

# BUFFET CHAUD

L'ÂTRE  
Traiteur

Menu pour 12 personnes minimum.

## Inclus

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

Tarif : 30 \$ par personne (taxes en sus)

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

Équipe sur place : 80 \$ par tranche de 25 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne (couvert complet)

Verre à vin : 0,40 \$ chacune (au besoin)

Frais de transport : Selon le secteur

Joliette : 5 \$ (taxes en sus)

Pour une question de fraîcheur et de qualité, en livraison, le tout est livré froid avec indication et explication pour réchauffer les plats. Nous fournissons tous les plats allant au four.

## MISES EN BOUCHE – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 mises en bouche. | 1,75 \$ par personne.

### 1. Brochette de tomate et bocconcini texmex

Chorizo piquant

### 2. Mousse de volaille à la confiture de bleuets

Croquant de bacon à l'érable & biscottes maison

### 3. Mini-poivrons grillés farcis au fromage de chèvre 🔥

Bardés de prosciutto

### 4. Rillettes de saumon fumé à l'érable – COUP DE CŒUR –

Chip maison au paprika

### 5. Terrine étagée faisan/wapiti

Croûtons aux canneberges & romarin

### 6. Saucisse fromage et bacon

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

### 7. Gravlax de saumon style jerky à l'érable

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

Croquant de pacane & saveur à l'aneth

### 9. Mini brie fondant, miel et amande sur crostini 🔥

Lardons caramélisés à la bière & pommes poêlées

### 10. Briochée de champignons sauvages, pois verts et oignons rouges 🔥

Gratinée au fromage raclette

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

## EXTRAS

- Foie gras de canard | Extra 3 \$/personne 🔥  
Confiture de figue et micro pousse de roquette sur pain brioché
- Plateau de fromages | Extra 4 \$/personne  
2 classiques (suisse et cheddar blanc), 1 de luxe (Le fin Renard ou Le Calumet), raisins, croûtons et ½ prosciutto par personne, fruits & confiture du moment

# BUFFET CHAUD

L'ÂTRE  
Traiteur

## SALADES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 salades | Extra 1,50 \$ par 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 & artichaut grillé**

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

## VIANDES – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire à votre menu | Extra 3,50 \$ par personne.

**1. Poitrine de poulet effilochée et 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 CŒUR –**

Épices de L'Âtre et bacon & herbes fraîches minute

**4. Steak de poulet 7 oz moutarde et érable**

Sauce demi-glace

**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. Veggie 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 et mariné**

Miel, cajun & chimichurri maison

**11. Pavé de saumon laqué à l'orange et sésame grillé**

Salsa exotique & sauce crémeuse à l'aneth

**12. Jarret d'agneau à l'érable et vin blanc**

Romarin frais & oignons rouges braisés

**13. Penne de luxe au poulet confit et 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 et petits pois au gras de canard et prosciutto salé (extra de 5 \$ par personne)**

Sauce au rhum brun épicé

# BUFFET CHAUD

L'ÂTRE  
Traiteur

## LES PETITS LUXES – Facultatif –

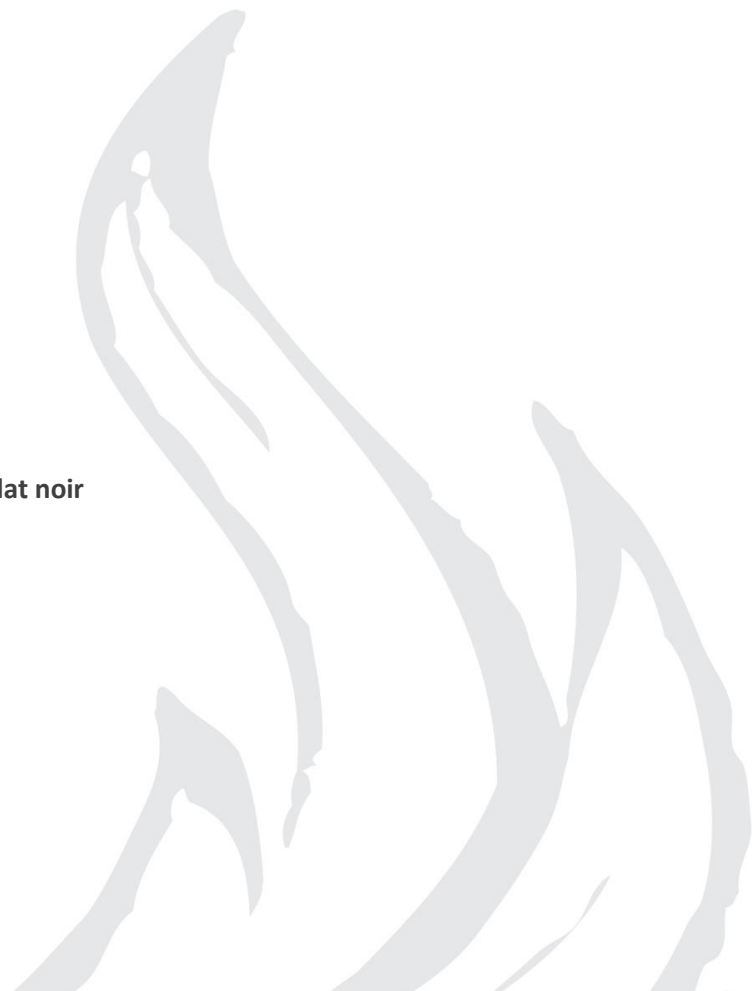
- **Sauté de champignons sauvages** | Extra 3 \$/pers.
- **Pointe d'asperge du Québec** | Extra 2 \$/pers.
- **Fromage du moment** | Extra 3 \$/pers.  
Fondu sur votre viande

## 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, parmesan et huile d'olive**

## DESSERT – 1 choix

1. **Gâteau à l'érable – COUP DE CŒUR –**  
Copeaux de chocolat noir & petits fruits
2. **Crémeux au caramel**  
Chocolat blanc, crumble maison de Graham & fruits rouges
3. **Gâteau au chocolat garni de ganache et mousseline au chocolat noir**  
Chocolat blanc, crumble maison & profiterole, coulis de caramel
4. **Brownie au chocolat**  
Caramel au rhum brun & maïs éclaté au fudge
5. **Gâteau au fromage et biscuit OREO**  
Caramel au rhum brun
6. **Tartelette au sucre brun et pacanes caramélisées**  
Petits bleuets au sirop d'orange



# BUFFET CHAUD

L'ÂTRE  
Traiteur

## LOCATION DISPONIBLE – Demandez-nous une soumission pour les tarifs

- Nappe blanche ou noire
- Flûte à champagne
- Bar portatif rustique de 10 pieds
- Réchaud avec sterno pour 1 h | 10 \$ chacun
- Café avec kit jetable | 2,50 \$ par personne (inclus : cafetière, café, crème, lait et sucre) – 20 PERSONNES MINIMUM –

## 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!**

