

TAPAS BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 12 personnes minimum.

Inclus

Les formules #1, #2 et #3 incluent un choix de dessert.

En livraison : napkins cocktail et plateaux

Tarif : Selon la formule, voir plus bas.

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

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

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.

FORMULE 5 à 7 – 12 \$

4 mises en bouche par personne | **4 choix** différents

FORMULE #1 – 30 \$

10 mises en bouche par personne | **5 choix** différents

FORMULE #2 – 35 \$

12 mises en bouche par personne | **6 choix** différents

FORMULE #3 – 40 \$

14 mises en bouche par personne | **7 choix** différents

MISE EN BOUCHE À L'UNITÉ – 3 \$ par unité

Possibilité d'ajout avec l'une de nos formules du menu tapas bistro ou combiné à l'un de nos autres menus.

En livraison

Les bouchées chaudes vous seront livrées froides, avec les indications de cuisson.

Avec personnel

L'équipe de L'Âtre s'occupe du service au plateau et de faire la cuisson des bouchées chaudes.

TAPAS

BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

MISES EN BOUCHE – Bouchées chaudes

1. La carnivore

Bouchée d'épaule de bœuf marinée, bacon & chimichurri maison

2. Mini pizza de canard confit

Fromage brie fondant, oignons confits & juliennes de pommes vertes

3. Saucisse érable et bacon

Fromage halloumi, charcuterie & sauce dijonnaise au miel

4. Croquette de canard

Confiture bleuet & cassis

5. Effiloché de porc braisé

Purée de panais, chip de charcuterie & pois chiches frits

6. Meat balls

Purée de poivrons rôtis & parmesan

7. Pogo maison au poulet panko

Sauce crémeuse aux fromages

8. Brochette d'halloumi frit

Sauce érable & chipotle

9. Accra de morue frit

Sauce aux jalapeños & poivrons rouges

10. Bouchée croquante aux pommes

Lardons à l'érable, fromage fort fondant & pousse du marché

11. Blanc de poulet confit

Prune, bacon, sésame grillé & pousse du moment

12. Croquette de tofu mariné et hummus à la patate douce

13. Mini brie chaud fondant

Lardons caramélisés à la bière, miel, pacanes & fromage fondu

Nos burgers (pike pickle et olive)

- Saumon à l'asiatique
- Bœuf à l'américaine
- Végétarien création du chef
- Poulet mariné façon César
- Porc effiloché, sauce BBQ et oignons caramélisés
- Bœuf, foie gras, confiture de citrouille et pain brioché | Extra 3 \$/personne

Stations chaudes

La poutine en station – 10 \$

Poutines faites minute avec 3 choix d'accompagnements proposés par le chef. Les frites sont cuites sur place, puis servies avec du fromage en grain & la sauce classique aux saveurs de L'Âtre Traiteur.

Les tortillas de bœuf, façon Kebab – 5 \$

Crème sûre à la ciboulette, patate douce, croquant de salade, oignons rouges marinées, sauce BBQ & fromage fort râpé.

Bar à nachos géants – 5 \$

Olives vertes, poivrons rouges, oignons rouges, échalotes, tomates, guacamole & crème sûre.

Extras : Poulet cajun : 1,50 \$ | Pulled pork : 1,50 \$ | Bœuf haché épicé : 1,50 \$

TAPAS

BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

MISES EN BOUCHE – Bouchées froides

1. Rillettes saumon fumé et crevette tigre
Sirop d'érable, paprika fumé & poivre de citron

2. Shooter de cocktail de crevette
Crevette, concombre, avocat & sauce cocktail

3. Tataki de canard sur pain grillé
Confiture de cassis & émietté de chèvre

4. Mousse de volaille aux petits fruits rouges
Oignons confits, mignardise de porc & chips de bacon

5. Brochette de tomates
Bocconcini, chorizo & caramel balsamique

6. Terrine de gibiers et fruits confits
Croûton de luxe & gelée de vin rouge

7. Bocconcinis aux fines herbes
Jambon fumé & dip de pesto de tomate

8. Mini César de L'Âtre
Croûtons au paprika fumé & citron confit

9. Tartare de bœuf et chip maison
Création du chef

10. Tartare de saumon et chip maison
Création du chef

11. Concombre farci d'un tartare de légumes et radis croquant

12. Croquant de pacanes, prosciutto et coriandre
Sur cantaloup frais

13. Brochette grecque
Artichauts, féta, concombres & tomates

14. Mini cheese balls aux pacanes caramélisées & bretzel salé

Stations froides

Les huîtres fraîches Beausoleil – 1,90 \$ chacune
Huîtres Beausoleil & mignonnette

Les huîtres fraîches À volonté – 10 \$
Huîtres à volonté & accompagnements variés. Maximum 4 heures.

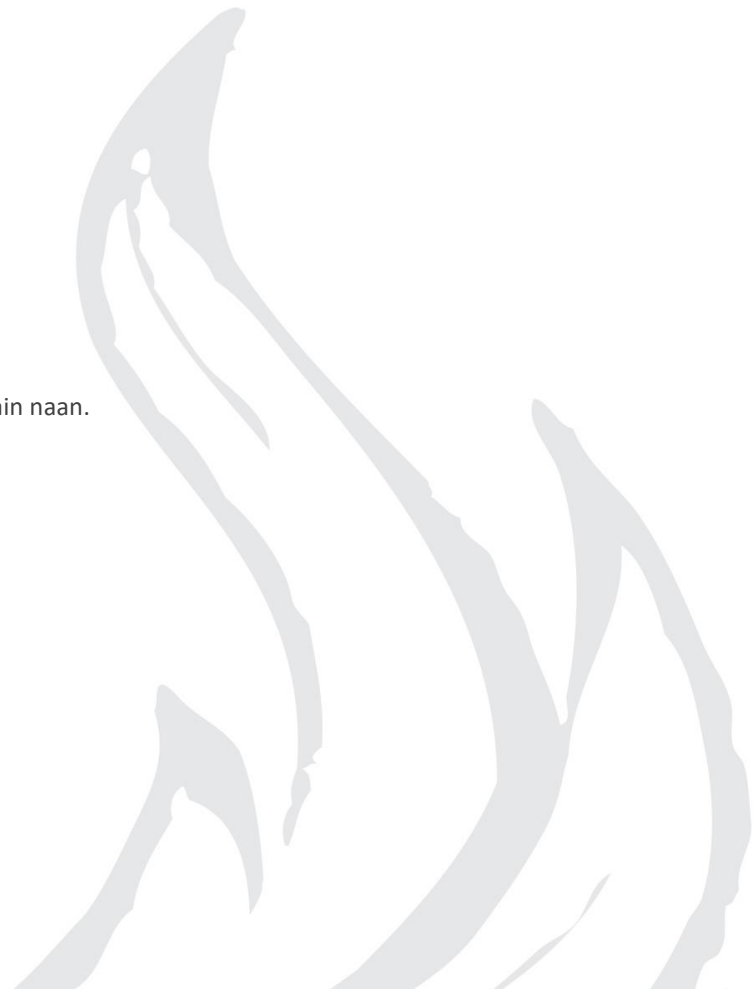
Station végé – 8 \$
Hummus (3), variété de légumes croquants et trempettes (3), chips & pain naan.

Station tartare du monde 3 saveurs – 12 \$

- Bœuf de L'Âtre & croûtons maison
- Saumon à l'asiatique & pita frit
- Canard, bière blonde & chip de patate

EXTRA

- Plateau de crudités | 1 \$/pers.



TAPAS BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

DESSERT – 1 choix

1. Tartelette au sucre et pacanes

2. Verrine de mini brownies

Maïs éclaté au fudge maison

3. Shortcake aux fraises

Glace à la vanille

4. Mousse au chocolat et pisatache salé

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!

