



LA BELLE & LA BARBE

BISTRO URBAIN

RÉSERVEZ VOTRE PARTY DES FÊTES DÈS AUJOURD'HUI!

Voici un aperçu des options qui s'offrent à vous lorsque vous réservez votre soirée du temps des fêtes avec nous! Que ce soit simplement pour un repas entre collègues où une soirée qui se termine aux petites heures du matin, nous sommes en mesure de monter un forfait adaptés aux besoins de tous les types de groupes! Veuillez noter que ces menus peuvent être appelés à être modifié en fonction de la disponibilité des produits. Le menu final vous sera communiqué avant l'événement.

Menu formule traditionnelle

65\$ par personne
(service à l'assiette)
jusqu'à 70 personnes

LES ENTRÉES

BRUXELLES FAÇON CÉSAR

Choux de Bruxelles grillés, bacon, croûtons à l'ail, vinaigrette César et tuile de parmesan.

BETTERAVES

Betteraves rôties, mousse de chèvre, noix de Grenoble caramélisées, roquette et vinaigrette au miel.

TARTARE AU CHOIX

Portion entrée d'un de nos tartares, bœuf, thon ou saumon, voir les plats principaux pour la description.

ARANCINIS MAISON

Arancini du moment

ESCARGOTS CONFITS

Escargots confits sautés à l'ail, crème, vin blanc, pesto de fleur d'ail et parmesan dans un biscuit maison.

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHI DE RICOTTA MAISON

Légumes, épinard sauce crème et parmesan<

BRAISÉ DU MOMENT

Pièce de viande braisée réduction de jus de cuisson monté au beurre, purée de pommes de terre à l'ail confit et légumes.

TRUITE ARC-EN-CIEL

Truite Arc-en-ciel poêlée, pesto de fleur d'ail du Québec, purée et légumes de saison.

ONGLET DE BŒUF GRILLÉ

Chimichurri épicé, sauté de légumes et frites.

TARTARE DE BŒUF FORESTIER

Vinaigrette aux champignons fumés, crumble de bacon, copeaux de parmesan et oignons frits.

TARTARE DE SAUMON

Émulsion à la ciboulette, oignons verts, câpres, échalotes, cornichons et persil.

TARTARE DE THON

Vinaigrette au miso, oignons verts, concombre, ciboulette, daikon croquant et chips de taro.

DESSERT

TORTE AU CHOCOLAT MAISON

Servie avec coulis de framboise et crème anglaise.

Menu formule cocktail dînatoire

60\$ par personne

(service continu de bouchées en formule debout)

Minimum 60 personnes jusqu'à 85 personnes.

Bouchée de ratatouille	Tartare de bœuf forestier	Beignet de morue et sauce tartare
Beignets au épinards	Brochette de betteraves et Halloumi	Chèvre, poires confites et noix
Tartare de saumon	Cromesquis de boeuf, mayo barbecue	Arancinis maison au canard confit
Tartare de thon	Croquette de poutine inversée	Sashimi de saumon asiatique
Tomates et mozzarella fraîche	Gravlax de saumon au gin et chimichurri	Tataki de thon, mayonnaise Ponzu

Mignardises en soirée

AJOUTEZ À VOTRE SOIRÉE...

COCKTAILS DE BIENVENUE

Accueillez vos invités avec un cocktail à leur arrivée...

- Cocktail classique (Alcools de base, bière et verre de vin): 12 \$/personne
- Cocktail signature personnalisé: 14 \$/personne
- Bulles (Prosecco ou Cava): 10 \$/personne

VIN AU REPAS

Service de vin au repas (Rouge et Blanc)

- Formule ouverte durant le repas facturé selon la consommation réelle
- Une demie bouteille par personne à partir de 25\$ par personne
- Chacun paie ses consommation durant le repas

OPTIONS SERVICE DE BAR EN SOIRÉE

Bar ouvert complet disponible, facturé selon consommation réelle -10% de rabais.

Service de bar « au coupon » 12 \$/coupon:

Chaque invité reçoit un nombre défini de coupons échangeables contre des consommations au bar.

L'organisateur reste responsable de la distribution des coupons et le nombre de coupons utilisés au bar seront facturés.

Bar traditionnel, facturé à chaque convives selon la liste de prix disponible sur notre site web.

OPTIONS ANIMATION / MUSIQUE

Plusieurs options disponibles pour agrémenter votre soirée en fonction du groupe et de votre budget. Duo acoustique, DJ, location de système de son, photobooth et autres. Nous proposons une belle variété de fournisseurs de services avec qui nous sommes habitués de travailler et qui seront à la hauteur de vos attentes!

TABLE DE MINUIT

Buffet gourmand servi en fin de soirée pour ravir vos invités.

Poutine traditionnelle, mini-burgers, et plein d'autre "cochonneries": 13 \$/personne

