



Menu bar à pâtes

Menu pour 20 personnes & plus.

Inclus :

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
2 choix de viandes ou fruits de mer
6 choix de légumes
1 choix de fines herbes
2 choix de pâtes
2 choix de sauces
1 choix de dessert
Crudités, trempette, pain & beurre

Tarif : 25 \$ par adulte | 10 \$ par enfant

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

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 pour un total de 3 mises en bouche. 1,50 \$ par personne.

1. Brochette de tomate & chorizo

Caramel balsamique

2. Mousse de volaille

Cassis & oignons confits

3. Rillettes de truite fumée à l'érable

Chips de pita au paprika

4. Cantaloup & prosciutto

Mayo épicée

5. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

Salades – 2 choix

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

1. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon

2. Bar à salades

Variété de légumes croquants, croûtons au paprika doux & vinaigrette balsamique

3. Brocolis

Prosciutto fumé, oignons rouges, mayo au miel & curry

4. Pommes de terre rattes

Oignons verts, bacon & mayo maison

5. Tomates de couleur

Féta au caramel balsamique

6. Petites plumes

Pennes, charcuteries, olives & mayo épicée

7. Pâtes méditerranéennes

8. Orzo aux légumes verts

Pesto de tomates séchées, tomates fraîches & basilic

Viandes - 2 choix

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

Porc	Crevettes de Matane	Jambon
Poulet	Saucisse italienne	Smoked meat
Chorizo	Prosciutto	Filet mignon extra de 1,25 \$/pers
Bacon	Lanières de bœuf	Chair de homard extra de 2,25 \$/pers

Légumes – 6 choix

Poivrons rouges	Brocolis	Fenouils
Courgettes	Pleurotes	Céleris
Olives noires ou vertes	Mini maïs	Aubergines marinées
Oignons verts ou rouges	Choux de Bruxelles	Épinards
Champignons	Choux-fleurs	
Asperges	Carottes de couleur	

Herbes fraîches & épices – 1 choix

Basilic	Aneth
Persil	Épices à steak
Ciboulette	

Sauces – 2 choix

Tomate & basilic	Rosé à l'italienne
Pesto basilic & vin blanc	Crème & bacon

Pâtes – 2 choix

Linguines	Spaghettinis
Pennes	Gnocchis
Farfalles	Rotinis

Variété de condiments - inclus

Sauce épicée	Pesto
Parmesan	Ail
Poivre du moulin	Vin blanc

Desserts – 1 choix

1. Crème brûlée vanille & orange

Petits fruits

2. Mousse au chocolat

Fromage à la crème

3. Verrine de brownie

Coulis de petits fruits rouges

4. Tartelette citron & meringue flambée

Crumble au 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

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 !