

PASTA BAR

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
2 choix de viandes ou fruits de mer
6 choix de légumes
2 choix de pâtes
2 choix de sauces
1 choix de dessert
Crudités, trempette, pain et beurre

Tarif : 26 \$ par adulte | 12 \$ par enfant de 5-12ans
Gratuit pour moins de 5 ans
Tarif plus avantageux pour 60 personnes et plus

Équipe sur place : 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. Mini cheese balls aux pacanes caramélisées et au bretzel salé

Caramel balsamique

2. Terrine étagée wapiti/faisan

Croûton & oignons confits

3. Tartinade de saumon fumée à l'érable

Chips de pita au paprika

4. Concombre farci d'un tartare végétarien

Crème sûre à l'aneth

5. Brochette de tomate

Bocconcini, chorizo & caramel balsamique

SALADES – 2 choix

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

1. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon

2. Bar à salades

Variété de légumes croquants,
croûtons au paprika doux & vinaigrette balsamique

3. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

4. Pommes de terre du Québec

Oignons verts, bacon & mayo maison

5. Tomates bruschetta

Féta & caramel balsamique

6. Salade Pasta

Pennes, charcuteries, olives & mayo épicée

7. Salade grecque, façon L'Âtre Traiteur

8. Salade de chou crémeuse aux épices à steak

PASTA BAR

L'ÂTRE
Traiteur

VIANDES – 2 choix

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

Porc mariné
Poulet jerk & lime
Chorizo piquant
Bacon

Crevettes de Matane
Saucisse italienne
Prosciutto – SANS GLUTEN –
Lanières de bœuf

Jambon
Smoked meat
Filet mignon | Extra de 2 \$/pers.
Chair de homard | Extra de 3 \$/pers.

LÉGUMES – 6 choix

Poivrons rouges
Courgettes
Olives noires ou vertes
Oignons verts ou rouges
Champignons

Asperges
Brocolis
Pleurotes
Mini maïs
Choux de Bruxelles

Choux-fleurs
Carottes de couleur
Céleri
Aubergines marinées
Épinards

SAUCES – 2 choix

Tomate & basilic
Pesto basilic & vin blanc
Rosé à l'italienne
Béchamel aux fromages
Sauce crémeuse au pesto
Crème et bacon

PÂTES – 2 choix

Linguine
Penne
Farfalle
Spaghettini
Rotini
Rigatoni
Ravioli au fromage | Extra de 1,50 \$ par personne

VARIÉTÉ DE CONDIMENTS – inclus

Sauce épicée
Parmesan
Poivre du moulin

Pesto
Ail
Vin blanc



PASTA BAR

L'ÂTRE
Traiteur

DESSERTS – 1 choix

1. Gâteau brownie au chocolat

Petits fruits et sucre en poudre

2. Tartelette chocolat

Fruits frais & mousse au miel

3. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Coulis au caramel

4. Avalanche à l'érable et copeaux de chocolat blanc

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!

