

# LIVRAISON SEULEMENT

L'ÂTRE  
Traiteur

## Menu pour la semaine du 14 au 18 octobre 2020

**N1 – Potage aux carottes parfumé à l'orange, petit pain inclus (entrée pour 2 personnes) 13 \$**

**N2 – Brie carnivore, chunk de bacon à l'érable, pacanes caramélisées & canneberges (entrée pour 2 personnes) 17 \$**  
Croûton maison

**N3 – Tartare de saumon, pomme verte, fraise & basilic (entrée pour 2 personnes) 25 \$**  
Croûton maison, échalote française, lime, canneberge et petite verdure

**N4 – Joue de porc braisée & champignons sauvages (repas pour 2 personnes) 30 \$**  
Sauce crémeuse aux 2 moutardes, duo de purées maison et légumes du moment

**N5 – Lasagne tomate basilic, pepperoni, sauce béchamel, mozzarella et bœuf haché fumé (repas pour 2-3 personnes) 35 \$**  
Betterave marinée maison – **LIMITÉ** –

**N6 – Poutine bavette de bœuf, sauce gravy maison au chimichurri & fromage en grains (repas pour 2 personnes) 38 \$**  
Patates gelottes aux fines herbes et au gras de canard, salade de chou

**N7 – Côtelette de porcelet miel & ail, brie fondant sur salsa aux pommes (repas pour 2-4 personnes) 40 \$**  
Purée de patates douces, légumes glacés au miel et sauce à la moutarde

**N8 – Délicieuses saucisses de l'Âtre Traiteur au fromage en grains et érable (repas pour 2 personnes) 40 \$**  
Salade de chou crémeuse, pommes gelottes au gras de canard et sirop d'érable de la cabane à sucre Cysse à St-Félix –  
**Mélange maison savoureux & local, recette familiale du beau-frère!**

**N9 – Mac'n cheese au canard confit, sauce crémeuse, vin blanc & mélange de 3 fromages (repas pour 2 personnes) 40 \$**

**N10 – Poulet shish taouk, sauce à l'ail, petite salade de tomates & pain pita (repas pour 2 personnes) 40 \$**  
Riz blanc aux agrumes, poêlée de légumes croquants

**N11 – Courge butternut farcie à la chair de saucisse italienne, pomme & oignon frit (repas pour 2 personnes) 42 \$**  
Bacon, pacanes, légumes verts et fines herbes

**N12 – Escalope de poulet parmigiana & pesto de tomates séchées (repas pour 2 personnes) 50 \$**  
Gratinée au fromage d'ici et servie avec sauté de petites pâtes aux légumes

**N13 – Surf and turf, 10 oz de filet de veau grillé sur le BBQ & crevettes tigrées (repas pour 2 personnes) 70 \$**  
Légumes croquants au miel, patates gelottes rôties et sauce chimichurri

**N14 – Pâtisserie du moment : Dessert chocolaté du moment (2 portions) 10 \$**

**N15 – Petite douceur – Betterave rouge marinée façon l'Âtre Traiteur (500 ml) 8 \$**

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

**\* Livraison également possible à l'extérieur de Joliette – Frais selon le secteur \***

---

## 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!**