

Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
2 choix de viandes
Accompagnements
1 choix de dessert
Crudités, trempette (extra de 1 \$ par personne)
Pain & beurre
Matériel jetable, au besoin (extra de 1 \$ par personne)

Tarif : 30 \$ par personne

Enfant 0 à 5 ans : gratuit | **6 à 12 ans** : 50 % du prix de bas

Tarif plus avantageux pour 75 personnes et plus

Personnel de service : 100 \$ par tranche de 25 personnes

Vaisselle de porcelaine : 3,50 \$ par pers. (couvert complet)

Verre à vin : 0,50 \$ par personne (au besoin)

BBQ et propane : 80 \$ (possibilité de prendre le vôtre sans frais)

Frais de transport : Voir la fiche de transport sur le site Web

Joliette : 10 \$

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. | Extra de 3 \$ par personne.

1. Épi de maïs sur brochette

Paprika fumé, fines herbes & huile aromatique

2. Mousse de volaille à la confiture de bleuets

Oignons confits, ciboulette & biscottes maison

3. Aile de poulet miel et chipotle

Herbes & crème sûre

4. Terrine étagée wapiti/faisan

Croûton & oignons confits

5. Saucisse grillée à l'érable et bacon

Brochette de saucisse de Cochon Cent Façons, fromage halloumi & charcuterie du jour

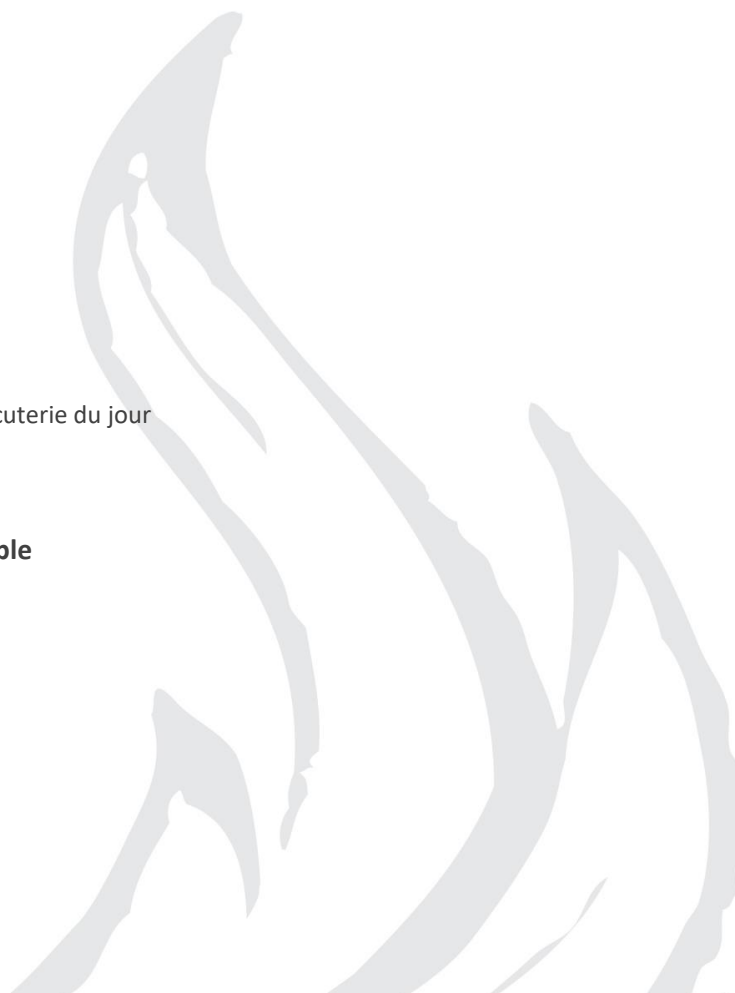
6. Croquette de tofu mariné et hummus de patate douce

7. Rondelle d'oignons BBQ fumées et enrobées de bacon à l'érable

Sauce crème sûre épicée

8. Mini brie chaud fondant

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



SALADES – 2 choix

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

1. Mesclun et petits fruits rouges

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

2. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon

3. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

4. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

5. Tomates colorées et artichaut grillé

Basilic frais, zeste d'agrumes, fromage féta & crème sûre au citron

6. Roquette

Fraises, pommes vertes, oignons rouges & vinaigrette balsamique et framboises

VIANDES – 2 choix

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 3 viandes. | 5 \$ par personne.

Inclus – SELON VOS CHOIX DE VIANDES –

Mayo, mayo épicée, ketchup, laitue, tomates, cornichons, oignons rouges, moutarde Dijon, moutarde Baseball & fromage râpé

Pommes de terre grelots (rôties aux herbes & huile d'olive) & légumes grillés (poivrons, courgettes, carottes, asperges & oignons rouges)

1. Burger de poitrine de poulet

Kaiser grillé & brie

2. Brochette de poulet à la grecque

3. Saucisse érable et bacon

4. Pilon de poulet érable et whisky

5. Côtes levées

Sauce BBQ à la bière épicée

6. Bavette de bœuf caramélisée

7. Poitrine de poulet grillée

Salsa de fraises & prunes

8. Saumon en papillote, sauce vin blanc

Fenouil, tomate confite & bacon bit à l'érable

9. Filet de porc mariné et salsa d'ananas

10. Brochette de crevettes épicées (extra 4 \$/pers.)
4 crevettes

11. Brochette de filet d'épaule (extra 5 \$/pers.)

Bacon et fromage halloumi

12. Filet mignon de bœuf AAA 6 oz (extra 6 \$/pers.)

DESSERT – 1 choix

1. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel dulce de leche & pacanes

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

2. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

Écorce de citrons confits, fruits frais et mousse à la vanille

3. Verrine de mousse au chocolat

Pistaches salées & petits fruits

4. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Caramel au rhum brun

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
- 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!

