



## MENU ÉVÉNEMENTIEL 2023

428 rue des érables, Laurier-Station, Québec, G0S 1N0, T. 1-833-522-3837

[lesdeuxbetes.com](http://lesdeuxbetes.com)

# LE MÉCHOUÏ

27.95 \$ +tx / adulte | 17.95 \$ +tx enfant (6 -12 ans)

Formule buffet

Minimum de 50 personnes

## LE BŒUF

Une savoureuse pièce de bœuf canadien AAA enrobé de notre beurre aux épices des deux bêtes et de moutarde à l'ancienne.

## LE PORC

Une exquise longe de porc du Québec ayant reposé 48 heures dans une marinade aux arômes d'herbes salées du Bas-St-Laurent, de vin blanc, de moutarde à l'ancienne, d'ail et de romarin.

Le tout cuit à la perfection.

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Les salades (3 choix)

- Salade d'été aux maïs grillés, salsa de fraîcheur et coriandre
- Salade de choux rouges, aux pommes vertes et basilics
- Salade d'orzo au bacon fumé et légumes du potager
- La salade du jardin
- La salade César du commerce
- La salade de macaroni
- La salade de fusilli au pesto et tomates

### Les sauces (2 choix)

- Sauce émulsionnée au beurre d'épices des deux bêtes
- Sauce crémeuse aux deux champignons et cheddar vieilli
- Sauce aux herbes salées du Bas-St-Laurent
- Sauce au gouda fumé

### Inclus

- Pommes de terre au four
- Pain / beurre

### En option (+ 3.00 \$)

- Dessert
- Café

# LE MÉCHOUÏ - SIMPLIFIÉ

22.95 \$ +tx / adulte  
15.95 \$ +tx enfant (6 -12 ans)

Formule buffet

Minimum de 50 personnes

## LE PORC

Une exquisite longe de porc du Québec ayant reposé 48 heures dans une marinade aux arômes d'herbes salées du Bas-St-Laurent, de vin blanc, de moutarde à l'ancienne, d'ail et de romarin.

Le tout cuit à la perfection.

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Les salades (2 choix)

- Salade d'été aux maïs grillés, salsa de fraîcheur et coriandre
- Salade de choux rouges, aux pommes vertes et basilics
- Salade d'orzo au bacon fumé et légumes du potager
- La salade du jardin
- La salade César du commerce
- La salade de macaroni
- La salade de fusilli au pesto et tomates

### Les sauces (1 choix)

- Sauce émulsionnée au beurre d'épices des deux bêtes
- Sauce crémeuse aux deux champignons et cheddar vieilli
- Sauce aux herbes salées du Bas-St-Laurent
- Sauce au gouda fumé

### Inclus

- Pommes de terre au four
- Pain / beurre

### En option (+ 3.00 \$)

- Dessert
- Café

# LE FESTIF

14.95 \$ +tx / barquette

Formule foodtruck ou buffet

Minimum de 20 personnes

Le festif est une formule idéale pour les événements sans prétention. Que ce soit pour un 5 à 7 ou une soirée sportive, cette formule permet à vos invités de sélectionner le menu qu'ils désirent et pourra le déguster facilement tout en prenant un verre.

## \*Style de service :

*Foodtruck : Le tout est servi dans une barquette de carton ciré facile à transporter comme un foodtruck le ferait.*

*Buffet : Les gens pourront défiler à nos tables de service pour recevoir leur choix de menu et par la suite compléter leurs assiettes avec les accompagnements (3) sélectionnés par le client.*

Choix de menu	Style de service	
	Foodtruck	Buffet
<b>Minimum de 20 par choix</b>		
<b>LE NACHO</b> Porc effiloché, salade de maïs, crème sure, salsa	14.95 \$	21.95 \$
<b>LE BURGER DE PORC</b> Porc effiloché, salade de choux rouges, aux pommes vertes et basilics	14.95 \$	21.95 \$
<b>HOT-DOG EUROPÉEN</b> Saucisse italienne, choucroute et moutarde L2B	14.95 \$	21.95 \$
<b>LE MÉCHOUI</b> Brochettes de porc méchoui, salade de macaroni et sauce champignon et cheddar	14.95 \$	21.95 \$
<b>POKE BOWL – SAUMON OU VÉGÉ</b> Riz, saumon, légumes frais et garnitures, mayo aromatisée	14.95 \$	21.95 \$
<b>SMOKED MEAT</b> Pain de seigle, smoked meat, moutarde jaune, cornichon à l'aneth, salade de choux	14.95 \$	21.95 \$
<b>POUTINE</b> Frites, fromage en grains, sauce poutine L2B	14.95 \$	21.95 \$
<b>SHISTAOUK</b> Brochette de porc souvlaki, pita, sauce à l'ail, laitue, tomate, oignons marinés	14.95 \$	21.95 \$

428 rue des érables, Laurier-Station, Québec, G0S 1N0, T. 1-833-522-3837

[lesdeuxbetes.com](http://lesdeuxbetes.com)

## LES ACCOMPAGNEMENTS (3)

FORMULE BUFFET UNIQUEMENT

- Salade d'été aux maïs grillés, salsa de fraîcheur et coriandre
- Salade de choux rouges, aux pommes vertes et basilics
- Salade d'orzo au bacon fumé et légumes du potager
- La salade du jardin
- La salade César du commerce
- La salade de macaroni
- La salade de fusilli au pesto et tomates
- Plateau de fromage et de charcuterie (+ 2.00 \$ /personne)
- Plateau de légumes et sa trempette maison

# TABLE D'HÔTE SUR MESURE

À partir de 24.95 \$ +tx / adulte

Formule service aux tables

Minimum de 20 personnes

Que vous désiriez un menu 3,4 ou 5 services, tout est possible et personnalisable avec nos offres de table d'hôte sur mesure.

## SOUPES OU POTAGES (1 choix)

---

Soupe du jour	Inclus
Jus de légumes et craquelin	Inclus
Potage aux carottes parfumé à l'orange	+ 3.00 \$
Crème de poireau	+ 3.00 \$
Velouté de courgettes	+ 3.00 \$
Bisque de homard	+ 5.00 \$

## ENTRÉES (en option)

---

Tomates, bocconcini, basilic et glace de balsamique	+ 3.00 \$
Wonton frit au canard confit, shiitakes et oignon vert au miel	+ 4.00 \$
Crostini au chèvre, prosciutto et confit d'oignon	+ 4.00 \$
Coupe de wonton crevette, chili, lime sur lit de crème sûre	+ 4.00 \$
Os à moelle et champignons (+ 3\$)	+ 7.00 \$

## PLATS PRINCIPAUX (1 ou 2 choix)

---

### Terre et mer : Bavette de bœuf et crevettes

*Bavette de bœuf, crevette, riz, salade du moment  
Sauce crémeuse au vin blanc, beurre à l'ail maison*

34.50 \$

### Terre et mer : Brochette de poulet et crevettes

*Poulet, crevette, riz, salade du moment  
Sauce crémeuse au vin blanc, beurre à l'ail maison*

31.50 \$

---

### Terre et mer : Bavette de bœuf et langoustines

*Bavette de bœuf, crevette, riz, salade du moment  
Sauce crémeuse au vin blanc, beurre à l'ail maison*

39.50 \$

### Bavette et frites

*Bavette de bœuf, frites style bistro, salade du moment, et  
sauce aux champignons et cheddar vieilli ou sauce au  
beurre d'épices*

28.50 \$

---

### Le méchoui

*Porc et bœuf, pomme de terre au four, salade du  
moment et sauce aux champignons et cheddar vieilli  
ou sauce au beurre d'épices*

29.50 \$

### Brochette de poulet

*Poulet, riz, patates grecques et salade du moment et sauce  
aux champignons et cheddar vieilli ou sauce au beurre  
d'épices*

28.50 \$

---

### Mignon de porc, sauce au cognac

*Purée de pommes de terre aux herbes salées, légumes au  
beurre, salade du moment*

29.50 \$

### Poké Bowl – Saumon ou Végétarien

*Riz, saumon ou tofu mariné, mayo asiatique, légumes frais  
et garnitures,*

24.95 \$

---

### Saumon en croûte d'amandes

*Pavé de saumon au miel, croûte d'amandes concassées,  
servi sur riz sauvage aux fines herbes et fèves vertes.*

28.50 \$

### Coq au vin

*Poitrine de volaille mijotée au vin rouge avec champignons  
sautés, carottes et aromates, accompagné de pommes de  
terre grelots rôties*

27.50 \$

---

## DESSERTS (inclus)

Gâteau classique

*Saveurs : érable, chocolat et vanille*

Gâteau Reine Elizabeth

Crème brûlée

Coupe vanille, fraises et basilic

*\*La vaisselle et les ustensiles jetables sont inclus*

*\*Voir la section [Modalités / Le service](#) et [Modalités / Vaisselle](#) pour plus de détails*

428 rue des érables, Laurier-Station, Québec, G0S 1N0, T. 1-833-522-3837

[lesdeuxbetes.com](http://lesdeuxbetes.com)

# LE MENU CLASSIQUE

À partir de 17.95 \$ +tx / adulte

Formule buffet  
Formule service aux tables

Minimum de 20 personnes

## ENTRÉE / SOUPE

---

- Salade jardinière
- Salade César du commerce
- Soupe aux légumes
- Potage aux carottes + 1.50 \$
- Velouté de courgette + 1.50 \$
- Crème de poireau +1.50\$

## PLAT PRINCIPAL (1)

---

- Spaghetti sauce à la viande L2B
- Linguine Alfredo
- Fettuccine porc et sauce aux champignons
- Lasagne L2B
- Pâté chinois L2B
- Fusilli pesto au poulet + 2.00\$
- Jambon effiloché à l'érable
- Brochette de poulet + 1.50 \$
- Porc méchoui  
*(sauce sauces aux champignons et cheddar vieilli ou au beurre d'épices L2B)*
- Escalope de poulet forestier et sauces aux champignons et cheddar vieilli + 3.00 \$
- Filet de porc asiatique + 2.00\$
- Filet de porc sauce au cognac + 3.00 \$

## Accompagnements (2)

- Verdure du moment
- Purée de pommes de terre
- Pommes de terre au four
- Pommes de terre grelots assaisonnées
- Légumes de saison
- Riz
- Pain individuel
- Pain à l'ail

## DESSERT DU MOMENT

---

Gâteau classique

*Saveurs : érable, chocolat et vanille*



# LE BUFFET GOURMET

15.95 \$ +tx / personne

Formule buffet froid

Minimum de 20 personnes

- Salades fraîches (2 choix)
  - Salade d'été aux maïs grillés, salsa de fraîcheur et coriandre
  - Salade de choux rouges, aux pommes vertes et basilics
  - Salade d'orzo au bacon fumé et légumes du potager
  - La salade du jardin
  - La salade César du commerce
  - La salade de macaroni
  - La salade de fusilli au pesto et tomates
  
- Plateau de sandwichs et roulé gourmet
- Plateau de fromage et de charcuterie
- Plateau de légumes et sa trempette maison

## Options

- Gâteau à érable et chocolat (+1.50 \$)
- Café (+1.50 \$)
- Bouteille d'eau (+1.00 \$)

*\*La vaisselle et les ustensiles jetables sont inclus*

*\*Voir la section [Modalités / Le service](#) pour plus de détails*

# LE MENU DES FÊTES 25.95 \$ +tx / adulte | 15.95 \$ +tx enfant (6 -12 ans)

Formule buffet  
Formule service aux tables

Minimum de 20 personnes

*\*Disponible uniquement du mois d'octobre à février*

## SOUPE

---

Soupe aux légumes (bœuf et orge)

## ENTRÉE (en option)

---

Mini brochette de ragoût de boulettes et gnocchis (+4.00\$)

*Accompagné d'une salade de betteraves*

Feuilleté au gruyère, champignon et oignons caramélisés (+3.50\$)

*Accompagné de verdure du moment*

## PLAT PRINCIPAL

---

Assiette de poitrine de dinde en sauce et farce à la canneberge

*Bouchée de mini pâté à la viande*

*Purée de pommes de terre aux herbes salées du Bas-St-Laurent*

*Verdure BLT*

*Ketchup aux fruits*

## DESSERT

---

Gâteau aux fruits maison

Gâteau classique

*Saveurs : érable, chocolat et vanille*

# MODALITÉS

---

## LE SERVICE

### La formule buffet (froid)

La formule buffet froid est parfaite pour un dîner d'affaires, un petit goûter rapide et goûteux ou encore pour une réception en toute simplicité. Livrée à domicile ou dans une salle, elle est prête à servir et à déguster immédiatement.

*\* Frais de service de 10 % est applicable*

### La formule buffet (chaud)

La formule buffet chaud peut être servie en salle ou à domicile dans des réchauds ou dans des plats à réchauffer selon votre préférence. La présence de personnel pourrait être requise pour cette formule en fonction des plats choisis.

*\*Frais de service de 12 % est applicable*

### La formule service aux tables

Le service aux tables est idéal pour les réceptions sans tracas. Le service sera assuré par les membres de notre équipe. Nous fournirons le personnel nécessaire pour la préparation des assiettes et leurs services aux tables.

De base nous calculons 5 heures de travail par serveur/serveuse. Il se peut que des frais supplémentaires s'appliquent si le service dépasse ce nombre d'heures.

Il faut ajouter **6.00 \$ / personne** pour le service aux tables

*\*Frais de service (pourboire) de 15 % est applicable*

## VAISSELLE / VERRERIE / COUTELLERIE

De base dans nos soumissions, la vaisselle, verrerie et coutellerie jetable sont incluses selon les besoins du menu choisi. Il est cependant possible de convertir le tout pour de la vaisselle de céramique, une verrerie en verre et une coutellerie en métal moyennant des frais supplémentaires.

### Option de base (jetable)

- Assiette principale de 10 pouces
- Assiette de dessert (si choisi dans le menu)
- Fourchette, couteau et cuillère à café
- Serviette de table en papier

### Option vaisselle de céramique, verrerie en verre et coutellerie en métal

Il faut ajouter **7.50 \$ / personne**

- Assiette principale - céramique - 9 pouces
- Assiette à dessert - céramique - 6 pouces
- Bol à soupe - céramique
- Verre à eau
- Verre à vin
- Fourchette - métal
- Couteau – métal
- Cuillère à soupe
- Cuillère à café

### Coûts pour la vaisselle ou les ustensiles supplémentaires

<b>Vaisselle et verrerie</b>	
Assiette principale - porcelaine - 9 pouces	0,75 \$ /unité
Assiette à dessert - porcelaine - 6 pouces	0,75 \$ /unité
Bol à soupe / assiette pour entrée	0,75 \$ /unité
Tasse à café - porcelaine - 10 oz	0,75 \$ /unité
Verre à vin	1,50 \$ /unité
Verre à eau	1,00 \$ /unité
Flûte champagne	1,50 \$ /unité
<b>Ustensiles</b>	
Fourchette - métal	0,50 \$ /unité
Couteau à beurre - métal	0,50 \$ /unité
Cuillère soupe / Fourchette entrée - métal	0,50 \$ /unité
Cuillère café - métal	0,50 \$ /unité
<b>Nappes</b>	
Nappes - blanches ou noires - tissus	18,00 \$ /unité

## DÉPÔT

Tous les événements de 60 personnes et plus doivent verser un dépôt correspondant à 10 % de la facture totale. Ce dépôt sera déduit de la facture lors du paiement final.

*\*Aucun remboursement ne sera fait en cas d'annulation moins de 30 jours avant l'événement.*

## CUISSON SUR PLACE

Lorsque la cuisson, particulièrement de nos méchouis, est demandée sur place, des frais s'appliquent pour le personnel supplémentaire, les équipements et les combustibles nécessaires.

*\*Ces frais seront détaillés dans la soumission.*

## LE TRANSPORT

Des frais de 0.60 \$ / km sont applicables pour le déplacement (km aller-retour). Le kilométrage est calculé du départ de nos locaux et au retour à ceux-ci à la fin du service.