

MENUS GROUPES

éLeBê
restaurantes



*“nous adorons la perfection,
parce que nous ne pouvons pas l’avoir;
Elle nous dégouterait si nous l’avions*

*le parfait est l’inhumain parce que
l’humain est imparfait.”*

Fernando Pessoa
in Livro do Desassossego, 1986.

menu 1



Menu pour 20 personnes (minimum)

entrée

Couvert
Pain, Olives, Fromage du Chef

Fondue aux trois fromages

Salade éLeBê

Alheira de Caille

plat de poisson ¹

Morue du Chef

garnie d'une trilogie de légumes
du pays, de crevettes et de
mozzarella

plat de viande ¹

Montada minhota

tournedos de rumsteck doré à
l'huile d'olive, ail et picant du
Chef ainsi qu'une réduction
de vin vert

dessert

(buffet à la table)

Fruits laminés

Confiserie et bonbons
régionaux

boissons

Vin Vert,
Casa do Homem

Vin Blanc et Rouge
de la région du Douro,
LH

Vin Rouge et Blanc
de la région de l'Alentejo,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Eau, softs et boissons
gazeuses et bière

café

27,90€
p.p.p.

1. Sélectionner un plat de poisson ou viande

menu 2



Menu pour 15 personnes (minimum)

entrée

Couvert
pain, beurre du Chef et olives
aromatisées.

Fondue aux trois fromage

Salade éLeBê

Alheira de Caille

Suggestion Traditionnelle

Suggestion du Chef

plat de poisson ¹

Risotto de Morue et Gambas

risotto de morue romatisée
accompagnée de ses Gambas

plat de viande ¹

Joues de Porc Sauvage

recette typique où la joue de porc
est rôtie à basse température et
accompagnée de pommes de terre
rôties et de légumes du champ.

dessert

(buffet à la table)

Fruits laminés

Confiserie et bonbons
régionaux

boissons

Vin Vert,
Casa do Homem

Vin Blanc et Rouge
de la région du Douro,
LH

Vin Rouge et Blanc
de la région de l'Alentejo,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Eau, softs et boissons
gazeuses et bière

café

32,90€
p.p.p.

1. Sélectionner un plat de poisson ou viande

menu 3



Menu pour 15 personnes (minimum)

Boisson de bienvenue
Porto Tonique

entrée

Couvert
pain, olives, beurre du Chef.

Fondue de très queijos

Alheira de caille

Cocotte de Gambas

Suggestion du chef

Escabèche de faisán

plat de poisson

Filet de mérrou frais

mérrou, garni de pomme de terre et crevettes sautées.

plat de viande

Steak champêtre

bifteck de boeuf grillé avec ses accompagnements

I. Sélectionner un plat de poisson ou viande

dessert

(buffet à la table)

Fruits laminés

Confiserie et bonbons régionaux

boissons

Vin Vert,
Pássaros

Vin Blanc et Rouge
de la région du Douro,
Manuel Correia Reserva

Vin Rouge et Blanc
de la région de l'Alentejo,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Eau, softs et boissons gazeuses et bière

café

44,00€
p.p.p.

menu 4



Menu pour 15 personnes (minimum)

Boisson de bienvenue
Porto Tonique

entrée

Couvert
pain, olives, beurre du Chef.

Sélection de la mer

Moment de satisfaction composé d'un touteau garni façon éLeBê, cocotte de crevettes, palourdes et moules du chef

plat de mer

Filet de Bar aux amandes

Garni d'un risotto de tomate mûres, ou purré de poireaux et légumes au four.

plat de terre

Veau façon grand-mère

rôti cuit lentement et adouci par ses châtaignes sauvages.

Ce menu inclus un plat de poisson et viande

dessert

(buffet à la table)

Fruits laminés

Confiserie et bonbons régionaux

boissons

Vin Vert,
Pássaros

Vin Blanc et Rouge
de la région du douro,
Manuel Correia Reserva

Vin Rouge et Blanc
de la région de l'Alentejo,
Paço do Conde,
Antão Vaz & Vermelho

Eau, softs et boissons gazeuses et bière

café

55,00€
p.p.p.

MENUS GROUPES

Les menus présentés ne sont soumis à aucune restriction en matière de nourriture ou de boisson et ne sont pas séparés du service de café, sauf pour les menus avec digestif; après le café les demandes effectuées seront taxées individuellement.

Les Buffet à table comprennent des plateaux de fruits laminées et décorées, ainsi que des confiseries et pâtisseries typique, régionales et contemporaines; Les menus affichés ne sont que des menus "standard", et peuvent parfaitement être modifiés; Les soupes et les plats principaux sont choisis à partir de nos menus.

Les photos présentées dans ce document sont purement illustratives. Les autres options de service seront traitées personnellement.

© éLeBê 2019

elebe.pt
fb/elebept

porto **entreparedes**
rua de entreparedes, 37
4000 - 198 Porto

221 126 603
entreparedes@elebe.pt

porto **baixa**
rua St. Ildefonso, 118
4000 - 382 Porto

222 032 455
baixa@elebe.pt

porto **centro**
rua da conceição, 94
4050 - 214 Porto

222 011 651
centro@elebe.pt

póvoa de varzim
rua tenente veiga leal, 40
4490 - 586 Póvoa de Varzim

224 942 985
povoa@elebe.pt

éLeBê
restaurantes