



Menu 4 ou 5 services

Menu pour 20 personnes & plus.

Inclus :

Entrée chaude
Entrée froide
Sorbet (+3 \$ pour un 5^e service)
Plat principal
Dessert
Pain & beurre
Café & thé

Tarif : 40 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes & plus

Personnel de service : 80 \$ par 30 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne

Frais de transport :

Joliette : sans frais | **Grand Montréal :** 30 \$

Taxes en sus.

Entrées chaudes -1 choix

1. Velouté de légumes grillés

Brunoise de poires & pain au pesto de tomates

2. Velouté de panais

Lardons caramélisés à l'érable & poireaux frits

3. Crème d'oignons caramélisés à la bière Bock de Joliette

Crostini gratiné au vieux cheddar

4. Velouté de courge musquée

Pomme caramélisée & croûton grilled cheese

Entrées froides – 1 choix

1. Salade jardinière

Juliennes de légumes, vinaigrette balsamique & rillettes de truite fumée à l'érable

2. Salade printanière

Crostini de brie chaud, amandes et miel, juliennes de légumes & vinaigrette balsamique

3. Raclette maison

Chorizo, escargot, pomme de terre ratte & petits légumes gratinés au cheddar fumé

4. Bruschetta

Pain campagnard, fromage halloumi & chorizo

5. Salade César de L'Âtre

Vinaigrette maison, citron, tuile de parmesan frais, câpres frites & bacon

Sorbets – 1 choix Supplément de 3 \$

1. Citron

Zeste de lime & liqueur de cassis

2. Fraise & basilic

Mousseux

3. Mangue mojito

Rhum & menthe

Plats principaux – 1 choix

Possibilité d'offrir 2 choix de plats. Les quantités doivent être données d'avance. Les invités devront également avoir des marque-places pour indiquer leur choix. Extra de 2 \$ par personne

1. Poulet grillé

Fines herbes, bacon & légumes grillés au miel sur purée de pommes de terre

2. Baluchon de poulet confit en pâte brick

Poireaux, bacon, purée de panais & légumes racines glacés au miel

3. Mignon de porc

Fromage Brie fondant, purée de patates douces, légumes glacés au miel & sauce au poivre

4. Pavé de saumon

Gremolata maison, parmesan sur risotto crémeux & légumes du chef

5. Rôti de palette de boeuf

Bœuf effiloché braisé au vin rouge, purée maison & légumes glacés au miel

6. Poitrine de poulet marinée farcie au vieux cheddar

Asperges enroulées de prosciutto & sauce crémeuse au poivre et romarin

7. Carré de porc grillé au charbon de bois

Mariné à la moutarde Dijon & miel en croûte de fines herbes. Légumes variés & purée de patates douces

8. Brochette d'épaule de bœuf

Fromage halloumi, purée de pommes de terre au bacon et oignons verts & légumes racines glacés au miel

9. Short rib de bœuf braisé style BBQ

Purée de pommes de terre maison & sauce BBQ et Jack Daniel's

10. Joue de porc braisée

Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison & légumes du moment

11. Baluchon de canard confit (extra 2 \$ par personne)

Bacon, poireaux, purée de pommes de terre & patates douces avec légumes racines

12. Bavette de bœuf (extra 5 \$ par personne)

Chimichurri maison, purée de pommes de terre & légumes glacés au miel

13. Magret de canard laqué au caramel de porto (extra 7 \$ par personne)

Sauce au porto, micro pousse, purée de panais & légumes glacés au miel

Desserts – 1 choix

1. Crème brûlée vanille & orange

Petits fruits

2. Mousse au chocolat maison

Coulis de fruits frais & crumble au chocolat

3. Brownie au chocolat

Caramel au rhum brun et petits fruits

4. Tartelette citron & meringue flambée

Petits fruits

5. Gâteau à l'érable

Coulis de chocolat maison, fruits frais & mousse aux framboises

Informations à fournir pour la réservation

Choix du menu

Détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu)

Adresse complète du lieu de l'événement

Information sur l'espace de cuisine

Numéro de téléphone en cas d'urgence

Nombre de personnes exact

Aucune modification 3 jours avant l'événement

Merci et au plaisir de vous servir !