



Menu Bar à poutine

Menu pour 20 personnes & plus.

Inclus :

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
3 variétés de poutine
1 choix de dessert
Crudités, trempette, pain & beurre
Matériel jetable, au besoin

Tarif : 26 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et 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

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 piquant & fromage du jour

2. Mousse de volaille

Cassis, ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartin de saumon fumé à l'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, fromage fumé & prosciutto

7. Tartare de bœuf

Cheddar fort, ciboulette, chips de pain & moutarde au miel

8. Compote d'oignons

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

9. Concombre farci

Canard confit & crème sûre à l'aneth

10. Crostini de poires

Lardons poêlés au beurre d'érable & fromage fondu

11. Bouchées de blanc de poulet

Prune & bacon prince

12. Antipasti végétation façon brochette

Tomates séchées, olives, artichauts & bocconcini

13. La brochette grecque

Artichaut, féta, concombre & tomate

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 basilic

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 paprika

5. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & 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. 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

Poutines – 3 choix

Possibilité d'ajouter un choix de poutine à votre menu. 3 \$ par personne

1. Porc effiloché

Sauce BBQ au Jack Daniel's.

2. Bœuf

Bœuf haché & champignons

3. Bœuf braisé

Bœuf braisé à la bière Bock de Joliette & oignons rouges

4. Little Italy

Saucisses italiennes, chorizo & jambon fumé

5. L'Âtre Traiteur

Crème sûre, oignons verts, bacon & sauce cognac

6. Végé

Variété de légumes grillés

7. Fruits de mer

Crevettes, goberge & mini pétoncles

8. Rustique

Champignons sauvages, oignons, parmesan, fromage halloumi frit & sauce au poivre

9. Cochon Cent Façons

Chaire de saucisses érable & whisky

Frites maison, fromage en grains, sauce régulière et sauce selon le choix de poutine.

Desserts – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & fruits de saison

2. Crémeux au caramel

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

3. Bagatelle aux brownies & caramel de bourbon

Pacanes & fruits de saison

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

Information sur l'espace de cuisine

Est-ce qu'il y a une friteuse sur place ?

Numéro de téléphone, en cas d'urgence

Le nombre de personnes exact

Aucune modification 3 jours avant l'événement

Merci et au plaisir de vous servir !