

LIVRAISON SEULEMENT

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour la semaine du 24 au 28 mars 2020

N1 – Crème de légumes rôtis à l'ail & au miel – 1 litre (pour 4 personnes) 12 \$ | 2 litres (pour 8 personnes) 20 \$

Légumes grillés au miel, pain et beurre

N2 – Sauce rosée à la vodka québécoise – 1 litre (pour 2 personnes) 12 \$ | 2 litres 20 \$

N3 – Lasagne végétarienne (repas pour 2 personnes) 20 \$

Légumes et tofu grillé

N4 – Tartare de bœuf, chunk de bacon aux épices à steak & sirop d'érable d'ici (repas pour 2 personnes) 22 \$

Julienne croustillante, mayo maison folle en saveurs et duo de chips

N5 – Joue de porc braisée (repas pour 2 personnes) 24 \$

Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison et légumes du moment

N6 – Penne brocoli & saucisse douce (repas pour 2 personnes) 25 \$

Saucisse douce, brocoli et sauce rosée à la vodka

N7 – Pizza familiale bien garnie (repas pour 4 personnes) 30 \$

Sauce tomate et basilic, prosciutto, lanières de poulet grillées au BBQ, saucisse merguez, poivron rouge et fromage mozzarella

N8 – Bourguignon sauvage de cerf rouge & pomme de terre au gras de canard (repas pour 2 personnes) 35 \$

Légumes croquants au miel et purée maison

N9 – Steak de bavette de bœuf 7 oz mariné à la moutarde et oignon vert, sauce chimichurri (repas pour 2 personnes) 35 \$

Purée de pommes de terre maison au bacon et oignons verts et légumes de saison

N10 – Pack de 4 filets mignons marinés à la façon du Chef & halloumi grillé | 65 \$

Prêt pour le BBQ, marinés sous vide, portions de 180 gr.

N11 – Pâtisserie du moment (2 portions) 6 \$

Livraison gratuite dans Joliette et les alentours à l'achat de 50 \$ et plus (15 kilomètres)

POUR COMMANDER - Par téléphone uniquement

Pierrick Choinière 450 916-3318 ou Maxime Durand 450 898-2512

- Sélectionnez les numéros pour la commande. On demande 24 h d'avance pour une préparation de commande svp.
- Informez-nous des détails sur les allergies, restrictions alimentaires et intolérances (s'il y a lieu).
- Adresse complète du lieu de livraison.
- Plats prêt-à-manger : cuire au four à 350° F, de 15 à 20 minutes.
- Paiement par virement bancaire préférable (téléphonez-nous pour information).



Le pourboire n'est pas inclus dans les frais de base et demeure à votre discrétion.

Merci et au plaisir de vous servir!