



LA BELLE & LA BARBE

BISTRO URBAIN

FORFAITS DES FÊTES - GROUPES 2025

La Belle et La Barbe offre une gamme diversifiée d'options pour rendre votre événement inoubliable.

Notre équipe est prête à répondre à vos besoins spécifiques. Nous proposons des menus personnalisés, allant des plats traditionnels aux créations culinaires audacieuses, préparés avec des ingrédients locaux et de saison.

Pour plus d'informations ou pour discuter de vos idées, n'hésitez pas à nous contacter. Nous serions ravis de participer à la réalisation de votre événement!

Voici les deux types de menu de groupe offerts ainsi qu'un aperçu des autres options pour la soirée.

FORFAIT REPAS CONVENTIONNEL

60\$ PAR PERSONNE

LES ENTRÉES

BRUXELLES FAÇON CÉSAR	Choux de Bruxelles grillés, bacon, croûtons à l'ail, vinaigrette César et tuile de parmesan.
HALLOUMI CROUSTILLANT	Betteraves rôties, pommes de terre rattes confites, brocoli Chinois, émulsion au pesto de fleur d'ail et graines de citrouille grillées.
TARTARE AU CHOIX	Portion entrée d'un de nos tartares, boeuf, thon ou saumon, voir les plats principaux pour la description.
ARANCINIS MAISON	Croquettes de risotto au canard confit.
PROFITÉROLES AUX ESCARGOTS	Escargots confits servis dans une sauce au vin blanc, à la crème et chorizo.

PLATS PRINCIPAUX

GNOCCHI DI RICOTTA MAISON	Gnocchi maison dans une sauce au parmesan, épinards et légumes rôtis
BOUT DE CÔTE DE BOEUF DÉOSSÉE	Purée de pommes de terre à l'ail confit, légumes grillés et sauce à la bière et aux oignons caramélisés.
OMBLE CHEVALIER POÊLÉ	Omble chevalier, sauce Soubise, légumes grillés et pommes de terre rattes confites.
ONGLET DE BŒUF GRILLÉ	Chimichuri épicé, sauté de légumes et frites parmesan et truffes.
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 crème anglaise et coulis de framboise
--------------------------	---------------------------------------------------

FORFAIT COCKTAIL D'INATOIRE

60\$ PAR PERSONNE

Tartare de bœuf forestier
Mousse de foie de volaille, coulis de fruits sur brioche
Bouchées de foie gras de la Belle
Croquette de poutine inversée
Tatin de boudin maison et pommes caramélisées
Tartare de saumon échalotes et marinades
Brochette Halloumi, betteraves et courges
Pétoncles et champignons
Bruxelles grillés façon césar
Brochette de bœuf grillé
Fish tacos à notre façon
Tartare de thon au miso
Arrancinis maison à la « caccio e pepe »
Mignardises en soirée

COCKTAILS DE BIENVENUE

À l'arrivée, chaque personne peut recevoir une consommation
parmi les choix suivants :

Bières, verre de vin ou cocktails de base : 10 \$/pers. (coupons)

Punch du temps des Fêtes : 7 \$/pers.

Mousseux : 13 \$/pers.

VINS AU REPAS

Une ½ bouteille par personne (prix par personne) :
à partir de 25\$ par personne selon la sélection de vin désiré

OPTIONS SERVICE DE BAR EN SOIRÉE

Service de bar « au coupon » 11 \$/coupon:

Vous planifiez d'avance le nombre de consommations que vous désirez offrir à
votre groupe. Idéal pour garder le contrôle sur le budget, tout en offrant de la
flexibilité.

Service de « bar ouvert »

Facturation selon la consommation réelle des invités.

Rabais de 5 % par tranche de 500 \$ dépensés.

Possibilité de réduction cumulative jusqu'à 15 % (détaillée au contrat).

Service de bar « traditionnel »

Chaque invité paie ses propres consommations au prix régulier.

TABLE DE MINUIT

Ajoutez une touche festive avec un buffet de soirée : pizza maison, poutine et
autres cochonneries.

13 \$/pers.

OPTIONS ANIMATION / MUSIQUE

Plusieurs options disponibles pour agrémenter votre soirée en fonction du groupe
et de votre budget.