Belgobon

Vous trouverez ci-dessous nos propositions de base pour :

Cocktail 1
Diner à table 2
Walking diner 3
Mariage 4
Formule livrée (sans service) 5
Journée de séminaire 6
Les gourmandises de Juju 7

- Toutes nos propositions respectent notre charte de travail Belgobon,
- Chaque suggestion peut être combinée avec une autre formule,
- Nous pouvons prévoir des variantes pour des régimes alimentaires particuliers,
- Un événement n'est pas l'autre, nous serons donc ravis de vous envoyer un devis personnalisé en fonction de vos souhaits et des produits de saison,
- Les tarifs comprennent la livraison à Bruxelles et la reprise du matériel sale après l'événement,
- Sauf quand cela est mentionné, ces propositions ne comprenne pas les boissons.
- Si vous avez la moindre question, nous sommes disponibles pour y répondre via notre adresse mail info@belgobon.eu.

1· Cocktail

UN COCKTAIL OU UNE RÉCEPTION EST ADAPTÉ À DIFFÉRENTES SITUATIONS, NOUS VOUS PROPOSONS DIFFÉRENTES FORMULES. CELLES-CI SONT SERVICE, MATÉRIEL, MISE EN PLACE ET RANGEMENT COMPRIS. SUR BASE DE DEUX HEURES DE PRESTATION.

LE FORFAIT TAPAS ET CRUDITÉS

Ce forfait comprend des crudités,
des tapenades de légumes de saison,
des crackers, des biscuits salés,
un assortiment de charcuterie artisanale
et de fromages belges en libre-service.

Voici les tarifs:

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	15.00€	16.80€
À partir de 100 personnes	14.00€	15.68€
À partir de 200 personnes	13.00€	14.56€

LE FORFAIT MISES EN BOUCHE

Ici ce sont des dégustations sous forme de bouchée, en fonction de la durée de votre évènement et du contexte de celui-ci, nous établissons ensemble le nombre de mises en bouche nécessaire.
Nous pouvons vous fournir une liste plus complète des mises en bouche disponible à l'année.

A titre d'exemple, voici le type d'assortiment que nous pouvons vous proposer :

- toast aux noix, mousse de fromage de chèvre et carottes,
- ceviche de poisson du moment aux légumes croquants,
- biscuit de Petit-gris de l'Ourchet à l'ail,
- croquette aux crevettes grises maison,
- goujonnette de plie, sauce tartare,
- pomme de terre grenaille, farcie au confit d'échalotes,
- ...

Voici les tarifs pour 7 mises en bouche par personne avec des crudités et des tapenades de légumes.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA (7 PIÈCES)	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	18.50€	20.72€
À partir de 100 personnes	17.50€	19.60€
À partir de 200 personnes	16.50€	18.48€

UNE ÉCHOPPE APÉRITIVE

Pour venir renforcer un de nos forfaits, nous proposons régulièrement une échoppe apéritive. Celle-ci permet de proposer quelque chose de plus consistant et en live-cooking. Cela ajoute une chouette animation pour vos invités.

En voici quelques exemples :

- Asperges, saumon fumé et sauce mousseline (en saison),
- Orgeotto aux champignons de Bruxelles, crème au pas de bleu,
- L'œuf brouillé minute, toast de pain aux levain, copeaux de foie gras, échalotes caramélisées,
- Plie snackée, duxelles de champignons, mousseline au beurre noisette.

Cette formule vous est proposée à **8 € HTVA (8,96€ TTC)** par personne et par échoppe sur base de minimum 50 personnes.

LE FORFAIT BOISSONS

Notre formule de base comprend :
- du crémant Perle de Wallonie du Domaine du Chenoy,
- du vin blanc et du vin rouge issus de l'agriculture biologique,
- des jus du Verger de la Chise,
- des eaux plates et pétillantes Spa.
- de la limonade maison

NOMBRE D'HEURES	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
1 Heure	7.00€	8.47€
2 Heures	10.00€	12.10€
3 Heures	13.00€	15.73€

2. Dîner à table

POUR VOS REPAS À TABLE VOICI CI-DESSOUS LES TARIFS DE BASE, CEUX-CI COMPRENNENT LE SERVICE ET LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE (VAISSELLE, NAPPE, SERVIETTES ET COUVERTS…). LE PAIN, LES BEURRIERS, LE SEL, LE POIVRE ET LE CAFÉ SONT ÉGALEMENT COMPRIS. N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR CONNAÎTRE LES MENUS DE SAISON.

REPAS 3 SERVICES

Ces repas peuvent également être disposés en plat à partager sous forme de « food sharing ».

Nous pouvons agrémenter vos menus de mises en bouche, de plats supplémentaires ou de mignardises.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	51.00€	57.12€
À partir de 50 personnes	48.00€	57.88€
À partir de 100 personnes	47.00€	52.64€

BUFFET FROID, CHAUD ET DESSERT

Les buffets classiques comprennent, 3 salades, 3 sauces, 3 préparations composées froides, 3 préparations chaudes, une sélection de fromages et un dessert.

Les tarifs ci-dessous comprennent également le matériel supplémentaire propre aux buffets :

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	44.00€	49.28€
À partir de 100 personnes	42.00€	47.04€

REPAS ÉCHOPPES

Les repas en échoppes permettent de proposer 7 à 8 propositions culinaires différentes.
Cela permet également un beau spectacle en « live-cooking » qui éveillera la curiosité de vos invités.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 80 personnes	54.00€	60.48€
À partir de 150 personnes	52.00€	58.24€
À partir de 250 personnes	48.00€	53.76€

3. Walking Dinner

VOUS NE DISPOSEZ PAS D'UN GRAND ESPACE ? VOUS VOULEZ QUE VOS INVITÉS PUISSENT CIRCULER LIBREMENT ? VOUS SOUHAITEZ UN REPAS PLUS INFORMEL ? UN WALKING DINNER EST SÛREMENT LA SOLUTION POUR VOUS. LES PROPOSITIONS DE TARIF CI-DESSOUS COMPRENNENT, LE SERVICE, LA VAISSELLE, LES TABLES HAUTES ET LE MATÉRIEL NÉCESSAIRE. NOUS VOUS LES PROPOSONS SOUS PLUSIEURS FORMES, QUE VOICI :

LES PINCHOS

Une formule « pinchos », où à l'instar des restaurants espagnols, nous vous proposons des réductions de plats salés présentés sur des tranches de pains légèrement toastées. Nous comptons 5 pièces par personne. C'est une formule en live-cooking esthétique et originale.

Voici des exemples de pinchos que nous pouvons vous proposer :

- Tartare de boeuf au couteau belgobelge,
- Pêche du jour mariné aux légumes pickels, crème aigrelette,
- Caviar de légumes de saisons et légumes confits,
- Salade de crevettes grises et tartare de légume de saison,
- Omelette façon japonaise, fromages frais et cressonnette,

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	16.00€	17.92€
À partir de 100 personnes	14.00€	15.68€
À partir de 150 personnes	12.00€	13.44€

LE MENU

Un classique walking dinner sous forme de petits plats dans différents contenants (assiette, verre, bol, ...). Nous prévoyons 5 services comprenant 4 propositions salées et 1 sucré.

Voici un exemple de menu :

- Jardin de légumes de saison, déclinaison de texture
- Poisson de la marée mariné à la moutarde, légumes croquant et herbes fraîches,
- Orgeoto à la gueuze et champignons de Bruxelles, crémeux de lard,
- Bœuf fermier snacké, pomme de terre fondante, légumes confits et jus corsé,
- Dessert au chocolat fondant et crémeux, caramel.

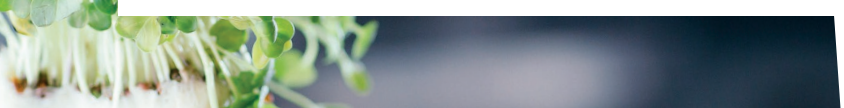
NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	46.00€	51.52€
À partir de 50 personnes	44.00€	49.28€
À partir de 100 personnes	42.00€	47.04€

LES ÉCHOPPES

Les repas en échoppes permettent de proposer 7 à 8 propositions culinaires différentes.

Cela permet également un beau spectacle en « live-cooking » qui éveillera la curiosité de vos invités.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 80 personnes	49.00€	54.88€
À partir de 150 personnes	47.00€	52.64€
À partir de 250 personnes	45.00€	50.40€



4. Mariage

NOUS POUVONS ASSURER
LE CATERING D'UN MARIAGE DE A À Z.
POUR PRÉPARER CE GRAND JOUR AVEC VOUS,
NOUS PRENONS LE TEMPS DE VOUS
RENCONTRER PLUSIEURS FOIS AVANT LE JOUR J.

- **Une première fois afin de pouvoir réaliser votre devis sur mesure,**
- **Une seconde fois pour faire une dégustation de certains plats,**
- **Une troisième fois pour visiter la salle et étudier les aspects techniques de votre mariage.**

Voici ci-dessous les tarifs de mariage classique comprenant un vin d'honneur, 7 zakouskis, un repas 3 services, une soirée de 6h, un en-cas de minuit et les boissons pendant toute la journée. Ce tarif est à titre indicatif, votre devis personnalisé dépendra principalement de vos envies.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	97.00€
À partir de 100 personnes	87.00€

Ces tarifs ne comprennent pas, la décoration, les impressions, le mobilier (tables et chaises), les housses de chaises.

En revanche, nous prenons en charge à ce tarif :
- la mise en place avant l'événement,
- le service,
- le matériel de cuisine nécessaire au bon fonctionnement de votre mariage,
- le nappage,
- la vaisselle et la verrerie.

Dans le cas où vous souhaiteriez que l'on serve vos boissons, nous adapterons les tarifs comme ceci :

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	77.00€
À partir de 100 personnes	67.00€

5. Les Formules livrées

LES BUFFETS FROIDS

Voici la composition classique d'un buffet froid Belgobon, celui-ci comprend :

- 3 plats composés froids,
- 3 salades,
- 3 sauces,
- Du pain et du beurre de ferme.

La composition peut fortement changer en fonction de la saison, nous sommes donc disponibles pour vous envoyer une proposition personnalisée.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	23.00€	24.38€
À partir de 50 personnes	21.00€	22.26€
À partir de 100 personnes	19.00€	20.14€

LES BUFFETS SANDWICHS

Ils sont composés de 4 pièces par personne. Les garnitures sont sélectionnées en fonction du moment de l'année, notre priorité est d'avoir un ensemble varié, raffiné et harmonieux.

Voici un exemple de composition de buffet sandwichs :

- américain, légumes pickles maison,
- rillette de poissons de la marée et herbes fraîches,
- chèvre frais, miel, radis,
- tapenade et légumes grillés, ...

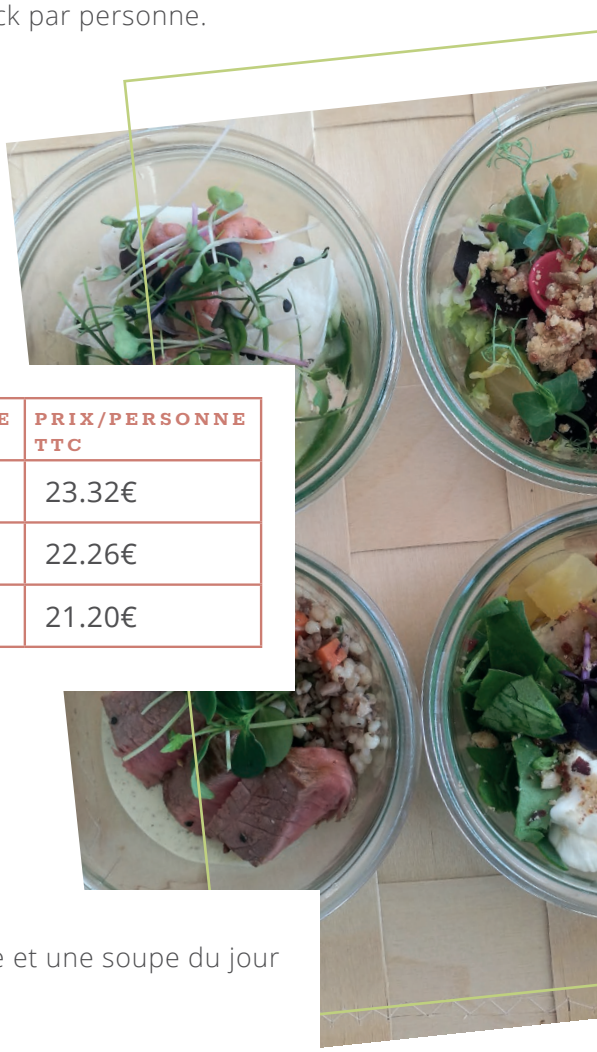
NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	10.00€	10.60€
À partir de 50 personnes	9.00€	9.54€
À partir de 100 personnes	8.00€	8.48€

LES BUFFETS DE POTS WECK FROIDS

Une de nos spécialités, un véritable menu 4 services ou chaque plat est présenté en format individuel. Chaque petit plat a son histoire, nous prévoyons 4 pots weck par personne.

Voici un exemple de menu :

- Jardin aux jeunes pousses et quinoa,
- Emincé de cabillaud basse température aux crevettes grises salade de pomme de terre à la purée verte,
- Biscuit moelleux au lard, chèvre frais, noix et épinards,
- Sashimi de bœuf épicé, salade de sarrasin aux herbes, sauce moutarde.

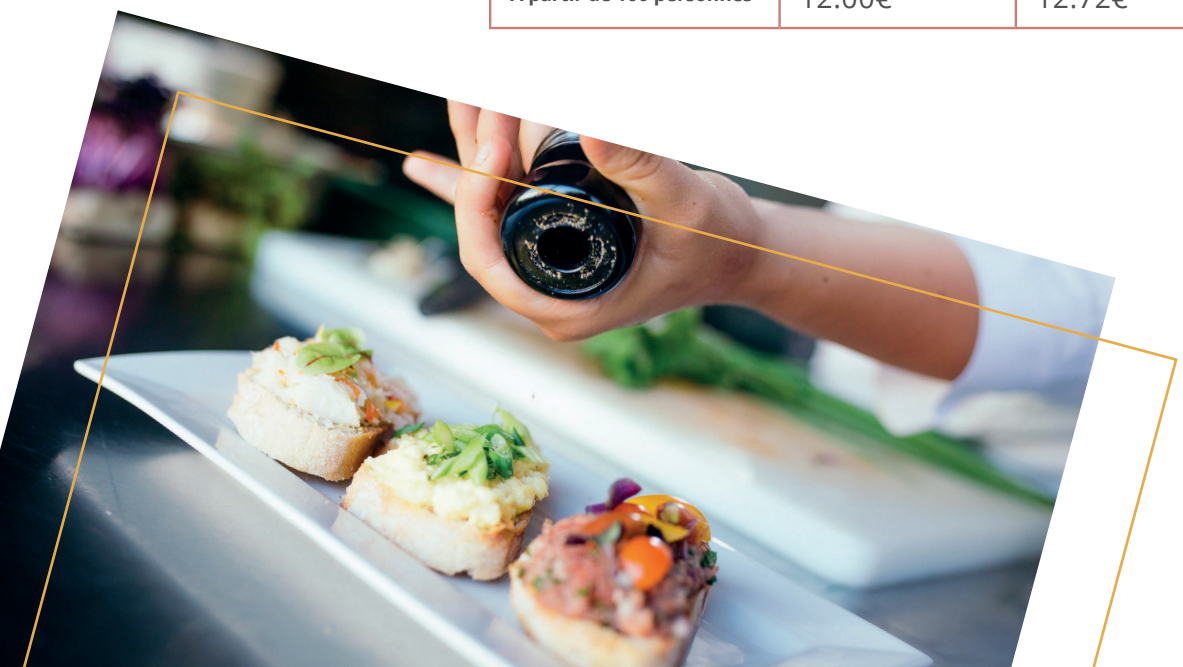


NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	22.00€	23.32€
À partir de 50 personnes	21.00€	22.26€
À partir de 100 personnes	20.00€	21.20€

LE MIX

Le mix comprend 3 sandwichs, 1 salade en pot weck par personne et une soupe du jour en libre-service.

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	14.00€	14.84€
À partir de 50 personnes	13.00€	13.78€
À partir de 100 personnes	12.00€	12.72€



6. Les seminaires et team building

Lors des conférences et réunions, nous pouvons assurer le service à l'accueil et pendant les différentes pauses de la journée.

Une journée type comprend 3 périodes de 30 minutes et un lunch d'une heure. L'accueil vers 9h, une pause-café vers 11h, un lunch vers 12h30 et une autre pause-café vers 15h.

Nous vous proposons lors de ces différents moments :

- Eaux plates et pétillantes,
- Café, décaféiné, thé et infusions,
- Les jus du Verger de la Chise,
- Jus d'orange Oxfam,
- Fruits frais,
- Limonade maison,
- Biscuits maison (financier, cookies, madeleines...),
- Viennoiseries (uniquement lors de l'accueil le matin).

Pour le lunch nous pouvons prévoir une formule adaptée à vos besoins, ressemblant fortement à l'une de nos propositions livrés (cf : partie 5).

Voici les tarifs de base, matériel, boissons et service compris (HORS LUNCH) :

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	19.00€	22.99€
À partir de 100 personne	17.00€	29.57€
À partir de 200 personnes	15.00€	18.15€

7. Les gourmandises de Juju

POUR UN GOÛTER, UN ANNIVERSAIRE, UNE PAUSE-CAFÉ AU TRAVAIL OU TOUT SIMPLEMENT BIEN TERMINER VOS REPAS NOUS AVONS DIFFÉRENTES PROPOSITIONS SUCRÉES 100 % MAISON. DES PRÉPARATIONS DU JOUR FAITES AVEC AMOUR. DANS CETTE PARTIE LES PRODUITS DE SAISON SONT D'AUTANT PLUS IMPORTANTS, VOICI QUELQUES EXEMPLES DE MIGNARDISES, PETITS POTS GOURMANDS ET GÂTEAUX DISPONIBLES TOUTE L'ANNÉE !

DES MIGNARDISES

- Tartelette aux fruits de saison,
- Choux pâtissier au goût du moment,
- Tartelette au chocolat et fleur de sel,
- Cookies aux fruits secs,
- Financier aux garnitures de saison,
- Madeleine au chocolat blanc,
- ...

Voici les tarifs pour un forfait de 4 mignardises par personne livrés :

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	5.60€	5.94€
À partir de 50 personnes	5.20€	5.51€
À partir de 100 personnes	4.70€	4.98€

DES PETITS POTS GOURMANDS

Un assortiment varié de petits pots gourmands, en voici une déclinaison possible :

- Le tout chocolat,
- Le pomme, caramel et crumble aux amandes,
- Le fruit de saison, vanille et fromage frais,
- Le citron, meringue et gel d'agrumes,

....

Voici les tarifs pour un forfait de 4 pots par personne livrés :

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 20 personnes	7.50€	7.95€
À partir de 50 personnes	7.10€	7.53€
À partir de 100 personnes	6.60€	7.00€

DES GÂTEAUX

Les possibilités de gâteaux et tartes sont grandes !
Voilà un domaine où nous pouvons particulièrement vous surprendre.
Nous privilégions des mélanges de texture et un équilibre des goûts.

Voici à titre d'exemple des gâteaux que nous aimons faire
(toutes saisons confondues) :

- Gâteaux au chocolat fondant, crémeux, noix de cajou et citron,
- Tarte aux noix, cassonade et caramel,
- Gâteau aux poires épicées, biscuits duchesse et caramel,
- Tarte citron, crème Chiboust et biscuit noisette,
- Gâteau pomme, coing et citron vert,
-...

Tarif pour un buffet gâteau de saison livré :

NOMBRE DE PERSONNE	PRIX/PERSONNE HTVA	PRIX/PERSONNE TTC
À partir de 50 personnes	7.10€	7.53€
À partir de 100 personnes	6.60€	7.00€

Belgobon

INFO@BELGOBON.EU
0496/088 940
RUE GÉNÉRAL EENENS 30, 1030 SCHAERBEEK
BE0843 601 575
WWW.BELGOBON.EU