



NOTRE CHARTE

Pourquoi choisir Belgobon alors que d'autres traiteurs semblent être aussi engagé-es que nous ?
On vous explique tout !

En résumé, chez Belgobon, on fait attention à l'humain, à la planète et on veille à rémunérer au plus justement les personnes avec lesquelles on travaille.



NOUS AIMONS NOTRE MÉTIER

C'est bien simple, chez Belgobon, on prépare tout nous-mêmes ! Des dips à l'apéro, en passant par les jus et sauces des plats principaux jusqu'aux desserts, on met un point d'honneur à tout cuisiner dans notre atelier schaarbeekoïse. La classe non ?

LE LABEL ARTISAN



Pour prouver qu'on ne vous raconte pas des salades (on préfère les laver et les cuisiner), nous avons obtenu le Label Artisan en septembre 2024. En plus de faire office de preuve, cette certification met en lumière le travail de nos cuisinier-ères qui sont fier-ères de confectionner avec amour et savoir-faire les délices qui se retrouvent dans les assiettes.



NOUS AIMONS LES BONS PRODUITS

DES PRODUITS BELGES

Lorsque nous choisissons les produits qui se retrouveront dans vos assiettes (ainsi que dans vos verres, on accorde évidemment la même attention pour les boissons), on privilégie toujours des produits qui viennent de (très) près.

Nous, c'est simple : on adore les bons produits... mais la météo belge, vous la connaissez ! Quand certaines denrées ne poussent pas bien ici, on n'hésite pas à aller les chercher un peu plus loin. Tant que ça nous donne un petit pep's en cuisine – un zeste de citron, une épice bien dosée – on fonce. Mais rassurez-vous : notre ambition reste la même : sublimer les produits de nos producteur·rices locaux·les, tout en réduisant au maximum les intermédiaires de la grande distribution.



NOUS AIMONS LES BONS PRODUITS

LES PRODUITS DE SAISON

Qui dit local, dit aussi... saison ! Chez Belgobon, pas de tomates en hiver ni de potimarrons en été. On laisse la nature décider du menu. Sans être végétarien-nes, on a un faible (ok, une vraie passion) pour les bons légumes de saison. Ils sont dans toutes nos préparations. Chaque saison a son petit caractère, ses recettes fétiches et ses alternatives gourmandes... qu'on adore vous faire découvrir.



LES PRODUITS BIO

Manger bio, pour notre santé... et pour préserver la planète ! Depuis mai 2018, nous sommes certifié-es bio à 80 % par l'organisme de contrôle Certisys, qui passe nous voir régulièrement pour vérifier la qualité de nos matières premières.

Pourquoi « seulement » 80 % ? Parce qu'en Belgique, certains produits bio se font encore rares : quelques fruits secs, certains fruits rouges en été, ou encore certaines boissons locales.

NOUS AIMONS LES BONS PRODUITS

Notre objectif ? Avancer toujours plus vers le 100 % bio, sans jamais renoncer au goût, à la qualité et à notre engagement envers vous et notre terre. Par exemple, en Belgique, on a la chance d'avoir de très bons vins... mais rarement en bio. Et comme on aime vous faire découvrir ces pépites locales, on ne veut pas s'en priver. Dans le même esprit, on ne ferme pas la porte à un produit bien pensé, gourmand et responsable, même s'il n'a pas encore décroché sa certification. Ces petites exceptions font partie des fameux 20 % non bio. Parce que notre créativité, on préfère la nourrir... plutôt que la brider.

DES PRODUITS QU'ON FAIT POUSSER SUR NOTRE TOIT

Sur le toit de notre cuisine, on bichonne notre potager perché. Difficile de faire plus local ! Avec ses 100 m², on ne peut évidemment pas produire tous nos légumes... mais du printemps à l'automne, on est autosuffisant-es en fleurs comestibles, et une belle partie de nos aromates vient directement de nos propres cultures. Tagètes, cosmos, basilic, sauge, persil, capucines... et bien d'autres variétés pour ajouter des couleurs, des parfums et du goût dans vos assiettes.



NOUS AIMONS LES BONS PRODUITS

BELGOBON C'EST GOOD FOOD

Fin 2020, notre démarche durable a été récompensée par le label Good Food. Ce label met en lumière les initiatives qui privilégient les produits locaux et de saison, réduisent les protéines animales dans l'assiette, et choisissent des aliments cultivés dans le respect de l'environnement et des producteur-rices. Il valorise aussi nos efforts pour limiter le gaspillage alimentaire... parce que chaque bouchée compte.



NOUS SOMMES DURABLES DANS LES MOINDRES DÉTAILS

ON SE DÉPLACE À BRUXELLES ET AUX ALENTOURS

Notre objectif : réduire au maximum notre empreinte carbone... et ça commence par limiter les kilomètres. C'est pourquoi nous nous concentrons sur les événements proches, à Bruxelles et dans ses alentours. Cette proximité nous permet d'assurer une logistique plus douce pour la planète.

Et si le volume le permet, on vient carrément à vélo... histoire que votre événement soit aussi léger pour l'environnement que pour notre conscience.

ON SE DÉPLACE QUAND ON PEUT À VÉLO

Pour votre événement, on peut assurer le catering... à vélo-cargo ! Avec nos 4 vélos, on couvre sans problème toutes les prestations en walking dinner, jusqu'à 150 participant-es.

Et comme on cuisine sur place, ça sent bon, c'est joli à voir... et ça réduit le gaspillage alimentaire.

Entre mobilité douce et choix techniques bien pensés, on économise un paquet de CO₂. Et puis, soyons honnêtes : arriver en deux roues dans Bruxelles, c'est zéro stress de parking... et une équipe qui débarque avec le sourire.



NOUS SOMMES DURABLES DANS LES MOINDRES DÉTAILS



ON ÉVITE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Rien ne se perd, tout se transforme ! On prépare des poudres, des crackers et même des chips... à partir de nos épluchures. S'il reste de la nourriture, elle part chez les invité-es ou vers des associations proches de notre atelier (Fedasil, Sbar ASBL...). Et pour le reste, on trie évidemment tous nos déchets inévitables. Parce qu'une démarche durable, ça se joue aussi dans les petits gestes du quotidien.

ON VOUS SERT DANS DE LA VRAIE VAISSELLE

Nous privilégions toujours la vaisselle réutilisable. Et bonne nouvelle : toute livraison inclut la reprise du matériel sale après votre événement. Quand les contenants jetables sont vraiment inévitables, on choisit uniquement des supports biodégradables... ou carrément comestibles. Oui, on aime quand la vaisselle se mange !

NOUS SOMMES DURABLES DANS LES MOINDRES DÉTAILS



ON PRODUIT NOTRE PROPRE ÉNERGIE

Début 2024, on a posé des panneaux photovoltaïques sur notre deuxième toit.

Même avec le soleil un peu timide de Bruxelles, ils nous fournissent de l'électricité. 24 panneaux qui produisent jusqu'à 10 kilowattheures, histoire de faire rimer énergie propre avec belle énergie dans notre cuisine.



BELGOBON A LE LABEL ECODYNAMIQUE

Fin 2024, notre engagement durable a été couronné par le label écodynamique, avec la note maximale de 3 étoiles. Ce label met en avant les entreprises qui s'efforcent de réduire l'impact de leur activité sur l'environnement, une belle reconnaissance pour toute notre équipe.

NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

UN CONTACT DIRECT

On prendra le temps de vous appeler et de vous rencontrer pour bien cerner vos envies et vous proposer la formule qui vous correspond le mieux. Et pour les mariages, on organise aussi des dégustations dans notre atelier, histoire que vous soyez sû-res d'avoir fait le bon choix.

UN SERVICE 100% PERSONNALISÉ

On tient vraiment à vous offrir un événement qui vous ressemble, à 100 %. Toutes nos formules sont modulables selon vos besoins et envies (régime alimentaire spécifique, intolérances, choix éthiques ou religieux, et plus encore), tant que cela respecte notre éthique et nos valeurs évidemment !



NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

UNE LOGISTIQUE EFFICACE

Avant chaque événement, nous venons visiter le lieu avec vous pour bien définir ensemble les besoins matériels et logistiques. Nous mettons aussi à votre dispo notre super réseau de professionnel·les : salle, photographe, fleuriste... tout ce qu'il faut pour que ça roule.

UNE ÉQUIPE SOURIANTE ET EXPÉRIMENTÉE

Chez Belgobon, nous sommes plus de dix profils différents à temps plein. Mais on fait aussi équipe avec nos ami·es du métier, des indépendant·es de l'hôtellerie et de la restauration qui partagent nos valeurs et notre vision. Tous les autres cuisinier·ères et serveur·ses, on les engage directement, sans sous-traitance. Chaque personne qui nous rejoint est formée en interne par notre équipe ! Une pincée de sourire, une dose d'écoute, un soupçon de rigueur et un zeste de bonne ambiance... ce sont nos ingrédients secrets, ceux qui font notre différence et garantissent la réussite de votre événement.





Nous avons hâte de vous rencontrer et restons à votre disposition pour toute question supplémentaire, n'hésitez pas !

Juliette Heene et Corenthin De Dryver



info@belgobon.eu - 02/ 342.13.98

61/63, Rue général Eenens, 1030 Schaarbeek