



Menu Méchoui

Menu pour 40 personnes & plus.

Inclus :

2 mises en bouche
2 salades
1, 2 ou 3 choix de viandes au méchoui
1 poêlée de légumes
1 accompagnement
1 dessert
Pain, beurre, crudités & trempette

Tarif : Une viande : 35 \$ | 2 viandes : 38 \$ | 3 viandes : 40 \$

Tarif plus avantageux pour 75 personnes et plus

Machine à méchoui : 70 \$ | Groupe de 100 personnes et plus : sans frais.

Chef : 80 \$

Personnel de service : 80 \$ par 40 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne

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 tomate à l'italienne

Basilic frais, chorizo piquant & fromage du jour

2. Mousse de canard au cassis

Ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & 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. Brochette de saucisse à l'érable

Saucisse de Cochon Cent Façons de façon, fromage fumé & salami

7. Tartare de bœuf au cheddar fort & ciboulette

Chips de pain & moutarde au miel

8. Compote d'oignons

Prunes, croûton à l'huile d'olive, chips de parmesan & prosciutto

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

Prunes & bacon prince

12. Antipasti végétation façon brochette

Tomates séchées, olives, artichauts & bocconcini

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 artisanal

3. Bar à salades

Variété de légumes croquants, vinaigrette érable & balsamique

4. Pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo au paprika

5. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olive & mayo au paprika

6. Choux de Bruxelles

Pommes vertes, lardons de bacon & vinaigrette miel & Dijon

7. Tomates colorées

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

8. Pâte 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, concombres & tomates

Viandes

1. Cochon mariné

Sauce au poivre

2. Agneau

Sauce aux 2 moutardes

3. Fesse de bœuf

Sauce au vin rouge

Accompagnements – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix de plus pour un total de 2 accompagnements. 1 \$ par personne

1. Purée de pommes de terre

Ail confit

2. Purée de patates douces

Oignons verts

3. Pommes de terre grelots

Rôties aux herbes & parmesan frais

4. Purée de courge musquée

Ail confit & beurre noisette

5. Brocolis gratinés au fromage du jour

6. Pomme de terre Monte-Carlo

Demi-pomme de terre farcie au bacon, oignons verts & fromage

7. Salsa exotique

Mélange de légumineuses, maïs, poivrons doux & persil frais

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 & feuille de menthe

3. Verrine de mousse au fromage mascarpone

Pêches marinées au miel

4. Tartelette citron & meringue flambée

Croquant de noisette & petites baies de saison

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

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 !