

BUFFET CHAUD

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 12 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
1 choix de plat principal
1 poêlée de légumes
1 choix d'accompagnement
1 choix de dessert
Pain, beurre, crudités & trempette
Matériel jetable, au besoin – 0,50 \$ par personne –

Tarif : 30 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

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

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

Frais de transport : Voir fiche de transport sur le site Web

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.

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 tomate et bocconcini

Chorizo piquant

2. Mousse de volaille à la confiture de bleuets

Croquant de bacon à l'érable & biscottes maison

3. Croquette de tofu et hummus de patate douce

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

Chip maison au paprika

5. Terrine de gibiers

Croûtons aux canneberges & romarin

6. Saucisse érable et bacon

Fromage halloumi & prosciutto

7. Meat balls

Purée de poivron & parmesan frais

8. Mini brie fondant, miel et amande sur crostini

Lardons caramélisés à la bière & pommes poêlées

9. Concombre farci d'un tartare végétarien



BUFFET CHAUD

L'ÂTRE
Traiteur

SALADES – 2 choix

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

Pasta, tomate cerise, viande fumée, herbe & mayo épicée

6. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

7. Tomates colorées et artichaut grillé

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

8. Orzo à l'italienne

Pesto de tomates séchées, julienne de chorizo & légumes verts

9. Roquette

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

PLATS PRINCIPAUX – 1 choix

Possibilité d'ajouter un choix supplémentaire à votre menu. | Extra 3 \$ 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 –

(extra 1 \$ par personne)

Sauce au jus (tranché devant les invités)

3. Joue de porc braisée sauce crémeuse – COUP DE CŒUR

Épices de L'Âtre, bacon & herbes fraîches minute

4. Steak de poulet 7 oz moutarde et érable

Sauce demi-glace

5. Filet mignon de porc, salsa de pommes caramélisées et fromage brie fondant

Sauce poivre & cognac



BUFFET CHAUD

L'ÂTRE
Traiteur

PLATS PRINCIPAUX (suite)

6. Fesse de bœuf braisé 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 à la grecque

Sauce à l'ail & julienne de poivron et oignon rouge. Servi avec pain naan

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. Cannelloni farcis aux fromages

Sauce rosée, basilic, vin blanc & parmesan frais

13. Brochette de mignon de bœuf (extra 3,50 \$ par personne)

Fromage halloumi & chimichurri maison

14. Ribs à la bière rousse

Sauce pomme, BBQ & cajun

15. Cuisse de canard confit (extra de 2,50 \$ par personne)

Petits pois au gras de canard & prosciutto salé, sauce au rhum brun épicé

LES PETITS LUXES – Facultatif –

- Sauté de champignons sauvages | Extra 2 \$/pers.
- Fromage du moment | Extra 3 \$/pers.
Fondu sur votre viande
- Plateau de charcuteries, fromages fins, raisins rouges et craquelins | 6 \$/pers.
- Ajout d'un potage (crème de légumes grillés) et garniture | 4 \$/pers.



BUFFET CHAUD

L'ÂTRE
Traiteur

ACCOMPAGNEMENTS – 1 choix + légumes

- 1. Purée de pommes de terre**
Ail confit, bacon & oignons verts
- 2. Purée de patate douce 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**

DESSERT – 1 choix

- 1. Gâteau à l'érable – COUP DE CŒUR –**
Copeaux de chocolat noir & petits fruits
- 2. Mousse choco/caramel**
Chocolat blanc, crumble maison & 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

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!

