



# Menu BBQ chic

Menu pour 15 personnes et plus

## Inclus :

2 choix de mises en bouche  
2 choix de salades  
2 choix de viandes  
Accompagnements  
1 choix de dessert  
Crudités, trempette, pain & beurre  
Matériel jetable, au besoin

**Tarif :** 30 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

**Personnel de service :** 80 \$ par 30 personnes

**Vaisselle de porcelaine :** 3 \$ par personne

**BBQ et propane :** 80 \$ | 50 personnes et plus : Sans frais

**Frais de transport :**

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

Taxes en sus

## Mises en bouche - 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix de plus pour un total de 3 mises en bouche. 1,50 \$ par personne

### 1. Brochette de tomates à l'italienne

Basilic frais, chorizo & fromage du jour

### 2. Mousse de volaille au cassis

Oignons confits au sirop de grenadine, ciboulette & biscottes maison

### 3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

### 4. Tartin de saumon fumé & sirop d'érable

Chips maison au paprika

### 5. Terrine du boucher

Croûtons aux canneberges & romarin

### 6. Saucisse à l'érable

Brochette de saucisse de Cochon Cent Façons, fromage fumé & charcuterie du jour

### 7. Tartare de bœuf au cheddar fort

Chips de pain, ciboulette & moutarde au miel

### 8. Crostini de tomates confites

Mozzarella fumé, juliennes de mâche & zeste de citron

### 9. Concombre farci

Canard confit & crème sûre à l'aneth

### 10. Crostini de poires

Lardons caramélisés à la bière, thym frais & fromage fondu

### 11. Bouchées de blanc de poulet

Prune & bacon prince

## Salades – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix de plus pour un total de 3 salades. 1,50 \$ par personne

### 1. Betteraves rouges

Olives noires, persil italien & émulsion de balsamique

### 2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon

### 3. Bar à salades

Variété de légumes croquants, vinaigrette à l'érable & balsamique

### 4. Pommes de terre du Québec

Légumes du marchand, charcuteries & mayo au paprika

### 5. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

### 6. Choux de Bruxelles

Pommes vertes, lardons de bacon et vinaigrette miel & Dijon

### 7. Tomates colorées

Basilic frais, zeste d'agrumes, fromage féta & crème sûre au citron

### 8. Pâtes au pesto de basilic

Tomates raisins, oignons rouges & prosciutto

### 9. Roquette

Fraises, pommes vertes, oignons rouges & vinaigrette balsamique et framboises

### 10. Grecque aux saveurs de L'Âtre

Artichauts, olives, concombre & tomates

## Viandes – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix de viande afin d'avoir 3 viandes au total. 3 \$ par personne

### 1. Burger de poitrine de poulet

Pain brioché & sauce ranch

### 2. Hot dog Michigan

### 3. Saucisse à la bière

### 4. Pilon de poulet érable & whisky

### 5. Ribs

Sauce BBQ à la bière épicée

### 6. Carré de porc

Grillé à la tex-mex

### 7. Cuisse de poulet

Grillée à la bière, mélasse & lime

### 8. Saumon grillé

Fenouil

### 9. Brochette de tofu épicé

### 10. Brochette de crevettes épicées (extra 5 \$ par personne)

4 crevettes

### 11. Brochette de filet d'épaule (extra 5 \$ par personne)

Bacon et fromage halloumi

### 12. Filet mignon de bœuf AAA 6 oz (extra 7 \$ par personne)

**Inclus :** mayo, mayo épicée, ketchup, choucroute, laitue, tomates, cornichons, oignons rouges, moutarde Dijon, moutarde Baseball & fromage râpé. Selon vos choix de viandes.

Pommes de terre grelots (rôties aux herbes & huile d'olive), poivrons, courgettes, carottes, asperges & oignons rouges

## Desserts - 1 choix

### 1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

### 2. Crémeux au caramel

Chocolat blanc, crumble maison à la cassonade & feuilles de menthe

### 3. Verrine de mousse au fromage mascarpone

Pêches marinées au miel

### 4. Tartelette citron & meringue glambée

Sirop d'érable, petites baies de saison & mousse au caramel

### 5. Ananas grillé au BBQ

Fleur de sel, caramel au rhum brun & chocolat

### 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

Est-ce qu'il y a un BBQ et du propane disponible sur place ?

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 !*