

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



entradas

Couvert

pão, manteiga do Chef e azeitonas aromatizadas.

Fondue de três queijos

Salada éLeBê

Alheira de perdiz com grelos do campo

alheira de caça com carnes de perdiz em cama de grelos do campo

pratos quentes¹

Bacalhau do Chef

guarnecido por trilogia de legumes do campo, gambas e mozzarella

Montada minhota

tornedós de alcatra minhota corados com broa e enriquecido por vinho verde

sobremesa

(buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais & regionais

bebida

Vinho verde, Casa do Homem

Douro Branco e Tinto, LH

Alentejo Branco e Tinto, Paço do Conde, Antão Vaz & Vermelho

Água, refrigerantes e cerveja

café

27,90€
p.p.p.

1. Selecionar um prato de peixe ou carne

menu 2



entradas

Couvert

pão, manteiga do Chef e azeitonas aromatizadas.

Fondue de três queijos

Salada éLeBê

Alheira de perdiz

Sugestão Tradicional

Sugestão do Chef

pratos quentes¹

Risotto de Bacalhau e Gambas

risotto de bacalhau aromatizado em caldo de gambas.

Bochecha de Porco Selvagem

receita típica onde a bochecha é assada a baixa temperatura e acompanhada de batatinha assada e legumes do campo.

sobremesa

(em buffet à mesa)

Frutas laminadas

Doces conventuais e regionais

bebida

Vinho verde, Casa do Homem

Douro Branco e Tinto, LH

Alentejo Branco e Tinto, Paço do Conde, Antão Vaz & Vermelho

Água, refrigerantes e cerveja

café

32,90€
p.p.p.

1. Selecionar um prato de peixe ou carne

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 laminés et décorés, 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