



Menu buffet chaud

Menu pour 12 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 : 26,50 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

Personnel de service : 80 \$ par 35 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne

Frais de transport : minimum 10 \$ (taxes en sus)

Joliette : Sans frais

Grand Montréal : 40 \$ (taxes en sus)

Mises en bouche - 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 3 mises en bouche | Extra 1,75 \$/personne

1. Brochette de tomate et bocconcini texmex

Chorizo piquant

2. Mousse de volaille au cassis

Croquant de bacon à l'érable & biscottes maison

3. Mini feuilleté d'escargot à l'ail

Herbes & charcuteries

4. Rillettes de saumon fumé à l'érable - COUP DE COEUR -

Chip maison au paprika

5. Terrine de sanglier et abricot

Croûtons aux canneberges & romarin

6. Saucisse fromage et bacon

Brochette de saucisse de Cochon Cent Façons, fromage fumé & prosciutto

7. Tataki de thon rouge en croûte de sésame noir

Chip maison & réduction de soya et mirin

8. Roulade de dattes farcies aux fromages forts

Bacon prince à l'érable

9. Concombre farci de fromage à la crème et crevette tigre

Croquant de pacane & saveur à l'aneth

10. Mini brie fondant, miel et amande sur crostini


Lardons caramélisés à la bière & pommes poêlées

11. Briochée de champignons sauvages/pois verts et oignons rouges

Gratinée au fromage raclette

12. Tartare végétarien et chip de pita frit au paprika

Extras

- Foie gras de canard, confiture de figue et micro pousse de roquette sur pain brioché | Extra 3 \$/personne 
- Plateau de fromages : 2 classiques (suisse et cheddar blanc), 1 de luxe (Le fin Renard ou Le Calumet), raisins, croûtons & 1/2 prosciutto/personne, fruits et confiture du moment | Extra 4 \$/personne

Salades - 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire pour un total de 3 salades | Extra 1,50 \$/personne

1. Mesclun, bacon, fruits rouges et parmesan frais

Croûton maison, pacanes & émulsion de balsamique

2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons à l'ail, câpres frites & bacon artisanal

3. Salade de choux aux épices de l'Âtre

4. Pommes de terre du Québec

Oignons verts, charcuteries & mayo au paprika

5. Salade de pâtes à l'orientale

Pasta, tomate cerise, viande fumée, herbe & mayo à la harissa

6. Salade Thaïe

Chou chinois, carotte, concombre, piment, cacahuètes & vinaigrette miel et soya

7. Tomates colorées

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

8. Pâtes et fenouil au saumon fumé

Rillettes de saumon, sésame blanche & branche d'aneth

9. Roquette

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

10. Grecque aux saveurs de L'Âtre

Artichauts marinés, olives, concombre & tomates

Viandes - 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire à votre menu | Extra 3 \$/personne

1. Poitrine de dinde effilochée & pommes poêlées

Sauce à la crème et au vin blanc & feuilleté maison

2. Rôti de côte de bœuf - AVEC SERVICE -

Sauce au jus (tranché devant les invités)

3. Joue de porc braisée sauce crémeuse - COUP DE COEUR -

Épices de L'Âtre et bacon & herbe fraîche minute

4. Steak de poulet 7 oz à la Jerk et lime

Sauce demi-glace légèrement épicée

5. Filet mignon de porc et

salsa de pommes caramélisées et fromage brie fondant

Sauce poivre & cognac

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

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

7. Baluchon de rôti de porcelet braisé et poireau fondant

Oignons caramélisés au jus de veau

8. Véggie Aubergine farcie

Orzo au pesto de basilic, gratin de fromage fort & caramel balsamique

9. Filets de poulet flambés au cognac

Lardons caramélisés à l'érable & sauce crémeuse au vin blanc et échalote

10. Carré de porc grillé & mariné

Miel, cajun & chimichurri maison

11. Pavé de saumon laqué à l'orange & sésame grillé

Salsa exotique & sauce crémeuse à l'aneth

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

Romarin frais & oignons rouges braisés

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

Sauce rosée, basilic, vin blanc & parmesan frais

14. Brochette de mignon de bœuf (extra 5 \$ par personne)

Fromage halloumi & chimichurri maison

15. Ribs à la bière rousse

Sauce pomme, BBQ & cajun

16. Cuisse de canard confit & petit pois au gras de

canard et prosciutto salé (extra 5 \$ par personne)

Sauce au rhum brun épicé

Les petits luxes - FACULTATIF -

- Sauté de champignons sauvages | Extra 3 \$/personne
- Pointe d'asperge du Québec | Extra 2 \$/personne
- Fromage du moment fondu sur votre viande | Extra 3 \$/personne

Accompagnements - 1 choix

1. Purée de pommes de terre

Ail confit, bacon & oignons verts

2. Purée de patates douces de l'Âtre

3. Pommes de terre grelots au gras de canard

Thym frais & romarin

4. Purée de panais à l'érable

Ail confit & beurre noisette

5. Orzo crémeux au vin blanc et citron

6. Pomme de terre suédoise au parmesan et huile d'olive

Desserts - 1 choix

1. Gâteau à l'érable - COUP DE COEUR -

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

2. Crémeux au caramel

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

3. Carré Nanaïmo maison

Coulis de caramel

4. Brownie au chocolat

Caramel au rhum brun & maïs éclaté au fudge

5. Tartelette maison au chocolat et sirop d'érable

Petits fruits & mousse au caramel

6. Tartelette au sucre brun et pacanes caramélisées

Petits bleuets au sirop d'orange

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 exact de personnes
- Aucune modification 3 jours avant l'événement

Merci et au plaisir de vous servir!