

TAPAS

EXTRAS, STATIONS ET BAR

L'ÂTRE
Traiteur

Les prix et les options de ce menu sont en complément d'un contrat.
Ils peuvent varier s'ils sont loués ou sélectionnés unitairement.

FORMULE 5 À 7 – 5 \$

2 mises en bouche par personne | 2 choix différents, doublés sur place, donc 4 bouchées par personne

FORMULE #2 – 7 \$

3 mises en bouche par personne | 3 choix différents, doublés sur place, donc 6 bouchées par personne

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

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

Avec personnel

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

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 bleuts 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

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

Nos burgers (extra de 0,75 \$ par personne) – 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

TAPAS

EXTRAS, STATIONS ET BAR

L'ÂTRE
Traiteur

Stations chaudes

La poutine en station – 10 \$ * aussi disponible en station de fin de soirée**

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 \$

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

Sirup 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.

TAPAS

EXTRAS, STATIONS ET BAR



LES PLUS

Bar à bonbons – 4 \$ par personne

Grande variété de bonbons aux couleurs de votre mariage. Présentation rustique et chic.

Machine à popcorn – 4 \$ par personne

- Cornet de maïs éclaté, 3 savoureuses saveurs offertes à volonté

Fontaine de punch : 80 \$/journée

Table cocktail : 10 \$ chacune

Nappe pour table cocktail : 12 \$ chacune

Nappe pour table standard : 10 \$ chacune

Serviette de table : 0,45 \$ par personne

Verre à vin de style INAO : 0,45 \$ par personne (au besoin)

Flûte à champagne : 0,85 \$ par personne

Photographe : sur demande et selon forfait

Bar (bière et cocktails)

Location bar (10 pieds) : 200 \$ + livraison

Serveur ou serveuse : 18 \$ /h ou selon forfait

Bière (2 à 3 sortes) 5 \$

Drink et cocktail : 6 \$

Cocktail signature ou personnalisé : 8 \$

Permis de boisson (30 jours) : 90 \$

Kit de bar (agrumes, matériel, pailles, condiments et autres) : 100 \$

Vin : selon sélection (voir la carte des vins)

Vin au verre : selon sélection

Plusieurs verres disponibles : sur demande

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!