



Menu buffet chaud

Menu pour 10 personnes & plus.

Inclus :

2 mises en bouche
2 salades
1 plat principal
1 poêlée de légumes
1 accompagnement
1 dessert
Pain, beurre, crudités & trempette

Tarif : 26 \$ par personne

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 à l'italienne

Chorizo piquant & fromage du jour

2. Mousse de volaille au cassis

Oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartin de saumon fumé à l'érable

Chip 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 & prosciutto

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 salade

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, 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. 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, concombre & tomates

Viandes – 1 choix

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

1. Poitrine de dinde effilochée à l'estragon

Poivre au citron, sauce à la crème & feuilleté maison

2. Rôti de côte de bœuf

Sauce au jus (tranché devant les invités)

3. Joue de porc braisée à l'orange grillée

Sauce au fond de veau & persil minute

4. Pilons de poulet marinés à la bière blonde mexicaine

Épis de maïs grillés & crème sûre à la lime

5. Mignon de porc en croûte de parmesan

Sauce poivre & cognac

6. Fesse de bœuf braisé à la bière Bock de Joliette

Bœuf effiloché, champignons sauvages sautés au beurre & sauce au fond de veau

7. Braisé de saucisse

Oignons caramélisés au jus de veau & chutney de courge

8. Longe de porc rôti

Pesto rustique aux tomates & beurre aux fines herbes

9. Blanc de poulet confit

Pois verts frais, lardons caramélisés à l'érable & sauce crémeuse au vin blanc de la région

10. Boulette de porc & veau

Sauce crémeuse aux champignons sauvages, oignons cipollini & chunk de bacon

11. Poulet Buffalo en croûte d'épices

Rub maison & sauce aigre-douce à l'orange

12. Carré de porc grillé & mariné

Miel, cajun & chimichurri maison

13. Brochette de poulet façon général Tao sans friture

Sauce teriyaki, oignons verts, sésames et gingembre

14. Pavé de saumon grillé

Salsa exotique & sauce crémeuse à l'aneth

15. Jarret d'agneau à l'érable & vin blanc

Romarin frais & oignons rouges braisés

16. Penne de luxe au poulet confit & saucisses à l'érable

Sauce rosée, basilic, vin blanc & parmesan frais

17. Brochette de bœuf (extra 4 \$ par personne)

Fromage halloumi & chimichurri maison

18. Ribs à la bière rousse

Sauce pomme, BBQ & cajun

Accompagnements – 1 choix

1. Purée de pommes de terre

Ail confit, bacon & oignons verts

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. Brownie

Caramel au rhum brun & maïs éclaté au fudge

4. Tartelette maison au chocolat & sirop d'érable

Petits fruits & mousse au caramel

5. Tartelette citron & meringue flambée

Petits fruits

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

Est-ce que le buffet est livré chaud ou froid (à réchauffer) avec les indications de cuisson ?

Information sur l'espace de cuisine, s'il y a du personnel 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 !