

PASTA BAR

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 20 personnes minimum.

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 et beurre

Tarif : 25 \$ par adulte | 12 \$ par enfant de 5-12ans
Gratuit pour les 5 ans et moins
Tarif plus avantageux pour 60 personnes et plus

Équipe sur place : 80 \$ par tranche de 30 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne

Verre à vin : 0.40 \$ (au besoin)

Frais de transport : selon le secteur

Joliette : 5 \$ (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. Mini cheese balls aux pacanes caramélisées et au bretzel salé

Caramel balsamique

2. Terrine étagée wapiti/faisan

Croûton & oignons confits

3. Tartinade de saumon fumée à l'érable

Chips de pita au paprika

4. Concombre farci au canard effiloché

Crème sûre à l'aneth

5. Mousse aux crevettes de Matane

Sur concombre anglais, ciboulette fraîche & croûton

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. Salade verte brocolis, asperges et concombre

Prosciutto fumé, oignons rouges, mayo au miel & curry

4. Pommes de terre du Québec

Oignons verts, bacon & mayo maison

5. Tomates de couleur

Féta au caramel balsamique

6. Salade Pasta

Pennes, charcuteries, olives & mayo épicée

7. Salade grecque, façon L'Âtre Traiteur

8. Salade de choux crémeuse aux épices à steak

Graines de sésames blanches

PASTA BAR

L'ÂTRE
Traiteur

VIANDES – 2 choix

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

Porc mariné au sésame
Poulet jerk & lime
Chorizo piquant
Bacon à l'érable

Crevettes de Matane
Saucisse italienne
Prosciutto – SANS GLUTEN –
Lanières de bœuf

Jambon
Smoked meat
Filet mignon | Extra de 1,25 \$/pers.
Chair de homard | Extra de 2,25 \$/pers.

LÉGUMES – 6 choix

Poivrons rouges
Courgettes
Olives noires ou vertes
Oignons verts ou rouges
Champignons
Asperges

Brocolis
Pleurotes
Mini maïs
Choux de Bruxelles
Choux-fleurs
Carottes de couleur

Fenouil
Céleri
Aubergines marinées
Épinards

HERBES FRAÎCHES ET ÉPICES – 1 choix

Basilic
Persil
Ciboulette

Piment
Aneth
Épices à steak

SAUCES – 2 choix

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

Sauce crémeuse au pesto de tomates séchées
Crème et bacon

PÂTES – 2 choix

Linguine
Penne
Farfalle

Spaghettini
Gnocchi
Cavatelli

VARIÉTÉ DE CONDIMENTS – inclus

Sauce épicée
Parmesan
Poivre du moulin

Pesto
Ail
Vin blanc



PASTA BAR

L'ÂTRE
Traiteur

DESSERTS – 1 choix

1. Gâteau brownie au chocolat

Petits fruits et sucre en poudre

2. Tartelette chocolat-banane

Éclats de tuile sucrée

3. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Coulis au caramel

4. Pouding au caramel, sauce au caramel et chocolat

Sucre d'érable, mousse au miel & cannelle

LOCATION DISPONIBLE – Demandez-nous une soumission pour les tarifs

- Nappe blanche ou noire
- Flûte à champagne
- Bar portatif rustique de 10 pieds

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!

