

TAPAS BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

Menu pour 15 personnes minimum.

Inclus

Les formules #1, #2 et #3 incluent un choix de dessert.

En livraison : napkins cocktail et plateaux

Tarif : Selon la formule, voir plus bas.

Tarif plus avantageux pour 50 personnes et plus

Personnel de service : 100 \$ par tranche de 30 personnes

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

Joliette : 10 \$

Verre à vin de type INAO dégustation : 0,45 \$ par personne

Verre à vin standard : 0,50 \$ par personne

Table cocktail : 10 \$ chacune

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.

FORMULE 5 à 7 – 12 \$

4 mises en bouche par personne | **4 choix** différents

FORMULE #1 – 32 \$

10 mises en bouche par personne | **5 choix** différents

FORMULE #2 – 37 \$

12 mises en bouche par personne | **6 choix** différents

FORMULE #3 – 42 \$

14 mises en bouche par personne | **7 choix** différents

MISE EN BOUCHE À L'UNITÉ – 3 \$ par unité

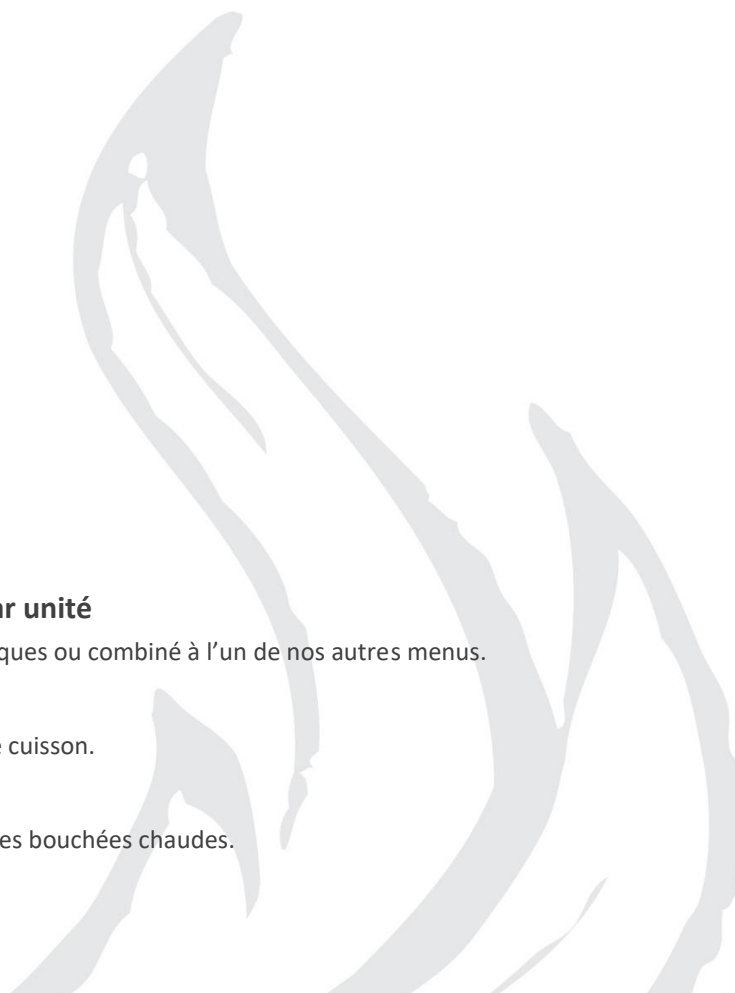
Possibilité d'ajout avec l'une de nos formules du menu tapas bistronomiques ou combiné à l'un de nos autres menus.

En livraison

Les bouchées chaudes vous seront livrées froides, avec les indications de cuisson.

Avec personnel

L'équipe de L'Âtre s'occupe du service au plateau et de faire la cuisson des bouchées chaudes.



TAPAS

BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

MISES EN BOUCHE – Bouchées chaudes

1. La carnivore

Bouchée d'épaule de bœuf marinée, bacon & chimichurri maison

2. Mini pizza de canard confit

Fromage brie fondant, oignons confits & juliennes de pommes vertes

3. Saucisse érable et bacon

Fromage halloumi, charcuterie & sauce dijonnaise au miel

4. Croquette de canard

Confiture aux bleuets de Concord & cassis

5. Demi-joue de porc braisé

Sauce crémeuse à la moutarde, chip de charcuterie & pois chiches frits

6. Pogo maison au poulet panko

Nos burgers (pike pickle et olive)

Font partie des choix de bouchées chaudes.

- Saumon à l'asiatique
- Bœuf, double bacon à l'érable
- Végétarien création du chef
- Poulet grit Jackie Chan, sauce ranch maison
- Porc effiloché, sauce BBQ & oignons caramélisés

Stations chaudes

La poutine en station – 10 \$

Poutines faites minute avec 3 choix d'accompagnements proposés par le chef. Les frites sont cuites sur place, puis servies avec du fromage en grain & la sauce classique aux saveurs de L'Âtre Traiteur.

Les tortillas de bœuf, façon Kebab – 6 \$

Crème sûre à la ciboulette, patate douce, croquant de salade, oignons rouges marinées, sauce BBQ & fromage fort râpé.

Bar à nachos géants – 5 \$

Olives vertes, poivrons rouges, oignons rouges, échalotes, tomates, guacamole & crème sûre.

Extras : Poulet cajun : 1,50 \$ | Pulled pork : 1,50 \$ | Bœuf haché épicé : 1,50 \$

Sauce crémeuse aux fromages forts

7. Asian meatballs, sauce teriyaki, oignon vert, coriandre & lime

Sauce hoisin au miel, sriracha & sésame blanche

8. Brochette d'halloumi frit

Sauce érable & chipotle

9. Accra de morue

Sauce thaï & lime

10. Bouchée croquante aux pommes

Lardons à l'érable, fromage fort fondant & pousse du marché

11. Crostini de fesse de cochon effiloché & charcuterie

Poire, bacon, croquant d'oreille de crisse & pousse du moment

12. Mini brie chaud fondant, fraises & canneberges

Fraises glacées au miel, pacanes & fromage fondu

TAPAS BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

MISES EN BOUCHE – Bouchées froides

1. Mimosa végétarien, hummus aux poivrons rouges grillés & brunoise de légumes croquants – VÉGÉ –
Artichauts, féta, concombres & tomates

2. Rillettes saumon fumé et radis noir
Sirop d'érable, paprika fumé & poivre de citron

3. Crevette sautée à l'asiatique
Crevette, concombre, mousse d'avocat & parfum d'aneth

4. Tataki de canard sur pain grillé
Confiture de cassis & émietté de chèvre

5. Mousse de volaille aux petits fruits rouges
Chip de prosciutto & croûton maison

6. Brochette de tomates italiennes
Bocconcini, chorizo & caramel balsamique

7. Terrine wapiti | faisan
Croûton de luxe & oignons confits au vin rouge

8. Bocconcini aux fines herbes
Jambon fumé & dip de pesto de tomate

9. Salade de concombre et aneth, halloumi frit
Zeste de lime, câpres, bacon à l'érable & pistache

10. Tartare de bœuf et chip maison
Création du chef

11. Tartare de saumon et chip maison
Création du chef

12. Tartare végétarien & tofu frit

13. Croquant de pacanes, prosciutto et coriandre
Sur cantaloup frais

14. Brochette grecque
Artichauts, féta, concombres & tomates

15. Mini concombre farcie à la mousse de betterave rouge
Croquant du moment

Stations froides

Les huîtres fraîches Beausoleil – 2 \$ chacune
Huîtres Beausoleil & mignonnette

Les huîtres fraîches À volonté – 10 \$
Huîtres à volonté & accompagnements variés. Maximum 4 heures.

Station végé – 8 \$

Hummus (3), variété de légumes croquants et trempettes (3), chips & pain naan.

Station tartare du monde 3 saveurs – 13 \$

- Bœuf de L'Âtre & croûtons maison
- Saumon à l'asiatique & pita frit
- Canard, bière blonde & chip de patate

EXTRA

- Plateau de crudités | 1 \$/pers.



TAPAS BISTRONOMIQUE

L'ÂTRE
Traiteur

DESSERT – 1 choix

1. Verrine de mini brownies

Maïs éclaté au fudge maison

2. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

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

3. Mousse au chocolat et pistache salée

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

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

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!

