

BBQ CHIC

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
2 choix de viandes
Accompagnements
1 choix de dessert
Crudités, trempette, pain & beurre
Matériel jetable, au besoin – GRATUIT –

Tarif : 30 \$ par personne (taxes en sus)
Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus
Personnel de service : 80 \$ par 25 personnes
Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne
Verre à vin : 0,40 \$ chacune (au besoin)
BBQ et propane : 80 \$ (Possibilité de prendre le vôtre sans frais)
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. Épis de maïs sur brochettes**
Paprika fumé, fines herbes & huile aromatique
- 2. Mousse de volaille à la confiture de bleuets**
Oignons confits, ciboulette & biscottes maison
- 3. Ailes de poulet miel et chipotle**
Herbes & crème sûre
- 4. Terrine étagée wapiti/faisan**
Croûton & oignons confits
- 5. Saucisse grillée à l'érable et bacon**
Brochette de saucisse de Cochon Cent Façons, fromage halloumi & charcuterie du jour
- 6. Tofu grillé au BBQ au pesto de tomate**
Chips de pain, ciboulette & caramel balsamique
- 7. Crostini de tomates confites**
Mozzarella fumé, basilic frais & zeste de citron
- 8. Brochette de crevette tigre grillée et sésame blanche**
Sauce cocktail maison
- 9. Mini brie chaud fondant**
Lardons caramélisés à la bière, miel, pacanes & fromage fondu
- 10. Bouchées de porc au caramel de vin rouge**
Prune & bacon prince
- 11. Saumon confit style jerky (extra de 1 \$ par personne)**

SALADES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 salades | 2 \$ par personne.

1. Mesclun et petits fruits rouges

Pacanes, canneberge rouge, bacon, parmesan & émulsion de balsamique

2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon

3. Pommes de terre du Québec

Légumes du marchand, charcuteries & mayo au paprika

4. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

5. Salade Thaïe

Choux chinois, pommes vertes, julienne de carotte, piment rouge, cacahuète & vinaigrette miel et teriyaki

6. Tomates colorées et artichaut grillé

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

7. Coquille au pesto de basilic et petits pois verts

Tomates raisins, oignons rouges & prosciutto

8. Roquette

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

9. Salade végétarienne

Ratatouille de julienne de légumes & graines de citrouille

VIANDES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 viandes | 5 \$ par personne.

Inclus : mayo, mayo épicée, ketchup, laitue, tomates, cornichons, oignons rouges, moutarde Dijon, moutarde Baseball & fromage râpé, Sauce ranch – SELON VOS CHOIX DE VIANDES –

Pommes de terre grelots (rôties aux herbes & huile d'olive) & légumes grillés (poivrons, courgettes, carottes, asperges & oignons rouges)

OU

Pelure de pommes de terre farcies cochonnes | Extra de 2 \$ par personne. Vient aussi avec des légumes grillés.

1. Burger de poitrine de poulet

Kaiser grillé & brie

2. Poitrines de poulet farcies à l'italienne

3. Saucisse érable et bacon

4. Pilon de poulet érable et whisky

5. Côtes levées

Sauce BBQ à la bière épicée

6. Bavette de bœuf caramélisée

7. Poitrine de poulet grillée

Salsa de fraises & prunes

8. Saumon en papillote, sauce hollandaise

Fenouil, tomate confite & bacon

9. Filet de porc en croûte d'épices et salsa d'ananas

10. Jambon fumé sur os et grillé (coupé devant client)

11. Brochette de crevettes épicées (extra 6 \$/pers.)

4 crevettes

12. Brochette de filet d'épaule (extra 4 \$/pers.)

Bacon et fromage halloumi

13. Filet mignon de bœuf AAA 6 oz (extra 7 \$/pers.)

14. Brochette de pétoncles (2 gros) bardés de bacon (extra 3 \$/pers.)

15. Brochette pomme de terre et halloumi – VÉGÉTARIEN –

DESSERT – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

2. Gâteau au chocolat garni de ganache et mousseline au chocolat noir

Chocolat blanc, crumble maison & profiterole, coulis de caramel

3. Verrine de mousse au chocolat

Pistaches salées & petits fruits

4. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Caramel au rhum brun

5. Brownie fraise/choco

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!

