



# Menu buffet chaud

Menu pour 12 personnes & plus.

## Inclus

2 mises en bouche  
2 salades  
1 plat principal  
1 poêlée de légumes  
1 accompagnement  
1 dessert  
Pain, beurre, crudités & trempette

**Tarif** : 26,50 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

**Personnel de service** : 80 \$ par 35 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 supplémentaire, pour un total de 3 mises en bouche | Extra 1,75 \$/personne

### 1. Brochette de tomate et bocconcini texmex

Chorizo piquant

### 2. Mousse de volaille au cassis

Croquant de bacon à l'érable & biscottes maison

### 3. Mini feuilleté d'escargot à l'ail

Herbes & charcuteries

### 4. Rillettes de saumon fumé à l'érable - COUP DE COEUR -

Chip maison au paprika

### 5. Terrine de sanglier et abricot

Croûtons aux canneberges & romarin

### 6. Saucisse fromage et bacon

Brochette de saucisse de Cochon Cent Façons, fromage fumé & prosciutto

### 7. Tataki de thon rouge en croûte de sésame noir

Chip maison & réduction de soya et mirin

### 8. Roulade de dattes farcies aux fromages forts

Bacon prince à l'érable

### 9. Concombre farci de fromage à la crème et crevette tigre

Croquant de pacane & saveur à l'aneth

### 10. Mini brie fondant, miel et amande sur crostini


Lardons caramélisés à la bière & pommes poêlées

### 11. Briochée de champignons sauvages/pois verts et oignons rouges

Gratinée au fromage raclette

### 12. Tartare végétarien et chip de pita frit au paprika

## Extras

- Foie gras de canard, confiture de figue et micro pousse de roquette sur pain brioché | Extra 3 \$/personne 
- Plateau de fromages : 2 classiques (suisse et cheddar blanc), 1 de luxe (Le fin Renard ou Le Calumet), raisins, croûtons & 1/2 prosciutto/personne, fruits et confiture du moment | Extra 4 \$/personne

## Salades - 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire pour un total de 3 salades | Extra 1,50 \$/personne

### 1. Mesclun, bacon, fruits rouges et parmesan frais

Croûton maison, pacanes & émulsion de balsamique

### 2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons à l'ail, câpres frites & bacon artisanal

### 3. Salade de choux aux épices de l'Âtre

### 4. Pommes de terre du Québec

Oignons verts, charcuteries & mayo au paprika

### 5. Salade de pâtes à l'orientale

Pasta, tomate cerise, viande fumée, herbe & mayo à la harissa

### 6. Salade Thaïe

Chou chinois, carotte, concombre, piment, cacahuètes & vinaigrette miel et soya

### 7. Tomates colorées

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

### 8. Pâtes et fenouil au saumon fumé

Rillettes de saumon, sésame blanche & branche d'aneth

### 9. Roquette

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

### 10. Grecque aux saveurs de L'Âtre

Artichauts marinés, olives, concombre & tomates

## Viandes - 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire à votre menu | Extra 3 \$/personne

### 1. Poitrine de dinde effilochée & pommes poêlées

Sauce à la crème et au vin blanc & feuilleté maison

### 2. Rôti de côte de bœuf - AVEC SERVICE -

Sauce au jus (tranché devant les invités)

### 3. Joue de porc braisée sauce crémeuse - COUP DE COEUR -

Épices de L'Âtre et bacon & herbe fraîche minute

### 4. Steak de poulet 7 oz à la Jerk et lime

Sauce demi-glace légèrement épicée

### 5. Filet mignon de porc et

salsa de pommes caramélisées et fromage brie fondant

Sauce poivre & cognac

### 6. Fesse de bœuf braisée à la bière Bock de Joliette

Bœuf effiloché, champignons sauvages sautés au beurre & sauce au fond de veau

### 7. Baluchon de rôti de porcelet braisé et poireau fondant

Oignons caramélisés au jus de veau

### 8. Véggie Aubergine farcie

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

### 9. Filets de poulet flambés au cognac

Lardons caramélisés à l'érable & sauce crémeuse au vin blanc et échalote

### 10. Carré de porc grillé & mariné

Miel, cajun & chimichurri maison

### 11. Pavé de saumon laqué à l'orange & sésame grillé

Salsa exotique & sauce crémeuse à l'aneth

### 12. Jarret d'agneau à l'érable & vin blanc

Romarin frais & oignons rouges braisés

### 13. Penne de luxe au poulet confit & saucisses à l'érable

Sauce rosée, basilic, vin blanc & parmesan frais

### 14. Brochette de mignon de bœuf (extra 5 \$ par personne)

Fromage halloumi & chimichurri maison

### 15. Ribs à la bière rousse

Sauce pomme, BBQ & cajun

### 16. Cuisse de canard confit & petit pois au gras de

canard et prosciutto salé (extra 5 \$ par personne)

Sauce au rhum brun épicé

## 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

## Accompagnements - 1 choix

### 1. Purée de pommes de terre

Ail confit, bacon & oignons verts

### 2. Purée de patates douces de l'Âtre

### 3. Pommes de terre grelots au gras de canard

Thym frais & romarin

### 4. Purée de panais à l'érable

Ail confit & beurre noisette

### 5. Orzo crémeux au vin blanc et citron

### 6. Pomme de terre suédoise au parmesan et huile d'olive

## Desserts - 1 choix

### 1. Gâteau à l'érable - COUP DE COEUR -

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

### 2. Crémeux au caramel

Chocolat blanc, crumble maison à la cassonade & feuille de menthe

### 3. Carré Nanaïmo maison

Coulis de caramel

### 4. Brownie au chocolat

Caramel au rhum brun & maïs éclaté au fudge

### 5. Tartelette maison au chocolat et sirop d'érable

Petits fruits & mousse au caramel

### 6. Tartelette au sucre brun et pacanes caramélisées

Petits bleuets au sirop d'orange

## 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
- Est-ce que le buffet est livré chaud ou froid (à réchauffer) avec les indications de cuisson?
- Information sur l'espace de cuisine, s'il y a du personnel sur place
- Numéro de téléphone en cas d'urgence
- Nombre exact de personnes
- Aucune modification 3 jours avant l'événement

**Merci et au plaisir de vous servir!**