



Menu tapas bistroonomiques

Menu pour 12 personnes & plus

Inclus :

Les formules #1, #2 & #3 incluent crudités & trempette, ainsi qu'un choix de dessert

Matériel jetable sur livraison

Vaisselle sur événement avec personnel

Tarif : Selon la formule, voir plus bas

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

Personnel de service : 80 \$ par 30 personnes

Frais de transport : Selon le secteur

Joliette : 5 \$

Taxes en sus.

Formule 5 à 7 – 10 \$

4 mises en bouche par personne. **4 choix** différents

Formule #2 – 35 \$

12 mises en bouche par personne. **6 choix** différents

Formule #1 – 30 \$

10 mises en bouche par personne. **5 choix** différents

Formule #3 – 40 \$

14 mises en bouche par personne. **7 choix** différents

Mise en bouche à l'unité – 2,50 \$ par unité

Possibilité d'ajout avec l'une de nos formules du menu tapas bistroonomiques ou combiné à l'un de nos autres menus.

En livraison : Les bouchées chaudes vous seront livrées froides, avec les indications de cuisson.

Avec personnel : L'équipe de L'Âtre s'occupe du service au plateau & de faire la cuisson des bouchées chaudes.

Mises en bouche

Bouchées chaudes

1. La carnivore

Bouchée d'épaule de bœuf mariné, bacon fumé, chimichurri maison & pousse de betterave rouge

2. Mini pizza de canard confit

Fromage brie fondant, oignons confits & juliennes de pommes vertes

3. Cocotte de gnocchi aux champignons sauvages sautée au beurre & ciboulette

bouchée non doublée
Lardons, julienne de chorizo & parmesan frais minute

4. Crostini de tomates confites

Mozzarella fumé, juliennes de mâche & zeste de citron

5. Mini feuilleté d'escargots à l'ail

Purée de pois verts & fromage Victor et Berthold fondant

6. Saucisse érable & bière

Fromage du jour, prosciutto & sauce dijonnaise au miel

7. Pétoncle poêlé – non disponible en livraison

Caramel à la pomme, poivre en grains & micro mesclun

8. Mini poivron de couleur farci

Charcuteries, fromage Monterey Jack, ciboulette & balsamique vieilli

9. Accra de morue frit

Sauce aux jalapenos & poivron rouge

10. Effiloché de jarret de porc

Purée de petits pois verts, oignons frits & chips de charcuteries fines

11. Bouchée croquante aux poires

Lardons à l'érable, fromage fort fondant & pousse du marché

12. Blanc de poulet confit

Pêches, bacon, sésames grillés & pousse de coriandre

13. Nos burgers

13.1 Saumon à l'asiatique

13.2 Bœuf à l'américaine

13.3 Croquette de homard & goberge

13.4 Saucisse & chips de salami

13.5 Porc effiloché, sauce BBQ & oignons caramélisés

13.6 Foie gras, confiture de citrouille & pain brioché extra

3 \$ par personne

Stations chaudes

La poutine en station – 10 \$

Poutines faites minute avec 3 choix d'accompagnements proposés par le chef! Les frites sont cuites sur place, puis servies avec du fromage en grains & la sauce classique aux saveurs de L'Âtre Traiteur

Les tortillas de bœuf façon Kebab – 5 \$

Crème sûre à la ciboulette, sauce BBQ & fromage fort râpé

Bar à nachos géants – 5 \$

Olives vertes, poivrons rouges, oignons rouges, échalotes, tomates, guacamole & crème sûre.

Extras :

Poulet cajun : 1,50 \$

Saumon fumé : 1,95 \$

Bœuf haché épicé : 1,50 \$

Bouchées froides

14. Rillettes de saumon fumé au poivre au citron
Sirop d'érable, Jameson, chips maison & ciboulette

15. Shooter de Bloody César gourmand !
Crevette tigre, charcuterie, olives farcies, bacon & épices

16. Verrine de salsa exotique
Crevettes marinées, chorizo & chips maison

17. Mousse de canard au cassis
Oignons confits, mignardise de porc & chips de bacon

18. Brochette de tomate
Bocconcini, chorizo & caramel à la bière noire

19. Terrine de gibiers & fruits confits
Croûton de luxe & gelée de vin rouge

20. Bocconcinis aux fines herbes
Jambon fumé & sauce texane

21. Mini César de L'Âtre
Croûtons au paprika fumé & citron confit

22. Tartare de bœuf
Chorizo fumé & poireaux frits

23. Tartare aux 2 saumons
Fraise, ciboulette, tempura à la bière & mayo épicée

24. Rouleau de printemps aux crevettes de Matane
Juliennes de mangue, légumes croquants & émulsion exotique

25. Millefeuilles de légumes Végé
Émulsion de carotte & radis croquant

26. Gravlax de saumon
Betteraves rouges, coriandre, concombre libanais & chip de pain

27. Brochette grecque
Artichauts, féta, concombres & tomates

Stations froides

Les huîtres fraîches

Beausoleil – 1,90\$ /ch
Huîtres Beausoleil & mignonnette

À volonté – 10 \$

Huîtres à volonté & accompagnements variés. Maximum 4 heures.

Desserts – 1 choix

1. Mousse au fromage mascarpone
Pêches marinées au miel & crumble maison

2. Crème brûlée orange & vanille

3. Tartelette au citron meringué

4. Verrine de mini brownies
Maïs éclaté au fudge maison

5. Shortcake aux fraises
Glace à la vanille

Les plus

Table cocktail 10 \$
Nappe pour table cocktail 12 \$
Café & thé 100 portions 60 \$. Incluant les tasses, crème, sucre & laits

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 !