



MENU ÉVÉNEMENTIEL

2024

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

lesdeuxbetes.com

LE MÉCHOUI

28.95 \$ +tx / adulte | 18.95 \$ +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 et légumes du potager
- Salade du jardin
- Salade César du commerce
- Salade de macaroni
- Salade de fusilli au pesto et tomates
- Salade couscous méditerranéenne
- Salade de pommes de terre

Inclus

- Pommes de terre au four
- Pain / beurre
- Vaisselles et ustensiles jetables

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

En option (+ 3.50 \$)

- Dessert
- Café
- Sucres, laits et verres jetables

LE MÉCHOUÏ - SIMPLIFIÉ

23.95 \$ +tx / adulte
16.95 \$ +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 et légumes du potager
- Salade du jardin
- Salade César du commerce
- Salade de macaroni
- Salade de fusilli au pesto et tomates
- Salade couscous méditerranéenne
- Salade de pommes de terre

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
- Vaisselles et ustensiles jetables

En option (+ 3.50 \$)

- Dessert
- Café
- Sucres, laits et verres jetables

LE FESTIF

À partir de 16.95 \$ +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	
Minimum de 20 par choix	Foodtruck	Buffet
LE NACHO Porc effiloché, salade de maïs, crème sure, salsa	16.95 \$	22.95 \$
LE BURGER DE PORC Porc effiloché, salade de choux rouges, aux pommes vertes et basilics	16.95 \$	22.95 \$
LE MÉCHOUÏ Brochettes de porc méchoui, salade de macaroni et sauce champignon et cheddar	16.95 \$	22.95 \$
POKE BOWL – SAUMON OU VÉGÉ Riz, saumon, légumes frais et garnitures, mayo aromatisée	16.95 \$	22.95 \$
SMOKED MEAT Pain de seigle, smoked meat, moutarde jaune, cornichon à l'aneth, salade de choux	16.95 \$	22.95 \$
SHISTAOUK Poulet mariné à la shistaouk, pita, sauce à l'ail, laitue, tomate, oignons marinés, navets marinés,	16.95 \$	22.95 \$
SHISTAOUK - BOWL Poulet mariné à la shistaouk, sauce à l'ail, laitue, tomate, oignons marinés, navets marinés, couscous	16.95 \$	22.95 \$

LES ACCOMPAGNEMENTS (2)

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 et légumes du potager
- Salade du jardin
- Salade César du commerce
- Salade de macaroni
- Salade de fusilli au pesto et tomates
- Salade couscous méditerranéenne
- Salade de pommes de terre
- Plateau de fromage et de charcuterie (+ 2.00 \$ /personne)
- Plateau de légumes et sa trempette maison

TABLE D'HÔTE SUR MESURE

À partir de 25.00 \$ +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 aux légumes	Inclus
Jus de légumes et craquelin	Inclus
Velouté de légumes	+ 2.00 \$
Soupe bœuf et orge	+ 2.50 \$
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 \$
Terrine de cerf, craquelins et confit d'oignons ou de fruits	+ 4.00 \$
Wonton frit au canard confit, shiitakes et oignon vert au miel	+ 4.00 \$
Crostini au chèvre, prosciutto et confit d'oignon	+ 4.00 \$
Crevette chili, lime sur lit de crème sûre	+ 4.00 \$
Tartare de bœuf classique, verdure et craquelins	+ 6.00 \$
Tartare de saumon classique, verdure et craquelins	+ 6.00 \$
Os à moelle et champignons	+ 7.00 \$

PLATS PRINCIPAUX (1 ou 2 choix)

Tartare de bœuf classique

Bœuf, mayonnaise aromatique L2B, salade du moment, craquelins

28 \$

Tartare de saumon classique

Saumon, mayonnaise aromatique L2B, salade du moment, craquelins

28 \$

Terre et mer : Bavette de bœuf et crevettes

*Bavette de bœuf, crevette, riz, salade du moment
Sauce crémeuse aux champignons et cheddar vieilli,
beurre à l'ail maison*

36 \$

Terre et mer : Poitrine de poulet et crevettes

*Poulet, crevette, riz, salade du moment
Sauce crémeuse aux champignons et cheddar vieilli, beurre
à l'ail maison*

33 \$

Terre et mer : Bavette de bœuf et langoustines

*Bavette de bœuf, crevette, riz, salade du moment
Sauce crémeuse aux champignons et cheddar vieilli,
beurre à l'ail maison*

41 \$

Bavette et gratin dauphinois

*Bavette de bœuf, gratin dauphinois, salade du moment, et
sauce au beurre d'épices*

31 \$

Le méchoui

*Porc et bœuf, pomme de terre au four, salade du
moment et sauce aux champignons et cheddar vieilli*

31 \$

Le méchoui - simplifié

*Porc méchoui, pomme de terre au four, salade du moment
et sauce aux champignons et cheddar vieilli*

28 \$

Coq au vin

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

30 \$

Poitrine de poulet et gratin dauphinois

*Poulet, gratin dauphinois, salade du moment, et sauce
crémeuse aux champignons et cheddar vieilli*

29 \$

Poké Bowl – Saumon

Riz, saumon, mayo asiatique, légumes frais et garnitures,

25 \$

Poké Bowl – Végétarien

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

25 \$

Mignon de porc, sauce au cognac

Purée de pommes de terre, légumes, salade du moment

31 \$

Saumon en croûte d'amandes

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

30 \$

DESSERTS (inclus)

Les gâteaux

Le framboisier

Le choco-extrême

Le décadent à l'érable

Le sucre à la crème

Le choco-framboise

Le reine Elizabeth + 2.00\$

Trilogie de macaron (saveurs variées) + 4.00 \$

Duo de mignardises de Chez Tarabiscotti (Lotbinière) + 4.00 \$

Le Brownies (sans gluten / sans noix) + 2.00 \$

**La vaisselle et les ustensiles jetables sont inclus*

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

LE MENU CLASSIQUE

À partir de 18.95 \$ +tx / adulte

Formule buffet
Formule service aux tables

Minimum de 20 personnes

ENTRÉE / SOUPE

- Salade jardinière
- Salade César du commerce (+1.50 \$)

- Soupe aux légumes
- Velouté de légumes (+ 2.00 \$)
- Soupe bœuf et orge (+ 2.50 \$)
- Potage aux carottes parfumé à l'orange (+ 3.00 \$)
- Crème de poireau (+ 3.00 \$)
- Velouté de courgettes (+ 3.00 \$)

PLAT PRINCIPAL (1)

Le spaghetti

Pâte, sauce spaghetti L2B, pain/beurre

La lasagne

Pâte, sauce spaghetti L2B, salami, fromage et pain/beurre

Le porc méchoui

Porc méchoui, purée de pomme de terre et salade de macaroni

Filet de porc asiatique (+1.00 \$)

porc, sauce asiatique, riz et légumes

Poulet en sauce (+1.00 \$)

porc, sauce aux champignons et cheddar vieilli, riz et légumes

Le jambon à l'érable (+1.00 \$)

Jambon effiloché, purée de pomme de terre et légumes

Fettucinie de canard confit (+3.00 \$)

Pâte, canard confit, sauce aux champignons et cheddar vieilli et pain/beurre

En option (+ 3.00 \$)

- Dessert
- Café
- Sucres, laits et verres jetables

**La vaisselle et les ustensiles jetables sont inclus*

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

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

lesdeuxbetes.com

LE BUFFET GOURMET

16.95 \$ +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 et légumes du potager
 - Salade du jardin
 - Salade César du commerce
 - Salade de macaroni
 - Salade de fusilli au pesto et tomates
 - Salade couscous méditerranéenne
 - Salade de pommes de terre

- **Plateau de sandwichs et roulé gourmet**
 - Sandwich Bœuf méchoui
Bœuf méchoui, laitue, oignons caramélisés, fromage suisse, dijonnaise.
 - Sandwich Porc méchoui
Burger de porc méchoui, oignons marinés, et sauce BBQ les deux bêtes
 - Roulé gourmet – poulet effiloché
Tortillas, poulet effiloché, fromage, mayonnaise au pesto

- **Plateau de fromage et viandes froides**

- **Plateau de légumes et sa trempette maison**

En option (+ 3.00 \$)

- Dessert
- Café
- Sucres, laits et verres jetables

**La vaisselle et les ustensiles jetables sont inclus*

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

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

Vaisselle et verrerie	
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
Ustensiles	
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
Nappes	
Nappes - blanches ou noires - tissu	18,00 \$ /unité

DÉPÔT

Tous les événements de 60 personnes et plus doivent verser un dépôt correspondant à **20 %** 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.