



Menu buffet froid

Menu pour 10 personnes & plus.

Inclus :

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
Crudités et trempette
2 choix de sandwiches
1 choix de dessert
Matériel jetable

Tarif : 22 \$ 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 : 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. Brochette de tomates

Saucisson fumé & caramel de bière noire

2. Mousse de canard au cassis

Ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Rillettes de saumon fumé

Sirop d'érable & Jameson sur chip de pita au paprika

5. Terrine aux 5 gibiers

Cannerberges & croûton

6. Roulade d'asperge

Viande fumée maison, fondant de fromage, réduction de bière noire & balsamique

Salades – 2 choix

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

1. Bar à salade

Laitue mesclun, légumes croquants, vinaigrette érable & balsamique

2. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives noires & mayo au paprika

3. Choux de Bruxelles

Pommes vertes, bacon, miel & dijon

4. Petites pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo au paprika

5. Crevettes de Matane

Orzo, juliennes de chorizo piquant & légumes verts

6. Tomates et feta

Basilic, ciboulette & vinaigrette balsamique

7. Tomates & mozzarella en plateau

Charcuteries, feuilles de roquette & vinaigrette miel et curry

8. Asperges & fenouils

Fenouils confits aux agrumes, zeste de lime & crème sûre citronnée

9. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

Sandwichs – 2 choix

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

1. Tortilla de jambon blanc

Fromage brie, légumes du moment, laitue romaine & sauce moutarde au miel

2. Ciabatta de poulet mariné au miel

Paprika, Jack Daniel's, fromage cheddar, laitue, mayo cajun & oignons caramélisés à la bière

3. Baguette de bavette

Bœuf mariné & fromage raclette

4. Ciabatta de côte levée effilochée

Fromage cheddar & sauce BBQ fumée

5. Pain frais au porc effiloché

Oignons caramélisés à la bière & sauce BBQ

6. Baguette aux 3 viandes (extra 1.50 \$ par personne)

Fromage brie & laitue Boston

7. Guédille de crevettes de Matane

Céleri, oignons doux, laitue iceberg & mayo au piment d'Espelette

8. Rôti de porc laqué à l'érable

Juliennes de pomme, fromage brie, mayo miel & curry

Desserts – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

2. Mousse au chocolat

Crumble & petits fruits

3. Tartelette citron & meringue flambée

Petits fruits

4. Brownie au chocolat

Caramel au rhum brun & petits fruits

5. Galette à l'avoine

Chocolat blanc

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

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 !