

3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

1 choix d'entrée chaude

Et/ou, selon le nombre de services

1 choix d'entrée froide

1 choix de plat principal

1 service de sorbet (extra 4 \$ par personne)

1 choix de dessert

Pain & beurre

Café & thé

Tarif 3 services : 35 \$ par personne

Tarif 4 services : 40 \$ par personne

Équipe sur place : 100 \$ par tranche de 25 personnes

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

Frais de transport : voir fiche transport sur le site web

Joliette : 5 \$

Taxes en sus

Pour un menu végétarien ou sans gluten

Il est possible de prendre le menu sélectionné et de simplement modifier les éléments problématiques du plat. Vous pouvez aussi vous référer au menu végétarien/sans gluten sur le site Web.

ENTRÉE CHAUDE – 1 choix

Pour un menu 3 services, vous devez choisir entre une entrée chaude ou une entrée froide.

1. Potage de légumes grillés au BBQ

Pointes d'asperge & chips de prosciutto

2. Crème de panais et poire caramélisée

Pois chiches frits, poivre rose & micro pousse du jardin

3. Velouté de champignons et poireau fondant

Noix de cajou grillées, herbe fraîches & julienne de poireau frit

4. Velouté de patates douces et bacon fumé

Effiloché de porc braisé & sirop d'érable de la Cabane à sucre Cysie (St-Félix-de-Valois)

5. Croque-monsieur gourmand

Canard confit, oignons caramélisés, fromage brie & julienne de pomme verte, servi sur cake maison, caramel balsamique

ENTRÉE FROIDE – 1 choix

Pour un menu 3 services, vous devez choisir entre une entrée chaude ou une entrée froide.

1. Salade jardinière

Julienne de légumes, vinaigrette balsamique et érable, tartinade de saumon fumé & chip croquant au paprika

2. Salade mesclun – COUP DE CŒUR –

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

3. Carpaccio de betterave, pacanes caramélisées & chip de prosciutto

Betterave, parmesan frais, caramel à la bière noire, pain campagnard grillé au pesto de basilic, whippet de fromage à la crème & petite verdure

4. César de L'Âtre

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

5. Duo de concombres farcis aux crevettes tigrées

Mousse aux fruits de mer, petite salade d'endive et radis & vinaigrette aux herbes

3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

PLATS PRINCIPAUX – 1 choix

1. Brochette de blanc de poulet tandoori, façon L'Âtre Traiteur

Légumes grillés au miel, sur purée Yukon Gold au bacon & oignon vert

2. Filet mignon de porc et salsa de pommes caramélisées

Fromage brie fondant, purée de patates douces, légumes glacés au miel & sauce au poivre vert

3. Feuilleté végétal au ragoût d'asperges et champignons sauvages – VÉGÉTARIEN –

Purée maison & légumes grillés, sauce crémeuse au vin blanc du Vignoble St-Thomas

4. Tartare de bœuf et crevette tigrée, chunk de bacon aux épices à steak et sirop d'érable d'ici

Julienne de patate frite. Mayo maison folle en saveurs & duo de chips

5. Pavé de saumon grillé et salsa folle en saveur

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

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

Légumes croquants au miel & purée maison

7. Carré de porc grillé cajun et miel, salsa de poire caramélisée

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

8. Steak de blanc de poulet 7 oz au pesto vert grillé sur le BBQ, sauce demi-glace

Purée de pommes de terre maison au bacon et oignons verts & 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 – VÉGÉTARIEN –

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

12. Croquette de joue de veau braisée et oignons caramélisés

Purée de pomme de terre à l'ail et légumes glacés au miel

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

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

14. Mignon de veau de lait du Québec AAA et caramel de vin rouge (extra de 7 \$ par personne)

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

3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

PIMP TON PLAT PRINCIPAL – Facultatif –

- **Sauté de champignons sauvages** | Extra 2 \$/pers.
- **Pointe d'asperge du Québec** | Extra 2 \$/pers.
- **Fromage du moment de la Fromagerie
Domaine Féodal** | Extra 3 \$/pers.
Fondu sur votre viande
- **Foie gras poêlé & fleur de sel** | Extra 8 \$/pers.
- **Chimichurri maison** | Extra 1,50 \$/pers.
Contenant à part
- **Chip géant de parmesan** | Extra 2 \$/pers.
- **Poutine classique en fin de soirée** | Extra 10 \$/pers.
Fromage en grain de la fromagerie, sauce et frites
Équipements et personnel inclus
- **Sorbet avant le plat principal** | Extra 4 \$/pers.
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)

Possibilité d'avoir 2 mises en bouche avant le repas pour 4 \$/pers. (voir menu tapas bistro pour les choix).

DESSERT – 1 choix

1. **Coupe au chocolat crémeux & et chocolat blanc**
Petits fruits de saison & pacanes caramélisées
2. **Brownies au chocolat & glace à la vanille maison**
Crumble maison, coulis de fruits rouges & micro pousses de basilic
3. **Crème brûlée à l'Amarula**
Petits fruits & croquant de chocolat et pistache
4. **Gâteau à l'érable**
Coulis de caramel, fruits frais & mousse aux framboises



3, 4 ou 5 SERVICES

L'ÂTRE
Traiteur

LOCATION DISPONIBLE

Demandez-nous une soumission pour les tarifs ou voir la feuille de location sur le site Web.

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!

