

BAR À POUTINE

Menu pour 20 personnes minimum.

L'ÂTRE
Traiteur

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
3 variétés de poutine
1 choix de dessert
Crudités & trempette
Matériel jetable, au besoin – 0,50 \$ par personne –

Tarif : 26 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

Personnel de service : 100 \$ par tranche de 30 personnes

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

Frais de transport : Voir la fiche de 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.

MISES EN BOUCHE – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 mises en bouche. | 2,50 \$ par personne.

1. Brochette de tomates à l'italienne

Basilic frais, chorizo piquant & fromage du jour

2. Mousse de volaille

Cassis, ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartinade de saumon fumé à l'érable

Chips maison au paprika

5. Terrine de gibier

Croûtons aux canneberges & romarin

6. Brochette de saucisse à l'érable



Saucisse de Cochon Cent Façons, fromage fumé & proscuitto

7. Crostini de pommes



Lardons poêlés au beurre d'érable & fromage fondu

8. Brochette grecque

Artichaut, féta, concombre & tomate

SALADES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 salades. | 2,50 \$ par personne.

1. Couscous canneberges et légumineuses

– CHOIX SANTÉ

Laissez-vous surprendre!

2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

3. Bar à salades

Variété de légumes croquants, vinaigrette érable & balsamique

4. Pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo paprika

5. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

6. Mesclun et petits fruits rouges

Pacanes, canneberges rouges, bacon, parmesan & émulsion de balsamique

7. Tomates bruschetta

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

8. Roquette

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

9. Grecque aux saveurs de L'Âtre

Artichauts, olives, concombre & tomates

10. Orzo à l'italienne

Pesto de tomates séchées, juliennes de chorizo & légumes verts

BAR À POUTINE

L'ÂTRE
Traiteur

POUTINE – 3 choix

Possibilité d'ajouter un choix de poutine à votre menu. | 3 \$ par personne.

1. Porc effiloché

Sauce BBQ au Jack Daniel's

2. Bavette de bœuf marinée à l'asiatique

3. Bœuf braisé

Bœuf braisé à la bière Bock de Joliette & oignons rouges

4. FOU DE LA VIANDE

Chair de saucisse, chorizo & jambon fumé

5. L'Âtre Traiteur

Crème sûre, oignons verts & bacon

6. Végé

Variété de légumes grillés

7. Fruits de mer

Crevettes, goberge & mini pétoncles

8. Rustique

Champignons sauvages, oignons, parmesan & fromage halloumi frit

DESSERT – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

2. Mousse choco & caramel

Chocolat blanc & crumble à la cassonade

3. Bagatelle aux brownies et caramel de bourbon

Pacanes & fruits de saison

4. Tartelette citron et meringue flambée

Petites baies de saison

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!