



Menu 4 ou 5 services

Menu pour 20 personnes & plus.

Inclus

Entrée chaude
Entrée froide
Plat principal
Sorbet (extra 4 \$ par personne)
Dessert
Pain & beurre
Café & thé

Tarif : 40 \$ par personne

Personnel de service : Selon le nombre de personnes

Vaisselle de porcelaine :

3 \$ par personne par couvert complet

Frais de transport : Selon le secteur

Joliette : Sans frais (taxes en sus)

Entrée chaude - 1 choix

1. Velouté de légumes grillés

Pointe d'asperge & chips de prosciutto

2. Crème de carotte rôtie et à l'orange

Juliennes de légumes racines, sirop à l'orange & jeunes pousses du jardin

3. Crème de tomate et basilic

Crostini au paprika, huile aromatique et chorizo piquant

4. Velouté aux poivrons grillés deux couleurs

Rouleau de feuilles brick au pesto de tomates séchées

Entrée froide - 1 choix

1. Salade jardinière

Juliennes de légumes, vinaigrette balsamique, mousse de volaille au cassis & coulis de vin rouge

2. Salade mesclun

Crostini de brie chaud, amandes et miel, juliennes de légumes & vinaigrette balsamique

3. Carpaccio de tomates à la César - OPTION SALADE CÉSAR DE L'ÂTRE DISPONIBLE -

Tomate deux couleurs, parmesan frais, câpres frites, bacon à l'érable & croûtons concassés grossièrement

4. Salade César de L'Âtre

Vinaigrette maison, citron, tuile de parmesan frais, câpres frites & bacon

5. Gravlax de saumon et salade de roquette

Fraise, oignon rouge, juliennes de pomme verte & vinaigrette à la framboise

Plats principaux - 1 choix

1. Brochette de poulet et pêche à la mexicaine

Légumes grillés au miel sur purée de patates douces à l'ail confit

2. Filet mignon de porc et salsa de pommes caramélisées

Fromage brie fondant, purée de patates douces, légumes glacés au miel & sauce aux poivres

3. Morue rôtie au chimichurri

Orzo crémeux au paprika fumé, légumes du chef & citron vert grillé

4. Baluchon de rôti de porcelet braisé et poireau fondant

5. Pavé de saumon grillé

Sauce au vin blanc, purée de patates douces & légumes glacés au miel

6. Feuilleté farci de blanc de poulet confit au gras de canard, dés de butternut, sauce crème au vin blanc et thym frais

Légumes croquants au miel & purée maison

7. Côte de porc grillée à l'ail, cajun et miel

Légumes variés & purée de pommes de terre bacon et échalote verte

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

Purée de pommes de terre maison, sauce crémeuse & légumes de saison

9. Joue de porc braisée

Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison & légumes du moment

10. Rôti de palette de bœuf

Bœuf effiloché braisé au vin rouge, purée maison & légumes glacés au miel

11. Veggie Aubergine farcie

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

12. Filet d'épaule de bœuf & fromage halloumi (extra 5 \$ par personne)

Chimichurri maison, purée de patates douces & légumes glacés au miel

13. Mignon de veau de lait du Québec et caramel de vin rouge (extra 10 \$ par personne)

Purée de patates douces et lardons & légumes fins glacés au miel

14. T-Bone de luxe, mélange d'épices de L'Âtre et beurre à la ciboulette (extra 7 \$ par personne)

Duo de purées & légumes racines glacés au miel

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
- Foie gras poêlé & fleur de sel | Extra 6 \$/personne
- Chimichurri maison | Extra 1,50 \$/personne
Contenant à part
- Chip géant de parmesan | Extra 2 \$/personne
- Poutine classique en fin de soirée | Extra 5 \$/personne
Fromage en grain de la fromagerie, sauce et frites
- Sorbet avant le plat principal | Extra 4 \$/personne
(service inclus) - 1 choix
 1. Mangue façon mojito & rhum brun épicé
 2. Fraise, champagne & basilic
 3. Poire, lime & Belle de Brillet (liqueur de poire et cognac)

Desserts - 1 choix

1. Coupe au chocolat crémeux, Caramilk et chocolat blanc

Petits fruits de saison & pistaches salées

2. Duo de tartelettes au citron et sorbet à la mangue

Crumble maison, coulis de fruits rouges & micro pousses de basilic

3. Tartelette au sucre brun et pacanes caramélisées

Petits bleuets au sirop d'orange

4. Gâteau à l'érable

Coulis de chocolat maison, fruits frais & mousse aux framboises

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

Merci et au plaisir de vous servir !