

# PASTA BAR

L'ÂTRE  
Traiteur

Menu pour 20 personnes minimum.

## Inclus

2 choix de mises en bouche  
2 choix de salades  
2 choix de viandes ou fruits de mer  
5 choix de légumes  
2 choix de pâtes  
2 choix de sauces  
1 choix de dessert  
Crudités & trempette (extra de 1 \$ par personne)  
Pain et beurre

**Tarif** : 27 \$ par adulte | 12 \$ par enfant de 5-12ans  
Gratuit pour moins de 5 ans  
Tarif plus avantageux pour 60 personnes et plus

**Équipe sur place** : 100 \$ par tranche de 30 personnes  
**Vaisselle de porcelaine** : 3,50 \$ par pers. (couvert complet)  
**Verre à vin** : 0,50 \$ par personne (au besoin)  
**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. Asian meatballs, sauce teriyaki, oignons verts, coriandre & lime

Sauce hoisin au miel, sriracha & sésame blanche

### 2. Terrine étagée wapiti/faisan

Croûton & oignons confits

### 3. Tartinade de saumon fumée à l'érable

Chips de pita au paprika

### 4. Concombre farci d'un tartare végétarien

Crème sûre à l'aneth

### 5. Brochette de tomate

Bocconcini, chorizo & caramel balsamique

## SALADES – 2 choix

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

### 1. César de L'Âtre

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon

### 2. Bar à salades

Variété de légumes croquants,  
croûtons au paprika doux & vinaigrette balsamique

### 3. Couscous canneberges et légumineuses – CHOIX SANTÉ –

Laissez-vous surprendre!

### 4. Pommes de terre du Québec

Oignons verts, bacon & mayo maison

### 5. Tomates bruschetta

Féta & caramel balsamique

### 6. Salade Pasta

Pennes, charcuteries, olives & mayo épicée

### 7. Salade grecque, façon L'Âtre Traiteur

### 8. Salade de choux crémeuse aux épices à steak

# PASTA BAR

L'ÂTRE  
Traiteur

## VIANDES – 2 choix

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

Porc mariné  
Poulet jerk & lime  
Chorizo piquant  
Bacon

Crevettes de Matane  
Saucisse italienne douce  
Prosciutto – SANS GLUTEN –  
Lanières de bœuf

Jambon  
Smoked meat  
Filet mignon | Extra de 2 \$/pers.  
Chair de homard | Extra de 3 \$/pers.

## LÉGUMES – 6 choix

Poivrons rouges  
Courgettes  
Olives noires ou vertes  
Oignons verts ou rouges  
Champignons

Asperges  
Brocolis  
Pleurotes  
Pois verts  
Choux de Bruxelles

Pois mange-tout  
Tomate cerise  
Bok choy  
Aubergines marinées  
Épinards

## SAUCES – 2 choix

Tomate & basilic  
Pesto basilic & vin blanc  
Rosé à l'italienne  
Béchamel aux fromages  
Sauce crémeuse au pesto  
Crème et bacon

## PÂTES – 2 choix

Linguine  
Penne  
Farfalle  
Spaghettini  
Rotini  
Rigatoni  
Ravioli au fromage | Extra de 1,50 \$ par personne

## VARIÉTÉ DE CONDIMENTS – inclus

Sauce épicée  
Parmesan  
Pesto

Ail  
Vin blanc



# PASTA BAR



## DESSERTS – 1 choix

### 1. Gâteau brownie au chocolat

Petits fruits et sucre en poudre

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

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

### 3. Gâteau au fromage et biscuit OREO

Coulis au caramel

### 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
- 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!**

