Bouchée de poulet mariné Buffalo / Crème sûre à la coriandre
-   Arancini aux fromages de la Laiterie Coaticook / Sauce au choix du chef
-  Toast au crémeux de smoked-meat / Cornichons-moutarde / Panko à l'aneth
-  Toast de crevettes au sésame et sauce hoisin / Citron et fenouil
-  Croquetas de saucissons de Scotstown / Confiture de tomates / Chapelure de Doritos / Mayo paprika fumé

Bouchées froides à 36\$ la douzaine



-  Madeleine au curry / Tartinade de crevettes au citron et câpres
-  Tartare de bœuf / Mayo Américaine / Croûton
-  Tartare de saumon / Pommes / Concombre / Croûton
-  Rillettes de canard / Pommes brûlées / Persil / Croûton
-  Gougère au parmesan / Crémeux d'artichauts / Saumon fumé / Oignons marinés
-  Cube de saumon gravlax / Chocolat blanc / Poivre rose / Citron et fenouil

Bouchées chaudes à 36\$ la douzaine



-  Polenta / Fromage de chèvre / Caponata
 - Déroulé de caille au prosciutto et pleurotes / Ketchup de champignons au tamari
-  Compressé de pommes de terre potato skin / Chips bacon / Fromage / Crème sûre
-   Arancini au canard confit / Champignons / Mayo truffée
-   Escargots frits / Crème de pop-corn et fleur d'ail
-   Tête de champignon / Pimento & cheese / Échalotes / Tomates cerises
-   Mini-burger de porc effiloché / Fromage St-Benoit et mayo chipotle
-   Mini-Burger Trop Cochon / Érable, chutney de bacon / Brie

Bouchées à 42\$ la douzaine

Bouchées froides

-  Ballotine de foie gras maison / Garniture au choix du chef
-  Tataki de thon en croûte / Crème réduite wasabi / Sauce hoisin

Bouchées chaudes

-  Escalope de foie gras poêlée / Garniture au choix du chef
-  Beignets de homard / Caramel de tomates au cognac et raifort

Huîtres

Huîtres froides

Huitres froides sur écaille garniture classique 40\$ / douzaine

Huîtres chaudes

 Huîtres chaudes selon l'inspiration du moment : 44\$ / douzaine

 Huîtres chaudes comme Carbonara : 44\$ / douzaine


 Huîtres chaudes gratinées style soupe à l'oignon : 44\$ / douzaine


Desserts à 32\$ la douzaine

 Truffes au choix de la pâtissière


 Cannoli sicilien / Chocolat / Zeste de citron

 Carottes-Cupcakes / Glaçage


 Petit cannelé / Fromage fouetté aux pommes caramélisées


 Sucre à la crème Annie style


 Carré tarte à la lime et chocolat blanc


 Cake pop au choix de la pâtissière

 Mini choux aux fruits de la passion / Noix de coco


 Macarons au choix de la pâtissière

 Carrés au sirop d'érable

 Financier aux amandes / Caramel Amaretto / Sucre cannelle

 Churros mexicain / Sauce cacao piquante (chaud)

 Brochette Suzette / Blinis / Orange / Chocolat blanc

 Brownies au chocolat et caramel végétan et sans gluten

Forfaits bouchées

Le forfait 5 à 7

Minimum de 50 personnes
4 bouchées salées
1 bouchée sucrée
Verres pour vin
Cuisiniers et serveurs nécessaires
(3 heures maximum)
Transport pour la ville de Sherbrooke
Pourboires
50-99 personne : 42\$ / personne
100 personnes et plus : 38\$ / personne

Le forfait Dinatoire

Minimum de 25 personnes
12 bouchées salées
3 bouchées sucrées
Verres pour vins
Cuisiniers et serveurs nécessaires
(4 heures maximum)
Transport pour la ville de Sherbrooke
Pourboire
25 à 49 personnes : 78\$ / personne
50 à 99 personnes : 73\$ / personne
100 personnes et plus : 68\$ / personne

Les menus et les prix sont sujets à changements sans préavis et sont en constante évolution