

2026

MENU GROUPE

20 PERSONNES ET PLUS

Bette

SPÉCIFICATIONS

Capacité d'accueil

65 personnes assises

80 personnes en cocktail dinatoire

Privatisation possible

Écrivez pour plus de détails et
pour connaître les disponibilités

Forfait audiovisuel disponible

Bette



LE FONCTIONNEMENT

Choisissez votre forfait nourriture

soirée cocktail dinatoire
soirée menu table d'hôte
soirée découverte, menu réduit à la carte
soirée menu à partager
brunch

Ajoutez des options breuvages

cocktails d'arrivée
accords mets et vin
bar open

mocktails
prix à la bouteille
digestifs

FORFAIT NOURRITURE

SOIRÉE COCKTAIL DINATOIRE

Bouchées - minimum 3 douzaines par sélection

Pavé de pommes de terre, émulsion ail noir	36\$/douzaine
Huîtres et mignonette du moment	40\$/douzaine
Dumplings de porc, miel, oignons verts	40\$/douzaine
Beignets de kimchi, émulsion aux oignons verts	40\$/douzaine
Tartare de truite arc-en-ciel	40\$/douzaine
Tartelette ricotta fouettée au basilic, gravlax de saumon, aneth	48\$/douzaine
Rouleaux de canard confit, boursin, coulis de camerise et miel épicé	50\$/douzaine

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires*

SOIRÉE COCKTAIL DINATOIRE (SUITE)

Bouchées - minimum 3 douzaines par sélection

Mini burgers d'agneau, yogourt feta et menthe	60\$/douzaine
---	---------------

Ceviche de pétoncles	60\$/douzaine
----------------------	---------------

Station mezze - minimum 20 personnes (muhammara, olives panées, labneh- dukkah-chili crunch, pain naan) remplacer le pain naan par foccacia maison + 3\$	8\$/par personne
--	------------------

Mélanges de tartelettes sucrées	40\$/douzaine
---------------------------------	---------------

Mini cheesecake au matcha	42\$/douzaine
---------------------------	---------------

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires*

SOIRÉE TABLE D'HÔTE

entrée - (2^e service en extra) - repas principal - dessert - 65\$ par personne

Entrée (au choix)

- └ **Tataki de bison** (*ponzu, oignons verts*)
- └ **Soupe aux tomates** (*gochujang caramélisé, stracciatella, chili crunch, aneth*)

2^e service (au choix) - si désiré, +16\$ par personne

- └ **Foie gras au torchon** (*au cidre de glace sur pain brioché maison*)
- └ **Ceviche de pétoncles** (*leche de tigre amandes grillées*)

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires, nous devons recevoir le choix de tous vos convives une semaine avant l'événement*

SOIRÉE TABLE D'HÔTE (SUITE)

entrée - repas principal - dessert - 65\$ par personne

Plat principal (au choix)

- └ **Morue noire** (*marinée au miso, bok choï braisé, purée de carottes*)
- └ **Agneau braisé** (*au ras el-hanout, sauce au jus, purée de céleri-rave*)
- └ **Pâte fraîche aux champignons** (*burrata, zeste de citron*)

Dessert (au choix)

- └ **Tartelette à la crème de pistaches et petits fruits**
 - └ **Baba au limoncello, crème de mascarpone**
- café filtre inclus*

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires, nous devons recevoir le choix de tous vos convives une semaine avant l'événement*

SOIRÉE MENU TAPAS

expérience gustative au choix de vos invités

Menu tapas réduit (choix à la carte)

menu régulier réduit (6 choix de tapas et 1 dessert)

possibilité d'ajouter des accords de vin personnalisé

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires*

SOIRÉE MENU À PARTAGER

formule grands plats à partager au centre de la table
(minimum 40 personnes, 75\$ par personne)

1^{er} service

Olives manzanilla panées (*labneh, sauce aux herbes, citron*)

Tataki de bison (*ponzu, oignons verts*)

2^e service

Panzanella (*tomates cerises, concombres, croûtons, stracciatella, basilic*)

Pieuvre grillée (*sauce romesco, chili crunch*)

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires*

SOIRÉE MENU À PARTAGER

formule grands plats à partager au centre de la table
(minimum 40 personnes, 75\$ par personne)

3^e service

Onglet de boeuf (*cuit saignant, chimichurri, kimchi, feuilles de laitue iceberg*)

Polpettes d'aubergines (*sauce tomates et poivrons au zaatar, parmesan, basilic*)

4^e service

Tiramisu

Café filtre inclus

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires*

BRUNCH

assiette gourmande, ambiance festive, 40\$ par personne

Menu (au choix)

Patate saucisse (*pavé de pomme de terre, galette de saucisse, sauce hollandaise, œuf poché, servi avec bines au lapin et pain de la Boulangerie des Anges*)

Œufs turcs (*labneh, chili crunch, dukkah, œufs pochés, aneth, naan, miel*)

Pain doré (*pain brioché, crème mascarpone, bleuets sauvages, pacanes caramélisées*)

Dessert

Baba au limoncello, crème à la mascarpone

Un mimosa inclus, café filtre inclus

**écrivez-nous pour toutes restrictions alimentaires*

**AJOUT
ALCOOL**

Vin

Une demi bouteille par personne (*calculée au bouchon*) à partir de 60\$/bouteille*

Accords 3 services 40\$

Accords 3 services de luxe 50\$

*carte des vins sur demande



Autres possibilités

Cocktail de bienvenue 12\$

(*exemple: Kir du Bette - sirop de vin, cerise, mousseux*)

Verre de bulles 10\$

Open bar (*avec ou sans restrictions*)

Coupons de consommations 12\$-14\$

Réservations

pour groupe seulement (minimum 20 personnes)

le nombre de personnes devra être établi une semaine avant la date de l'événement

prix valide pour un temps limité

quelques restrictions s'appliquent

Informations

Jo-Annie St-Amand et Hubert Lallier

info@lebette.com

