

BUFFET CLASSIQUE

FORFAIT 1 – 14,50 \$

Trilogie de sandwichs* (6x)
Crudités
1 choix de salade
Dessert du chef
Café et thé

FORFAIT 2 – 17 \$

Trilogie de sandwichs* (4x)
Crudités
2 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail
Dessert du chef
Café et thé

FORFAIT 3 – 19 \$

Trilogie de sandwichs* (4x)
Crudités
3 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail
Plateau de fromages
Dessert du chef
Café et thé

TRILOGIE DE SANDWICH*

La trilogie est composée de sandwichs au jambon, au poulet et aux œufs.

FORFAIT 4 – 21 \$

Trilogie de sandwichs* (4x)
Crudités
2 choix de salades
1 choix de sandwich gourmet
Saucisses cocktail
Plateau de fromages et viandes froides
Pizza froide
Oeufs farcis
Dessert du chef
Café et thé

FORFAIT 5 – 23 \$

Plateau de fromages fins (4x)
Plateau de charcuteries & viandes froides
Pizza froide
Hummus & pain naan
Rillettes de saumon & chip de pita frit
Variété d'olives & pickle
Pain & craquelins
Dessert du chef
Café et thé

CHOIX DE SALADES

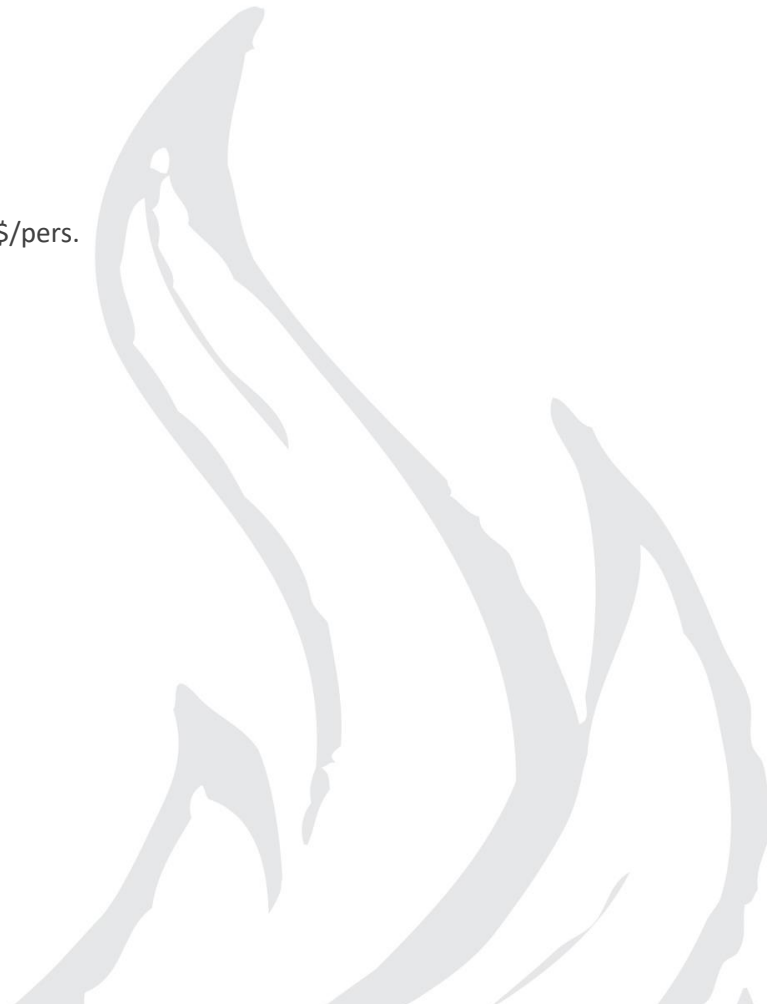
- Salade de macaroni classique
- Salade César
- Salade de choux
- Salade de couscous, canneberges & légumineuses
- Salade de penne, chorizo & olives
- Salade de pommes de terre, paprika fumé & bacon
- Salade jardinière, vinaigrette balsamique
- Salade de concombre à la grecque

CHOIX DE SANDWICHS GOURMETS

- Tortilla de jambon blanc et brie
- Roulade de poulet cajun & Monterey Jack
- Pain frais au porc effiloché BBQ
- Baguette au rôti de porc à l'érable

EXTRAS

- Viandes froides | 3 \$/pers.
- Plateau de fromages | 3 \$/pers.
- Saucisses cocktail | 1,50 \$/pers.
- Choix de salade | 2 \$/pers.
- Oeufs farcis | 1 \$/pers.
- Sandwich gourmet | 3 \$/pers.
- Assiette de fruits | 2 \$/pers.
- Remplacer le plateau de fromages par des fromages fins | 3 \$/pers.
- Pizza froide | 2 \$/pers.
- Meat balls de L'Âtre, sauce aux tomates | 2,50 \$/pers.



BUFFET CHAUD

FORFAIT 1 – 21 \$

Potage ou table à salades
1 choix de viande
Accompagnement de légumes grillés et patates grelots
Dessert du chef
Café et thé
Pain et beurre

FORFAIT 2 – 24 \$

Potage ou table à salades
2 mises en bouches par personne (1 choix)
2 choix de viande
Accompagnement de légumes grillés et patates grelots
Dessert du chef
Café et thé
Pain et beurre

CHOIX DE VIANDES

- Blanc de poulet braisé à l'estragon
- Mignon de porc en croûte de parmesan
- Brochette de poulet façon général Tao (sans friture)
- Carré de porc grillé et mariné miel & cajun
- Poitrine de poulet farci cheddar et asperge
- Mignon de porc brie et prosciutto
- Pavé de saumon
- Brochette de bœuf halloumi | 3 \$/pers.
- Braisé de boeuf

EXTRAS

- Soupe ou table à salades | 2,50 \$/pers.



TAPAS BISTRONOMIQUE

FORMULE 5 À 7 – 15 \$

4 bouchées par personne (4 variétés)

FORMULE COCKTAIL DINATOIRE – 19 \$

6 bouchées par personne (4 variétés)

FORMULE GOURMANDE – 23 \$

10 bouchées par personne (5 variétés)

CHOIX DE BOUCHÉES

- Rillette de saumon à l'érable
- Mousse de volaille au cassis
- Brochette de tomates et bocconcini
- Mini César de l'Âtre
- Tartare de bœuf
- Tartare aux 2 saumons
- Mini pizza au canard confit
- Saucisse érable et bière
- Terrine de gibier et fruits confits
- Bouchée croquante aux pommes (lardons, fromage fort et pomme)

