

MÉCHOUÏ

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 30 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
1 ou 2 choix de viandes au méchoui
1 poêlée de légumes
1 choix d'accompagnement + légumes
1 choix de dessert
Pain, beurre, crudités & trempette

Tarifs : 1 viande : 35 \$/personne | 2 viandes : 40 \$/personne
Tarif plus avantageux pour 75 personnes et plus
Machine à méchoui : 90 \$ | Groupe de 100 personnes et plus : ½ prix
Chef : 120 \$ pour 8 h de cuisson (15 \$/h)
Personnel de service : 100 \$ par tranche de 40 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 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 canard au cassis

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

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartine de saumon fumé et sirop d'érable

Chips maison au paprika

5. Terrine du boucher

Croûtons aux canneberges & romarin

6. Brochette de saucisse à l'érable 🔥

Fromage fumé, chorizo & moutarde dijonnaise et miel

7. Crostini de pommes 🔥

Lardons caramélisés à la bière, thym frais & fromage fondu

8. Meat balls 🔥

Purée de poivron rôti & parmesan frais

9. Croquettes de tofu mariné et hummus de patate douce 🔥



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 et 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

VIANDES

1. Cochon entier

Sauce au poivre

2. Agneau

Sauce aux 2 moutardes

3. Fesse de bœuf

Sauce au vin rouge

ACCOMPAGNEMENTS – 1 choix + légumes

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 2 accompagnements. | 2 \$ par personne.

1. Écrasé de pommes de terre

Ail confit

2. Purée de patates douces

Oignons verts

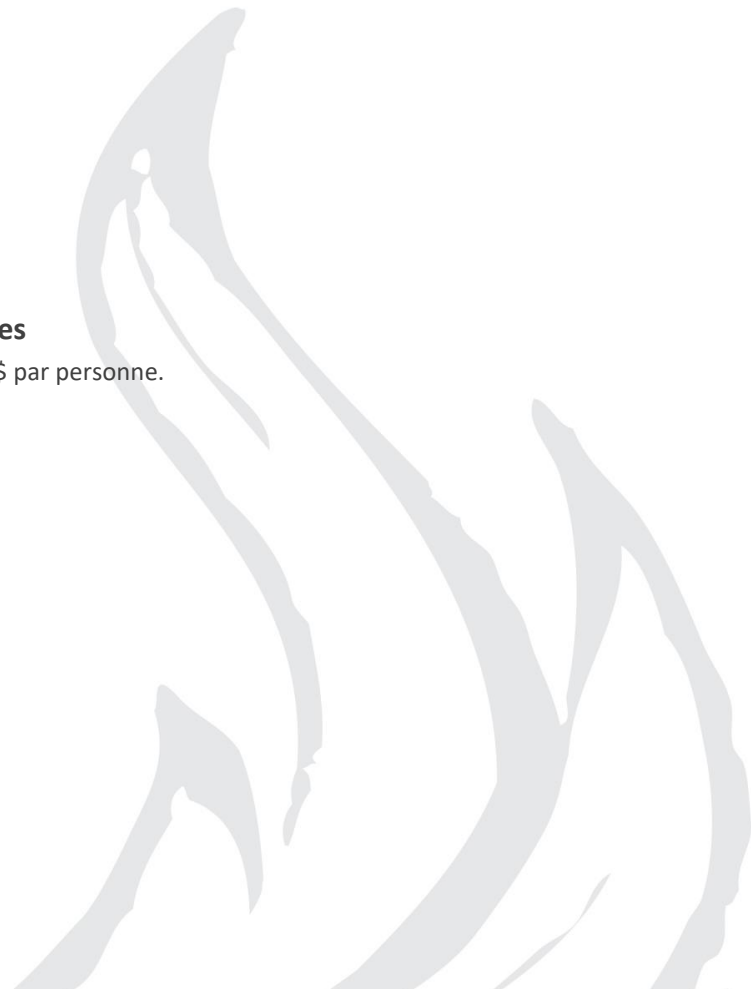
3. Pommes de terre grelots

Rôties aux herbes & parmesan frais

4. Purée de courge musquée

Ail confit & beurre noisette

5. Purée de panais à l'érable



MÉCHOUÏ

L'ÂTRE
Traiteur

DESSERT – 1 choix

1. Gâteau à l'érable

Copeaux de chocolat & petits fruits

2. Mousse choco & caramel

Chocolat blanc & crumble maison

3. Gâteau au fromage et OREO

4. Tartelette citron et meringue flambée

Croquant de noisettes & 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!

