

BAR À POUTINE



Menu pour 20 personnes minimum.

Inclus

2 choix de mises en bouche
2 choix de salades
3 variétés de poutine
1 choix de dessert
Crudités & trempette (extra 3\$ par personne)
Matériel jetable, au besoin (extra 3 \$ par personne)
Tarif : 40\$ par personne
Enfant 0 à 5 ans : gratuit | 6 à 12 ans : 50 % du prix de bas

Propane / Friteuse / Huile / Camion : 150 \$
Personnel de service : 150 \$ par tranche de 20 personnes
Vaisselle de porcelaine : 4 \$ par pers. (couvert complet)
Verre à vin : 0,75\$ par personne
Frais de transport : Voir la fiche de transport sur le site Web
Joliette : 20\$
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. Brochette de tomates à l'italienne

Basilic frais, chorizo piquant & fromage du jour

2. Mousse de volaille à la confiture de bleuets

Cassis, ciboulette, oignons confits au sirop de grenadine & biscottes maison

3. Bonbons de bocconcini

Herbes & charcuteries

4. Tartinade de saumon fumé à l'érable

Chips maison au paprika doux

5. Terrine de gibier

Croûtons aux canneberges & romarin

6. Brochette de saucisse à l'érable

Fromage fumé & charcuterie

7. Crostini de jambon effiloché et pomme fondante

Lardons poêlés à l'érable & fromage fondu

8. Brochette aux saveurs grecques

Artichaut, bocconcini, concombre & tomate

SALADES – 2 choix

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

1. Couscous canneberges et légumineuses

– CHOIX SANTÉ – Laissez-vous surprendre!

2. César façon le Local Traiteur

Parmesan, croûtons maison, câpres frites & bacon artisanal

3. Bar à salades

Variété de légumes croquants, vinaigrette érable & balsamique

4. Pommes de terre du Québec

Légumes du marché, charcuteries & mayo paprika

5. Petites plumes

Pennes, viande fumée, olives & mayo au paprika

6. Mesclun et petits fruits rouges

Pacanes, canneberges rouges, bacon, parmesan & émulsion de balsamique

7. Tomates bruschetta

Basilic frais, zeste d'agrumes, fromage fêta & crème sûre au citron

8. Roquette

Fraises, pommes vertes, oignons rouges & vinaigrette balsamique et framboises

9. Salade grecque au chef

Artichauts, olives, concombre & tomates

10. Orzo à l'italienne

Pesto de tomates séchées, juliennes de chorizo & légumes verts

BAR À POUTINE



POUTINE – 3 choix (sauce à pout's maison et fromage en grain)

Possibilité d'ajouter un choix de poutine à votre menu. | 3 \$ par personne.

1. Porc effiloché

Sauce BBQ au Jack Daniel's

2. Bavette de bœuf marinée à l'asiatique

3. Bœuf braisé & champignons

Bœuf braisé à la bière Bock de Joliette & oignons rouges

4. FOU DE LA VIANDE

Chair de saucisse, chorizo & jambon effiloché

5. Le Local Traiteur

Bœuf haché vieilli, salade de choux & chunk de bacon

6. Végé

Variété de légumes grillés

7. Pépites de poulet frit & oignon vert

Marinées shiracha & miel

8. Rustique & oreilles de crisse croustillantes

Juliennes de chorizo, oignons, parmesan, fromage halloumi frit & nos délicieuses oreilles de crisse

DESSERT – 1 choix

1. Gâteau croustillant de pomme à la cannelle, caramel & pacanes

Petits fruits, croquant de chocolat et juliennes de pomme verte

2. Mousse choco & caramel

Copeau de chocolat blanc & crumble à la cassonade

3. Gâteau au citron, framboise & chocolat blanc

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

4. Tartelette au sucre d'érable

Petites baies de saison & fouettée de bleuets

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 15\$ 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!

