



## TARIFS TRAITEUR SUR ROUES

ENVIE DE PROPOSER UNE RÉCEPTION ORIGINALE AVEC UN IMPACT MINIMAL? VOUS CHERCHEZ UNE OFFRE QUI MET EN AVANT NOS PRODUCTEURS BRUXELLOIS?

LES FORMULES TRAITEUR SUR ROUES SONT FAITES POUR VOUS !  
DANS CE DOCUMENT VOUS RETROUVEREZ L'ENSEMBLE DE NOS SERVICES PROPOSÉS AVEC NOS VÉLOS CARGO ET LEURS REMORQUES.

*Que vous souhaitiez un apéritif informel, un repas dans un lieu insolite ou bien une garden party dans votre jardin, nous avons des formules adaptées sur roues !*

NOTEZ BIEN QUE:

- Chacune de nos offres se décline avec ou sans alcool, végétariennes ou non.
- Pour chaque événement, il faut ajouter des frais de déplacement de 12€ par kilomètre au départ de la place Colignon (à côté de l'atelier Belgobon),
- Une prise en charge sur roues nécessite un minimum de 80 participants.
- Tous nos prix repris dans ce documents sont toutes taxes comprises et par personne.

*Pour un devis complet personnalisé,  
écrivez-nous à [info@belgobon.eu](mailto:info@belgobon.eu).*

L'ATELIER BELGOBON

30 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek • Juliette 0497/64.44.64 • Corentin 0496/08.89.40  
[info@belgobon.eu](mailto:info@belgobon.eu) • [www.belgobon.eu](http://www.belgobon.eu)



## LE TRANSPORT À VÉLO C'EST BIEN, MAIS ON PEUT ENCORE FAIRE MIEUX!

NOUS METTONS EN AVANT CES PRODUCTEURS BRUXELLOIS ET LOCAUX:

**BIGH** Une ferme aquaponique à Anderlecht qui propose: Truites, des herbes et différents légumes.

**URBILEAF** Les micro-pousses de Anne à Bruxelles,

**ECLO** Des champignons anderlechtois: pleurotes, eryngii, Black pearl...

**NAO** Des chocolats bruxellois, de la fève au gallet,

**MADLAB** Les crackers apéritifs bruxellois.

DES BOISSONS D'ICI:

**SMILE** Les Kombuchas,

**BRASSERIE DRINK DRINK** Les bières.

### D'AUTRES MESURES TRÈS CONCRÈTES:

- Fini les nappes, nos tables hautes sur-mesure sont magnifiques et n'en n'ont pas besoin,
- Des serviettes de table créées à partir de nos nappes déclassées de nos autres événements plus classiques avec repas à table assis,
- Moins de mobilier, en plus du transport les remorques servent de plan de travail ou de bar,
- Des boissons à base de sirop maison pour éviter de transporter inutilement des litres et des litres d'eaux et de jus,
- Le moins de vaisselle possible en privilégiant des supports comestibles (toasts, tartelettes, cakes...),
- Des formules en live-cooking uniquement, cela nous permet d'éviter le gaspillage lié à d'éventuels No-Show,





## 3 SOLUTIONS POUR LES ÉXCÉDENTS ALIMENTAIRES:

- Ils peuvent être récupérés en fin d'événement par les clients sous forme de take-away,
- Nous distribuons le surplus à des associations locales via l'aide de la structure bruxelloise "Invendus? Pas Perdus?",
- Nous partageons le reliquat restants avec l'équipe Belgobon du jour.

*Nous mettons ici en avant 4 formules  
pour 4 situations:*

1 BAR ET TAPAS

2 COCKTAIL ET AMUSES BOUCHES

3 WALKING DINNER

4 SNACKING

### 2 exigences de notre côté:

- De l'électricité pour nos bolides à deux roues, pour les pompes à boissons et pour les formules avec des préparations chaudes.
- Un accès à l'eau potable pour plus d'écologie et pour ne pas casser le dos de l'équipe Belgobon.



# Bar & Tapas

Un bar "sur roues", des softs maison, des bières et kombucha de Bruxelles et des vins européens et bios.

Notez bien que :

- Pour chaque formule bar nous incluons un assortiment de crudités, houmous et crackers MadLab.
- Des formules complémentaires peuvent être ajoutées: Mises en bouche, desserts...



DRINK	SUR BASE DE 2H	SUR BASE DE 3H	SUR BASE DE 4H
ASSORTIMENT DE BOISSONS SANS ALCOOL,	16,00 €	22,00 €	27,00 €
ASSORTIMENT DE BOISSONS SANS ALCOOL, VINS ET BIÈRES	20,00 €	28,00 €	35,00 €
ASSORTIMENT DE BOISSONS SANS ALCOOL, VINS, BIÈRES ET BULLES	22,00 €	30,00 €	37,00 €

OPTIONS TAPAS	TARIF
FEUILLETÉS MAISON AU FROMAGE ET PAVOT	1,00 €
ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES DE CHEZ PORC QUALITÉ ARDENNES	5,00 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES BELGES	4,00 €
MIX CHARCUTERIE ET FROMAGES	8,00 €
ASSORTIMENT DE LÉGUMES PICKLES, OLIVES ET MOUSSE DE CHÈVRE	4,00 €
MIGNARDISE / PIÈCE	2,50 €



## Les boissons

- Assortiment de limonade et eaux aromatisées maison, Kombucha Smile, De l'eau.
- Vin blanc et vin rouge européen biologique, bières de chez Drink-Drink
- Bulles européennes biologiques (Crémant, Cava ou Prosecco)

### L'ATELIER BELGOBON

30 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek  
Juliette 0497/64.44.64  
Corentin 0496/08.89.40  
info@belgobon.eu - www.belgobon.eu

## Cocktail & Amuse-bouche

Pour vos réceptions en complément de la formule "BAR ET TAPAS" et ce à partir de 2 heures de prestation.

Avec 5, 7 ou 9 zakouskis par personne, nous incluons dans tous les cas un assortiment de crudités, houmous et crackers MadLab.

NOMBRE ZAKOUSKIS	VÉGÉTARIEN	NON VÉGÉTARIEN
ASSORTIMENT DE 5 ZAKOUSKIS 🍷	10,50 €	11,00 €
ASSORTIMENT DE 7 ZAKOUSKIS 🍷	13,00 €	14,00 €
ASSORTIMENT DE 9 ZAKOUSKIS 🍷	15,50 €	17,00 €



## FORMULES ZAKOUSKIS

### Pour tous

- Mille feuille chèvre frais, herbes fraîches et petit légumes 🍷
- Coupelle d'eryngii façon carbonnade à la BMX 🍷
- Salade de pleurotes Eklo yaourt et herbes fraîches 🍷
- Cake aux olives, tartare de légumes de saison, praliné de courge au curry vert 🍷
- Flan de légumes de saison, croûte de sarrasin et herbes fraîches 🍷

### Végétarien

- Spread de carottes au cornichon, noisette et herbes fraîches, toast de pain au levain 🍷
- Beignet de lentilles corail graine de curieux, herbes fraîches et moutarde confite 🍷
- Mozzarella bufflarde, pesto d'amandes et croustillant de pavot 🍷
- Mini gauffre au sésame, lentilles graines de curieux et crème de vieux Sarté 🍷

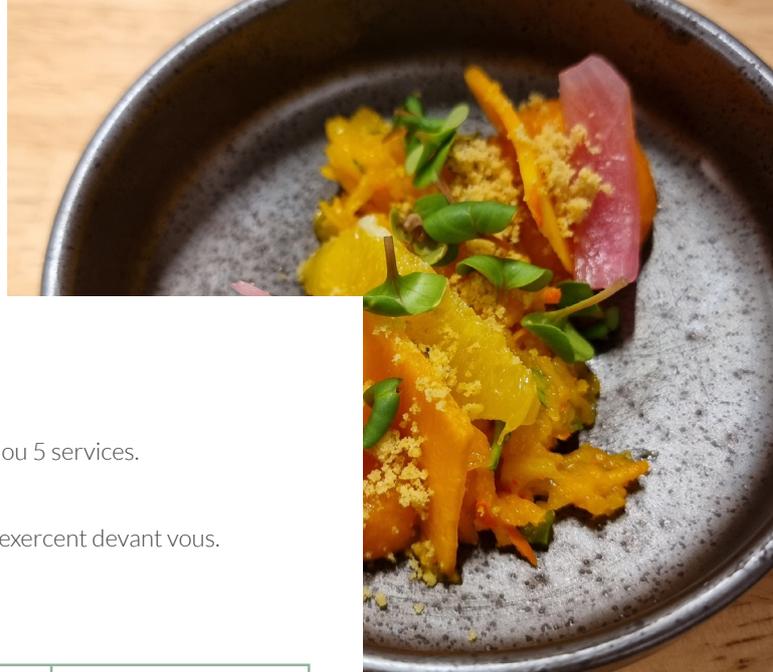
### Non végétarien

- Truite de chez bigh en rillettes, noisette et herbes fraîches, toast de pain au levain 🍷
- Ballotine de roi des chaux, herbes fraîches et moutarde confite 🍷
- Truite fumée Bigh, toast de pain complet, beurre aux épices cajun, pousse de petit pois 🍷
- Mini gauffre au sésame, tagliatta de boeuf aubrac, pesto d'herbes fraîches 🍷



# Walking Dinner

Un repas complet debout sous forme de petites assiettes, en 4 ou 5 services.  
Chaque assiette fait entre 100 et 120 grammes.  
Nous prévoyons également notre pain maison en libre-service.  
Les remorques servent de plan de travail pour nos équipes qui exercent devant vous.



NOMBRE ZAKOUSKIS	VÉGÉTARIEN	NON VÉGÉTARIEN
WALKING DINNER EN 4 TEMPS (3 ASSIETTES SALÉES ET 1 SUCRÉE) 🍓	35,00 €	39,00 €
WALKING DINER EN 5 TEMPS (4 ASSIETTES SALÉES ET 1 SUCRÉE) 🍓	44,00 €	48,00 €

## FORMULES WALKING DINNER

### Pour tous

- Les champignons de Bruxelles en différentes textures: duxelles, marinés, pickles 🍓
- Bouillabaisse de légumes de saison, crème épaisse et jeunes pousses de radis Urbileaf 🍓

### Végétarien

- Mozzarella Bufflardenne, légumes confits, croustillant de noisettes, pralin salé de graines de courges au cerfeuil 🍓
- Mini burger, coleslaw de légumes de saison, mayonnaise au paprika fumé 🍓

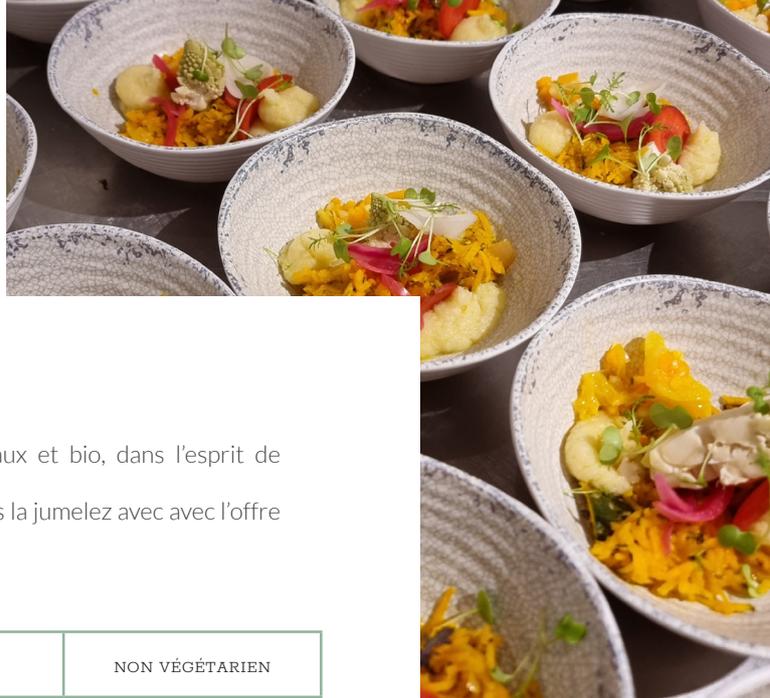
### Non végétarien

- Ceviche de truite de Bruxelles, légumes croquants, mayonnaise au curry vert 🍓
- Comme une pitta, volaille Roi des Champs, sauce yaourt, petits légumes et pain snacké 🍓

### Une touche sucrée

- Déclinaison au chocolat de chez Nao et pralin de sarrasin





## Snacking

Une formule de snacking de qualité avec des produits locaux et bio, dans l'esprit de food-trucks.

Cette formule ne comprend pas de service en salle Sauf si vous la jumelez avec avec l'offre "bar et tapas (1)" pour une expérience complète.

SNACK	VÉGÉTARIEN	NON VÉGÉTARIEN
<b>BURGER PARTY (ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE WEDGES)</b> Pur boeuf ou steak de lentilles, sauce aux herbes fraîches, légumes grillés fromage type abbaye et jeunes pousses	10,00 €	12,00 €
<b>COMPTOIR DU PIZZAÏOLO</b> Deux choix de pizzascuisinées minutes devant vous	12,00 €	14,50 €
<b>ÉCHOPPE DE PÂTES FRAÎCHES BELGES</b> Fusillis ou tagliatelles fraîches avec deux choix de sauces	12,00 €	14,50 €
<b>BAR À POTAGES</b> Deux soupes au choix avec des toppings et du pain maison pour un repas complet et sain	7,00 €	9,00 €
<b>HOT-DOG VERSION BRUXELLES 2023</b> Saucisse végétarienne ou de poulet dans un pain bio au sésame, sauce maison et légumes confits	10,00 €	12,00 €



**L'ATELIER BELGOBON**  
 30 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek  
 Juliette 0497/64.44.64  
 Corentin 0496/08.89.40  
 info@belgobon.eu - www.belgobon.eu



UN ÉVÈNEMENT TRAITEUR SUR ROUES AVEC NOS 4 VÉLOS ET REMORQUES C'EST 20 FOIS MOINS D'ÉMISSION DE CO2 QU'UN ÉVÈNEMENT GÉRÉ AVEC NOS DEUX CAMIONNETTES.

**Mais c'est aussi:**

- 49 % de bruit en moins occasionné dans Bruxelles,
- 77 % de particules fines en moins rejetées dans l'air bruxellois,
- 74 % d'usure de routes en moins causées par les passages de pneus,
- Une congestion du trafic naturellement évitée,
- Des déplacements plus rapides.

Ces chiffres proviennent d'une analyse d'impact d'Ecores et se basent sur les données de nos propres véhicules (nos vélos cargos avec remorques et nos camionnettes) ainsi que sur différentes études (PédalMe, l'étude VUB Bpost Ecozone (2021), Bruxelles Mobilité...).

# Belgobon

TRAITEUR SUR ROUES

## L'ATELIER BELGOBON

30 RUE GÉNÉRAL EENENS

1030 SCHAERBEEK

**JULIETTE 0497/64.44.64**

**CORENTIN 0496/08.89.40**

**INFO@BELGOBON.EU**

**WWW.BELGOBON.EU**

