



Devis type Mariage



sur base de 2 heures de service

Cocktail

LES MISES EN BOUCHE

Nous vous conseillons un assortiment de 7 ou 9 zakouskis par personne. Nous adaptons nos préparations à la saison, n'hésitez donc pas à nous contacter si vous souhaitez connaître les suggestions du moment !

En plus des zakouskis, nous proposons toujours un assortiment de tapas en libre-service.

Ces tapas sont composés de :

- houmous et tapenades de légumes du moment
- crudités de saison
- crackers et feuilletés maison salés

Deux forfaits : **15 € pour 7 pièces** ou **17 € pour 9 pièces** (par personne), avec l'assortiment de tapas toujours inclus.

LES BOISSONS PENDANT LE VIN D'HONNEUR

Nous vous proposons les boissons suivantes :

- Bulles bio
- Eaux plates et pétillantes
- Limonade maison
- Assortiment de jus bio Pajottenlander

Forfait matériel et service des boissons (eaux, jus et la limonade maison) : **9 €** par personne.

Si vous souhaitez des bulles, nous vous servirons des bulles bio à **9€** par personne.

Il vous est toujours possible d'apporter les vôtres, demandez-nous !





REPAS À TABLE

Nous vous proposons de choisir votre formule idéale

- Un menu 3 services (entrée-plat-dessert) servi à table, à partir de 48€ par personne
- Une formule 3 services en plats à partager disposés directement sur table, à partir 51€ par personne
- Un repas sous forme de buffet, à partir de 47€ par personne
- Un repas en échoppes, servi en live-cooking directement devant vos invité-es, à partir de 57 € par personne

Bon à savoir : ces tarifs sont évalués en fonction du nombre de serveur-ses et du matériel nécessaire.

Afin de vous proposer une offre qui répond à vos envies, rencontrons-nous !

Nous aimons composer avec vous les menus afin de correspondre à vos souhaits et à la saison de votre mariage.

Les boissons pendant le repas

Le forfait service et matériel pendant le repas est à 14€ par personne.

Sans obligation nous pouvons vous proposer une sélection de vins au tarif de 9€ par personne.

Bon à savoir : tous nos vins sont issus de l'agriculture biologique et toujours européens !

sur base de 3 heures de service





sur base de 6 heures de service

SOIRÉE

Pour que la fête soit folle, nous vous proposons un forfait illimité à 20€ par personne. Ce forfait comprend deux choix de bières bio au fût (une pils et une spéciale), le vin blanc bio, le vin rouge bio, les jus bio, la limonade maison, les eaux et un petit en-cas de soirée.

Le petit en-cas est à choisir parmi les propositions suivantes :

- Frites maison et sauce
- Crêpes et garniture bio
- Gaufre
- Une soupe en libre-service
- Croque-Monsieur
- Buffet de quiches
- Buffet de tartes

MATÉRIEL ET SERVICE

Les tarifs mentionnés comprennent :

- Le nappage et les serviettes en tissus
- Les mange debout nappés pour le vin d'honneur
- La verrerie
- Les couverts et assiettes
- Le mobilier nécessaire (bar, tables de buffets)
- Le service
- La mise en place de la salle nettes.
- La remise en état des lieux après l'événement
- Tout le matériel nécessaire au bon fonctionnement en cuisine
- Le pain, le beurre et le sel/poivre de table
- Une dégustation au préalable pour les futur-es marié-es
- Le café et le thé en buffet à la fin du repas.



En revanche, ils ne comprennent pas

- La décoration
- Les chaises de table et leurs housses
- L'impression des menus et des nomi-

LES DÉGUSTATIONS

Parce qu'il s'agit du plus beau jour de votre vie, nous vous proposons de déguster en amont le menu qui sera servi à vos convives. Comment ça se passe ? Nous prendrons contact avec vous pour comprendre vos envies et déterminer un menu selon celles-ci. Ensuite, tous les premiers mardis et mercredis du mois, en soirée, nous organisons les dégustations dans notre atelier (30 rue Général Eenens à Schaerbeek). Vous êtes les bienvenu-es avec vos parents et/ou témoins, avec un maximum de 6 personnes. Ce service est gratuit pour les marié-es, nous demandons toutefois une participation de 60 € par personne supplémentaire.



BON À SAVOIR

- Des frais de transports peuvent être demandés lorsque votre mariage se déroule à plus de 20 km de Bruxelles
- Les tarifs indiqués sont valables à partir de 60 invités lors du repas
- Certaines salles demandent une participation financière aux équipes traiteurs, cela peut influencer les tarifs généraux.
- Tous les tarifs repris dans ce document sont toutes taxes comprises (TTC)

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

Juliette Heene et Corenthin de Dryver pour l'équipe Belgobon

info@belgobon.eu 02/ 342.13.98
Rue général Eenens 61/63, 1030 Schaerbeek
BE0843 601 575 www.belgobon.eu

