

# BUFFET FROID

L'ÂTRE  
Traiteur

Menu pour 12 personnes minimum.

## Inclus

2 choix de mises en bouche  
2 choix de salades  
Crudités et trempette  
2 choix de sandwiches  
1 choix de dessert  
Matériel jetable, au besoin – 0,50 \$ par personne –

Tarif : 22,50 \$ par personne

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus.

Personnel de service : 100 \$ par 40 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3 \$ par personne

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.

## 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

Saucisson fumé & caramel de bière noire

### 2. Mousse de canard au cassis

Ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

### 3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

### 4. Rillettes de saumon fumé

Sirop d'érable & Jameson, sur chip de pita au paprika

### 5. Terrine aux 5 gibiers

Canneberges & croûtons

### 6. Croquant de pacane, prosciutto et coriandre

Sur cantaloup frais

## SALADES – 2 choix

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

### 1. Bar à salades

Laitue mesclun, légumes croquants & vinaigrette érable et balsamique

### 2. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives noires & mayo au paprika

### 3. Mesclun et petits fruits rouges

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

### 4. Petites pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo au paprika

### 5. Orzo à l'italienne

Pesto de tomates séchées, juliennes de chorizo & légumes verts

### 6. Tomates et mozzarella en plateau

Charcuteries, feuilles de roquette & vinaigrette miel et curry

### 7. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

### 8. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

# BUFFET FROID

L'ÂTRE  
Traiteur

## SANDWICHES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 sandwiches. | Extra 3 \$ par personne.

### 1. Tortilla de jambon & brie

Légumes du moment, laitue romaine & sauce moutarde au miel

### 2. Ciabatta de poulet mariné cajun et Monterey Jack

Laitue, mayo cajun & oignons caramélisés

### 3. Baguette de bavette de bœuf

Bœuf mariné & fromage suisse

### 4. Pain frais au porc effiloché

Oignons caramélisés à la bière & sauce BBQ

### 5. Wrap au poulet grillé à la grecque

Fromage cheddar, bacon, laitue romaine, pomme verte & sauce à l'ail

### 6. Guédille de crevettes de Matane (extra 1 \$/pers.)

Céleri, oignons doux, laitue iceberg & mayo au piment d'Espelette

### 7. Porc laqué à l'érable

Julienne de pomme, fromage brie & mayo miel et curry

## DESSERT – 1 choix

### 1. Gâteau à l'érable – COUP DE CŒUR –

Copeaux de chocolat noir & petits fruits

### 2. Mousse au chocolat

Crumble & petits fruits

### 3. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Petits fruits

### 4. Brownie au chocolat

Caramel au rhum brun & petits fruits

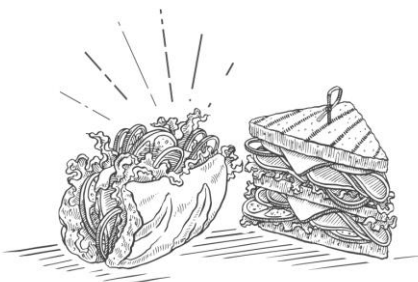
### 5. Tartelette maison sucre et pacanes

## 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!**