

MÉCHOUÏ

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 35 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
1 ou 2 choix de viandes au méchouï
1 poêlée de légumes
1 choix d'accompagnement + légumes
1 choix de dessert
Pain, beurre
Crudités & trempette (extra de 1 \$ par personne)
Matériel jetable, au besoin : extra de 1 \$ par pers.

Tarifs : 1 viande : 35 \$/personne | 2 viandes : 40 \$/personne

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

Tarif plus avantageux pour 75 personnes et plus

Machine à méchouï : 90 \$

Chef : 120 \$ pour 8 h de cuisson (15 \$/h)

Personnel de service : 100 \$ par tranche de 35 personnes

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

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

Frais de transport : Voir 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. | 3 \$ par personne.

1. Brochette de tomates à l'italienne

Basilic frais, chorizo piquant & fromage du jour

2. Mousse de canard au cassis

Cassis, ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartine de saumon fumé & sirop d'érable

Chips maison au paprika doux

5. Terrine wapiti | faisan

Croûtons aux canneberges & romarin

6. Brochette de saucisse à l'érable

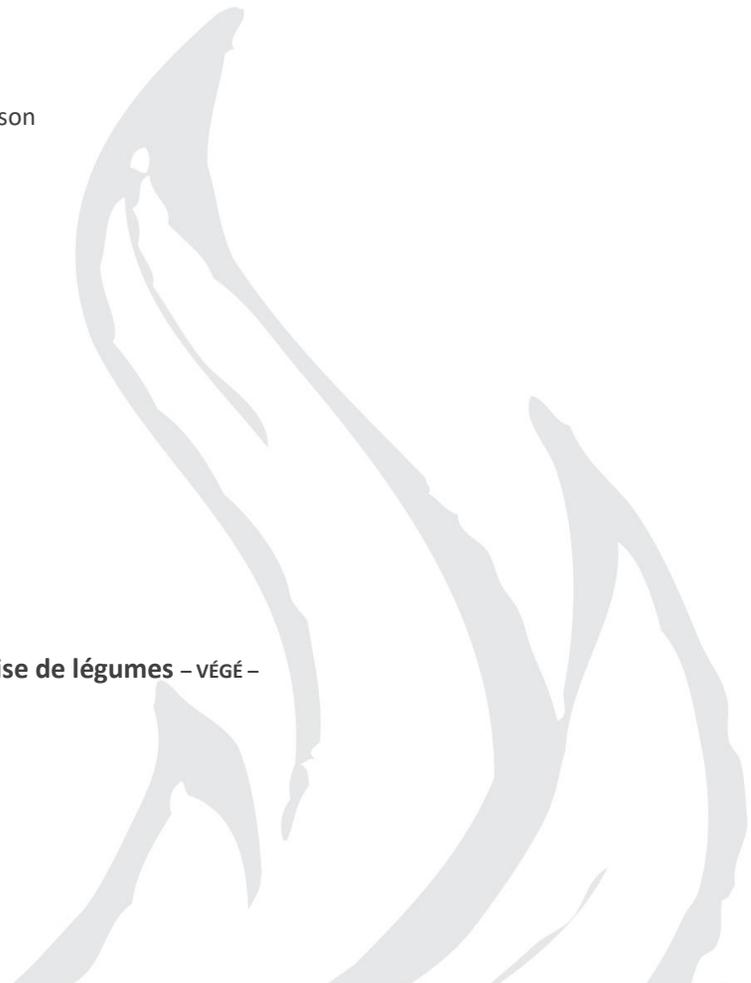
Fromage fumé, chorizo & moutarde dijonnaise et miel

7. Crostini de pommes

Lardons caramélisés à la bière, thym frais & fromage fondu

8. Mimosa végétarien, hummus aux betteraves rouges & brunoise de légumes – VÉGÉ –

Purée de poivron rôti & parmesan frais



SALADES – 2 choix

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

1. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –
Laissez-vous surprendre!

2. César de L'Âtre
Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

3. Bar à salades
Variété de légumes croquants & vinaigrette érable et balsamique

4. Pommes de terre du Québec
Légumes du marché, charcuteries & mayo paprika

5. Petites plumes
Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

6. Mesclun et petits fruits rouges
Pacanes, canneberges rouges, bacon, parmesan & émulsion de balsamique

7. Tomates bruschetta
Basilic frais, zeste d'agrumes, fromage féta & crème sûre au citron

8. Roquette
Fraises, pommes vertes, oignons rouges & vinaigrette balsamique et framboises

9. Grecque aux saveurs de L'Âtre
Artichauts, olives, concombre & tomates

10. Orzo à l'italienne
Pesto de tomates séchées, juliennes de chorizo & légumes verts

VIANDES

1. Cochon entier (de la Boucherie Forget à Berthierville) Cuisson 8 à 10 h – COUP DE CŒUR –
Sauce au poivre

2. Poulet entier aux épices portugaises
Sauce BBQ maison

3. Fesse de bœuf (tranchée devant le client)
Sauce au vin rouge

4. Longe de porc en croûte d'épices (pas de frais de cuisson)
Farcie aux poires et à la cassonade

ACCOMPAGNEMENTS – 1 choix + légumes

Possibilité d'ajouter un choix pour un total de 2 accompagnements. | 2 \$ par personne.

1. Écrasé de pommes de terre
Ail confit

2. Purée de patates douces
Oignons verts

3. Pommes de terre grelots
Rôties aux herbes & parmesan frais

4. Riz frit brun aux parfums de fines herbes
Zeste de lime & persil

MÉCHOUÏ

L'ÂTRE
Traiteur

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. Mousse choco & caramel

Chocolat blanc & crumble maison

3. Gâteau au fromage et OREO

4. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

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

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
- 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!

