



Service
TRAITEUR

L'Année est parsemée de petits et de grands événements. Anniversaire d'un enfant, tête à tête d'amoureux, dîner d'affaires, party de bureau, pendaison de crémaillère, mariage...

Planifier un événement peut s'avérer stressant et prendre beaucoup de votre temps. Peu importe vos ambitions, nos services s'arriment à votre vision.

Profitez de nos conseils pour rendre votre expérience unique!



MISSION
d'Auguste

Auguste porte bien son nom puisqu'il est inspiré par Augustine, prénom de la grand-maman d'Anik et par Auguste Escoffier, saint patron de la tradition culinaire française.

Cette sympathique combinaison entre sophistication et tradition a donné naissance à une cuisine bistro de grande qualité, concoctée avec les produits frais du terroir estrien mais qui, sans chichi, se met à la portée de tous.

Vous êtes responsable de l'organisation d'une fête, d'une réunion au bureau ou vous recevez à la maison et désirez passer du temps de qualité avec vos invités? Laissez-nous vous faciliter la vie!

ÉTHIQUE DE TRAVAIL :

- Nous utilisons des produits fermiers préférablement achetés auprès des producteurs locaux.
- Nos plats sont cuisinés frais tous les jours.
- Nos emballages sont recyclables.
- Nous n'utilisons que des savons biodégradables pour nettoyer nos installations.

Danny St Pierre & Anik Beaudoin
propriétaires

Auguste

Restaurant



819.565.9559

auguste-restaurant.com



COCKTAIL

Debout ou assis, peu importe le lieu, nos bouchées disponibles à la douzaine offrent une grande variété de saveurs pour vos événements. Aucun minimum requis.

BOUCHÉES FROIDES

18[€] / douzaine

- Endives garnies de dattes, amandes et bleu
- Tartare de boeuf local et roquette
- Verrine de truite marinée à la limette, avocats et pois wasabi
- Rouleau de céleri et crevettes en rémoulade
- Rillettes de canard, confit d'oignon et cornichons
- Truite fumée maison, pain noir, fromage à la crème
- Maquereau fumé à l'érable et oignon vert
- Ceviche de pétoncles au citron confit et pépins de courge

BOUCHÉES CHAUDES

18[€] / douzaine

- Mini pogo de saucisses William suisse et ketchup maison
- Tartelette chaude aux poivrons confits et chorizo
- Chou farci de chèvre frais à la ciboulette
- Croquettes de risotto aux champignons truffés
- Poutine inversée (à frire) 12[€] / douzaine
- Mini burger de porc BBQ

BOUCHÉES DESSERTS

18[€] / douzaine

- Torta choco noisettes, caramel au beurre salé
 - Gâteau Rein-Élisabeth
 - Cake au citron, glaçage crémeux au pavot
 - Tartelette aux petits fruits
 - Tiramisu au chocolat blanc
 - Cookies au chocolat



BUFFET

BUFFET FROID *minimum de 8 personnes*
20[€] / personne

Incluant plateau de crudités et trempette, plateau de fromages et noix et un plateau de desserts au choix du chef.

3 choix vous sont proposés // 2 sortes de sandwiches / 2 sortes de plats froids / 1 sandwich + 1 plat froid.

Sandwichs

- Chèvre frais, tomates confites et roquette
- Salade d'oeuf à l'oignon vert, romaine assaisonnée
- Jambon fumé, vieux cheddar et Dijonnaise
- Truite fumée maison, fromage à la crème et oignons rouges
- Salade de poulet à l'ancienne

Plats froids

- Poitrine de poulet grillée, quinoa à l'orange
- Filet de truite vapeur, mayonnaise au citron, asperges
- Rôti de boeuf local, salade d'épinards au raifort

Salades 2 choix

- Pommes de terre grelots, épinards, vinaigrette au bacon
- Penne crémeux aux poivrons
- Haricots verts, pesto et croûtons à l'ail rôti
- Betteraves, balsamique, roquette et parmesan
- Salade verte

BUFFET DÉJEUNER *minimum de 8 personnes*
16[€] / personne

- Yaourt nature, granola et compote, petits fruits
- Plateau de fruits
- Croissant jambon et brie
- Baguette de saumon fumé et fromage à la crème
- Torta choco noisette, caramel au beurre salé



Prêt à
MANGER

La cuisine d'Auguste à la maison, abordable et sans soucis!
Facile à réchauffer, chic et de bon goût!

TABLE D'HÔTE *pour emporter*
30[€] / personne

Entrées

- Soupe du jour
- Salade composée
- Salade verte aux pépins de courge, vinaigrette citronnée
- Tartare de boeuf local ou de truite des bobines, chips et roquette +5[€]

Plats

- Risotto aux champignons truffés et épinards *avec pétoncles +10[€]*
- Foie de veau de lait poêlé, grelots fondants au bacon
- Pièce de boeuf local braisée, garniture appropriée
- Poisson du marché, garniture appropriée

Desserts

- Torta choco noisettes, caramel au beurre salé
- Gâteau Reine-Élisabeth
- Tartelette aux petits fruits
- Pudding chômeur à l'érable



LA TABLE D'HÔTE
TARTAR
SALADE VERTE AUX PÉPINS DE COURGE
POUR
POUTINE INVERSÉE + 12[€]
TARTARE DE BOEUF
TRUITE CHIPS ET ROQUETTE
+5[€]