

# MENU DÉGUSTATION 7 SERVICES

L'ÂTRE  
Traiteur

Menu pour 6 personnes minimum.

## Inclus

Mise en bouche (création du moment)  
Entrée froide  
Entrée chaude  
Entrée chaude  
Trou normand maison  
Plat principal (viande)  
Sucreries  
Pains variés et beurre aromatique  
Assiettes

**Tarif** : 75 \$ par personne  
**Personnel de service** : 90 \$/ 1 cuisinier par tranche de 10 personnes  
**Vaisselle chic complète (au besoin)** : 5 \$ par personne

**Accord mets & vins disponible** : extra de 65 \$ par personne  
Sommelier obligatoire avec l'accord : 80 \$

**Frais de transport** : Voir fiche de transport sur le site Web  
**Joliette** : 10 \$  
**Taxes en sus**

## Chef et créateur : Pierrick Choinière & Jean-François Majeau

Laissez-vous épater dans le confort de votre foyer par un chef expérimenté et passionné. Par son art de la cuisine, L'Âtre Traiteur vous offre un menu en fraîcheur et au goût réfléchi, fait avec nos beaux produits de Lanaudière.

## Arrivée du chef

Le chef arrivera avec son équipement **45 minutes avant** l'heure prévue du premier service.  
La table doit être complètement montée. Si toutefois vous voulez éviter de faire la vaisselle en fin de soirée, nous offrons le service de location de vaisselle. Ainsi, le chef ramène tout en faisant place nette!

## \*Accord mets & vins\*

Augmentez votre niveau d'expérience et vivez un moment inoubliable avec l'accord mets & vins. Un sommelier sera présent et secondera le chef à l'œuvre en vous offrant et vous présentant sa carte des vins choisie spécialement pour l'occasion.

## 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.

## Service #1 – Mise en bouche

Création du moment

## Service #2 – Entrée froide

Petite salade fraîcheur & mozzarella grillée

Mignonette maison & salicorne, mini roquette, tomates colorées, betterave jaune, huile de pesto et limette

## Service #3 – Entrée chaude

Pétoncles caramélisés en croûte de sel de truffes

Julienne de pomme verte, croquant salé et purée de panais à la crème de noisette

# MENU DÉGUSTATION 7 SERVICES

L'ÂTRE  
Traiteur

## Service #4 – Entrée chaude

Tataki de steak vieilli 30 jours & chimichurri

Asperge grillée, échalote confite, pistaches caramélisées et fromage de chèvre de La Bergerie des neiges (St-Ambroise-de-Kildare)

## Service #5 – Trou normand fait maison

Mangue & émulsion de champagne

Pousses aromatiques

## Service #6 – Plat principal

Mignon de veau de lait du Québec & légumes du maraîcher

Purée lisse de pomme de terre douce, pleurotes caramélisées, raviole au homard et sauce au vieux porto

## Service #7 – Desserts

Macaron maison au chocolat & crème à la vanille

Crumble à l'érable & confiture de fraise poivrée

## 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
- Si besoin de nappes (blanches ou noires), location disponible au coût de 12 \$ chacune.
- Frais de montage, au besoin. Pour l'installation de notre vaisselle (couvert complet) sur les tables, avant l'arrivée de vos invités (pour les gros groupes). Installation la veille ou le matin avant votre événement. Frais selon le secteur.
- 2 % vous sera facturé pour toutes les factures qui demeurent impayées dans les 30 jours suivants leur réception.



**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!

