



LA CHARTE

*La recette pour un traiteur éco-responsable :
de bons produits sélectionnés avec soin
et du 100% fait maison*



L'amour du métier

Au-delà du plaisir de faire tout nous-mêmes, c'est aussi le meilleur moyen de minimiser les quantités de déchets que nous générons et d'assurer une traçabilité sûre à 100% des ingrédients que nous utilisons.

LE LABEL ARTISAN



En septembre 2024, nous avons obtenu le Label Artisan.

Depuis toujours chez Belgobon, on coupe, on épluche, on farcit, on garnit, on pèse, on tamise, on saupoudre, on décore...

En plus de faire office de preuve, cette certification met en lumière le travail de nos cuisiniers, ces véritables artisans qui exécutent chaque jour avec patience, maîtrise et savoir-faire des centaines de gestes techniques qui se ressentent dans vos assiettes.



NOUS METTONS UN POINT D'HONNEUR À CE QUE TOUT SOIT FAIT MAISON PAR NOTRE ÉQUIPE AU SEIN MÊME DE NOTRE ATELIER À SCHAERBEEK.

Le choix des produits

DES PRODUITS BELGES

Notre ambition depuis 2012 chez Belgobon : faire découvrir tout ce que la **Belgique** a de **Bon** : les fromages artisanaux de la Bergerie de Wavreumont ou de Bio-Terroir, les œufs de la Ferme du Censier, les farines de la Ferme Baré... chaque produit a une histoire que nous aimons vous raconter.

La Belgique ayant le climat que nous lui connaissons, pas très favorable à la production de certains ingrédients, il nous arrive parfois d'utiliser des produits d'un peu plus loin. Pour apporter un petit coup de pep's à notre cuisine, nous ne nous interdisons pas un trait de jus de citron ou une épice bien choisie en assaisonnement.

L'objectif premier reste de mettre en avant les produits de nos producteurs locaux et de limiter les intermédiaires de la grande distribution.



Le choix des produits

TOUJOURS DE SAISON

Qui dit local dit aussi produits de saison. Chez Belgobon, nous ne proposons pas de tomates en hiver, ni de potimarron en été ! Sans être végétariens, nous aimons par-dessus tout les bons légumes de saison. Toutes nos préparations en contiennent.

Chaque saison a son caractère, ses recettes et ses alternatives que nous aimons vous proposer.



Nous sommes depuis le mois de mai 2018 certifiés bio à 80 % par l'organisme de contrôle Certisys, qui nous rend régulièrement visite afin de contrôler nos matières premières.

Pourquoi 80% ? Malheureusement, certains produits belges manquent à l'appel en bio. C'est le cas par exemple de certains fruits secs, de certains fruits rouges en été ou encore de quelques boissons d'origine belge.

MANGER BIO
POUR NOTRE SANTÉ
ET POUR PRENDRE SOIN
DE NOTRE TERRE

Le choix des produits

Il y a par exemple de très bons vins en Belgique, mais ils ne sont que très rarement bio et nous voulons malgré tout continuer à vous les faire découvrir. Dans le même ordre d'idée, nous ne souhaitons pas fermer la porte à un nouveau produit bien pensé qui n'aurait pas encore sa certification.

Ce sont ces exceptions qui constituent les 20% non bio. Nous souhaitons simplement ne pas être limités dans notre créativité.

LE LABEL GOODFOOD



Notre démarche durable nous a valu d'être certifiés par le label GoodFood fin 2020. Ce label récompense les initiatives qui préfèrent travailler avec des produits locaux et de saison et qui proposent des assiettes contenant moins de protéines animales. Il souligne également l'utilisation d'aliments produits dans le respect de l'environnement et des producteurs tout en minimisant le gaspillage alimentaire.



UNE RÉCOMPENSE LOCALE
POUR NOTRE ENGAGEMENT
ENVERS NOTRE RÉGION

Deux toitures qui cachent des trésors

NOTRE ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

UN POTAGER QUI PREND DE LA HAUTEUR

Nous prenons soin de notre potager perché sur le toit de notre cuisine. Difficile de faire plus local !

Avec une surface de 100m², nous ne pouvons pas produire tous nos légumes c'est certain...

Mais du printemps à l'automne, nous sommes autosuffisants en fleurs comestibles et une belle proportion de nos aromates provient de nos propres cultures.

Tagètes, cosmos, basilic, sauge, persil, capucines et bien d'autres variétés pour plus de saveurs dans vos assiettes !

DES PANNEAUX PHOTOVOLTAÏQUES QUI OPTIMISENT LES RAYONS DE SOLEIL BELGES

Début 2024, nous avons également installé sur notre deuxième toiture des panneaux photovoltaïques qui nous permettent, malgré l'indice solaire bruxellois, de nous fournir en électricité. 24 panneaux pour une production de 10 Kilowatts heures.



Notre éthique de travail

DES ÉVÉNEMENTS À BRUXELLES ET ALENTOURS

Notre objectif est de minimiser notre empreinte carbone en réduisant les distances parcourues. C'est la raison pour laquelle nous avons pris la décision de nous concentrer exclusivement sur les événements de proximité, à Bruxelles et ses alentours.

En nous limitant à cette zone, nous pouvons assurer une logistique plus respectueuse de l'environnement. D'ailleurs, si le volume le permet, nous nous rendons systématiquement sur vos événements à vélo.

LE CHOIX D'UN MOYEN DE LOCOMOTION DURABLE

Nous pouvons organiser le catering pour votre événement d'entreprise grâce à nos vélos-cargos. Avec 4 vélos, toutes les prestations en Walking Dinner sont possibles jusqu'à 150 participants.

Nous cuisinons sur place : ça sent bon, c'est attrayant, et ça permet de diminuer le gaspillage alimentaire.

Une mobilité douce et des choix techniques précis permettent une économie significative en CO2.

Nous sommes des cyclistes convaincus : les déplacements en deux roues, c'est aussi moins de soucis de parking dans Bruxelles et une équipe qui arrive détendue !



Notre éthique de travail

UNE CHASSE QUOTIDIENNE AUX DÉCHETS

Nous réalisons des poudres, des crackers et des chips à partir de nos épluchures.

L'éventuel surplus de nourriture est donné aux invités ou à des associations proches de l'atelier (Fedasil, Sbar Asbl...).

Afin de s'inscrire dans une démarche durable, tous nos déchets inévitables sont bien évidemment triés.

DE LA VAISSELLE VRAIE DE VRAIE

Nous privilégions l'utilisation de vaisselle réutilisable.

Toute livraison comprend d'ailleurs la reprise du matériel sale après l'événement.

Lorsque les contenants jetables sont inévitables, nous proposons uniquement des supports biodégradables ou comestibles.



Notre éthique de travail

LE LABEL ECODYNAMIQUE



L'ensemble de nos pratiques durables est récompensé par le label écodynamique, obtenu fin 2024, avec la note maximale de 3 étoiles. Cette certification souligne la démarche des entreprises qui agissent pour réduire l'impact de leur activité sur l'environnement.

DES CHOIX COHÉRENTS
POUR L'ENSEMBLE DE LA
GESTION DE BELGOBON



Votre événement par Belgobon



UN CONTACT DIRECT

Nous prendrons le temps de vous appeler et de vous rencontrer afin de cibler au mieux vos attentes et d'établir une proposition, la plus adéquate possible. Des dégustations sont également organisées à notre atelier pour les mariages.

UN SERVICE 100% PERSONNALISÉ

Nous avons à cœur de vous proposer un événement qui corresponde totalement à vos attentes. Chacune de nos offres est adaptable selon vos besoins et envies (régime alimentaire spécifique ou intolérances, choix éthiques ou religieux, etc.), tant que cela reste dans le respect de notre éthique et de nos valeurs.

Votre événement par Belgobon

UNE LOGISTIQUE EFFICACE

Des visites en amont de vos lieux d'événements ont toujours lieu, afin de fixer avec vous les besoins matériels et logistiques.

Nous mettons également toujours à votre disposition notre super réseau de professionnels (salle, photographe, fleuriste...)

UNE ÉQUIPE SOUDÉE ET EXPÉRIMENTÉE

Chez Belgobon, nous sommes plus de 10 profils différents à temps plein, mais notre équipe est également constituée de nos amis du métier, des indépendants du secteur de l'hôtellerie et de la restauration, partageant nos valeurs et notre vision.

Les autres cuisiniers et serveurs sont engagés par nos soins sans sous-traitance, chaque personne que nous engageons est formée en amont par notre équipe en interne.

Une pincée de sourire, une dose d'écoute, de la rigueur et un zeste de bonne ambiance sont les ingrédients clés qui font notre différence et qui garantissent la réussite de votre événement.





NOUS SOMMES À VOTRE DISPOSITION
POUR TOUTE INFORMATION COMPLÉMENTAIRE.

Juliette et Corentin pour le Traiteur Belgobon