

# BOÎTE À LUNCH

Menu pour 6 personnes minimum.

L'ÂTRE  
Traiteur

## Inclus

- 1 mise en bouche
- 1 salade
- 1 sandwich
- 1 dessert
- 1 bouteille d'eau

Matériel jetable – BIEN TÔT COMPOSTABLE –

**Tarif** : 16,50 \$ par personne.

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus.

**Liqueur douce (autre que l'eau)** : 1,50 \$ par personne

**Perrier** : 1,50 \$ par personne

**Frais de transport** : selon secteur

**Joliette** : sans frais pour le corporatif

Taxes en sus.

## MISES EN BOUCHE – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 mises en bouche. | Extra 1 \$ par personne.

### 1. Œuf farci de saumon fumé à l'érable, façon mimosa

Chip maison au paprika

### 2. Tartare minute de saumon à l'asiatique et chip maison

Mangue, soya, coriandre, concombre & sésame noir

### 3. Tataki de bœuf mariné teriyaki

Chip maison & mayo épicée

### 4. Brochette de saucisse à l'érable

Avec bacon fumé, fromage halloumi grillé & prosciutto

### 5. Terrine étagée

Faisan, wapiti & oignons confits

## SALADES – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 salades. | Extra 1 \$ par personne.

### 1. Mesclun et mini ravioles

Pacanes caramélisées & julienne de légumes

### 2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

### 3. Endives, fraises poivrées & parmesan

Laitue, pignons, raisins rouges, pommes & vinaigrette maison

### 4. Petites pâtes et sésame blanc

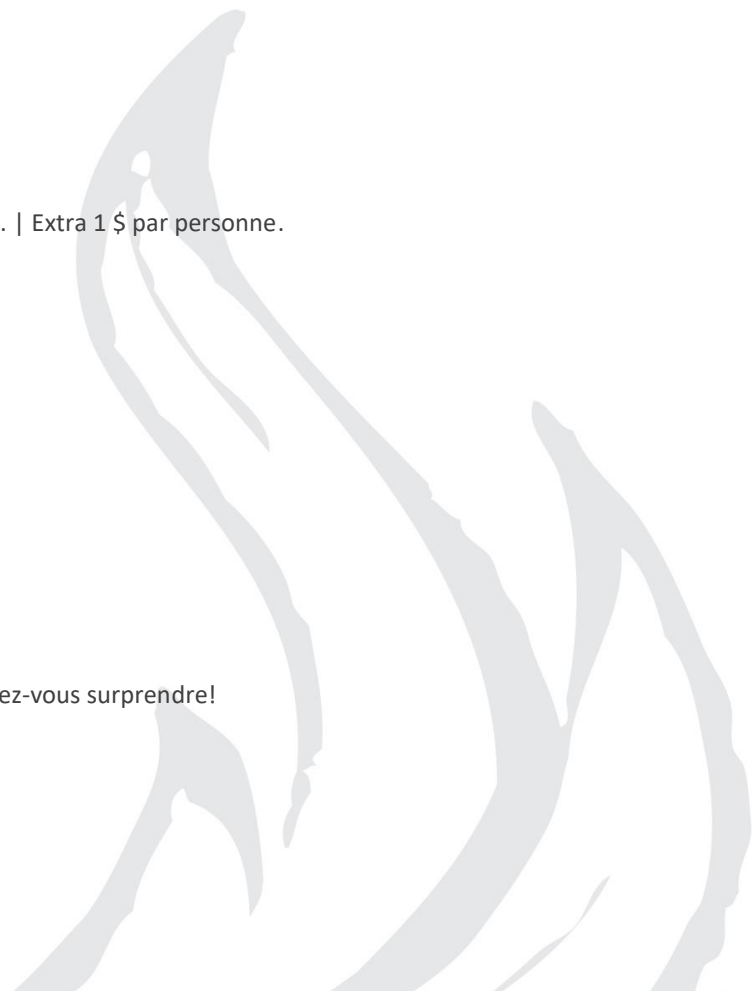
Penne, viande fumée, fenouil & aneth

### 5. Salade Poke Bowl du jour – CHOIX SANTÉ –

Laitue | Inspiration du chef pour accompagnements et vinaigrette : laissez-vous surprendre!

### 6. Salade crémeuse aux choux et à la goberge

Pommes vertes, oignons rouges, chou rouge, chou vert & épices à steak



## LES INCONTOURNABLES SANDWICHS – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire, pour un total de 2 sandwichs. | Extra 1,50 \$ par personne.

### 1. Thon pimpé!

Oignons rouges, épinards, mayo aux cornichons sucrés, bacon bits & luzerne

### 2. Ciabatta de poulet au miel et cajun, grillé sur BBQ

Mayo épicée, oignons confits, fromage fort & mesclun frais

### 3. Demi-club de L'Âtre

Poulet blanc, fromage suisse, pain grillé, bacon, tomates, mayo & avocat

### 4. Poulet frit et tzatziki

Tomates fraîches, oignons rouges & pain frais

### 5. Burger de lanières de bœuf à l'asiatique

Pommes vertes râpées, fromage doux, laitue Boston & mayo teriyaki, sur pain au sésame noir

### 6. Tortillas à la dinde fumée

Moutarde au miel, laitue croquante, fromage brie & oignons caramélisés à la bière rousse

### 7. Steak et bacon sucré

Oignons verts, laitue frisée, pain aux fines herbes et fromage

### 8. Poulet wrap César et pickle

Tortilla, laitue romaine, bacon à l'érable & mayo maison aux câpres et à la lime

### 9. Kaiser au pulled pork

Oignons caramélisés à la bière, laitue croquante & sauce BBQ

## DESSERTS – 1 choix

### 1. Mousse choco-banane

### 2. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

### 3. Gâteau au fromage et biscuit OREO

### 4. Gâteau brownie au chocolat

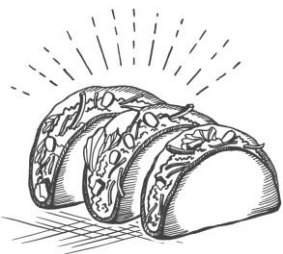
Caramel au rhum brun & petits fruits

### 5. Pouding caramel, façon tartelette

Sauce caramel & petits fruits rouges

## 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
- Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base. Cependant, il n'est pas obligatoire et demeure à votre discrétion. ☺



**Merci et au plaisir de vous servir!**