



Vous trouverez dans ce document
nos propositions de base pour :



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

1. Cocktail

Nous vous proposons différentes formules pour un cocktail ou une réception qui s'adapte à vos besoins. Bon à savoir : ces tarifs sont évalués sur base de 2 heures de service et comprennent la mise en place, le service en salle, le rangement et tout le matériel nécessaire.

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, service et matériel compris :

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|------|--------|
| À partir de 50 personnes | 16€ | 17,92€ |
| À partir de 100 personnes | 15€ | 16,80€ |
| À partir de 200 personnes | 14€ | 15,68€ |



Forfait Zakouskis

Envie de petites bouchées qui font grande impression ? Optez pour le forfait zakouskis ! Ensemble, on détermine le nombre idéal de mises en bouche, selon la durée et l'ambiance de votre événement. Vous voulez piocher dans un choix plus large ? Pas de souci : nous avons une liste complète de nos bouchées disponibles toute l'année, prête à vous inspirer.

Pour vous mettre l'eau à la bouche, voici un exemple d'assortiment que nous pourrions préparer :

- Toast aux noix, mousse de chèvre frais et carottes
- Ceviche du poisson du moment avec ses légumes croquants
- Biscuit de petit-gris de l'Ourchet à l'ail
- Croquette de crevettes grises maison
- Goujonnette de plie, sauce tartare
- Pomme de terre grenaille farcie au confit d'échalotes

Tarif indicatif :
7 zakouskis par personne,
accompagnées de crudités et de tapenades de légumes.



| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 50 personnes | 19,50€ | 21,84€ |
| À partir de 100 personnes | 18,50€ | 20,72€ |
| À partir de 200 personnes | 17,50€ | 19,60€ |



Echoppe apéritive

Pour compléter l'un de nos forfaits et ajouter une touche encore plus gourmande, nous proposons régulièrement notre échoppe apéritive.

Préparations minute, live-cooking, odeurs alléchantes... à la fois plus consistant et plus animé !

Résultat : vos invité-es en prennent plein les papilles et les yeux.

Quelques exemples qui fonctionnent à tous les coups :

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

Tarif indicatif : entre 8 et 10 € HTVA (8,96 à 11,20 € TTC) par personne et par échoppe, sur une base de minimum 50 personnes.

Forfait Boissons

Notre formule de base comprend :

- Crémant Perle de Wallonie du Domaine du Chenoy
- Jus bio Pajottenlander
- Limonade maison
- Eaux plates et pétillantes Spa

| Nombre d'heures | HTVA P/P | TTC P/P |
|-----------------|----------|---------|
| 1 heure | 9,00€ | 10,89€ |
| 2 heures | 12,00€ | 14,52€ |
| 3 heures | 15,00€ | 18,15€ |



2. Repas à table

Voici nos tarifs de base pour vos repas assis. Ils comprennent le service et tout le matériel nécessaire... à l'exception des chaises. Pain, beurriers, sel, poivre et café sont également inclus, parce qu'un bon repas ne va jamais sans ces petits essentiels.

Nous travaillons en suivant les saisons : Nos menus changent au rythme des récoltes et de nos inspirations, n'hésitez pas à nous contacter si vous voulez connaître nos propositions du moment

Repas 3 services

Pour plus de convivialité, nous pouvons aussi servir ces repas en mode food sharing, avec de grands plats à partager. Et si vous souhaitez prolonger le plaisir, nous pouvons agrémenter vos menus de zakouskis, de plats supplémentaires ou de mignardises.

Voici les tarifs, service et matériel compris :

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 20 personnes | 54,00€ | 60,48€ |
| À partir de 50 personnes | 51,00€ | 57,12€ |
| À partir de 100 personnes | 50,00€ | 56,00€ |



Buffet froid, chaud et dessert

Notre buffet classique comprend : 3 salades fraîches, 3 sauces maison, 3 préparations froides composées, 3 préparations chaudes, une sélection de fromages et un dessert

Le tarif inclut aussi le matériel spécifique aux buffets :

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 50 personnes | 49,00€ | 54,88€ |
| À partir de 100 personnes | 47,00€ | 52,64€ |



Repas en échoppes

Envie d'allier variété et animation culinaire ? Nos repas en échoppes proposent 7 à 8 créations gourmandes différentes, préparées en direct devant vos invités.
Résultat : un spectacle pour les yeux et un régal pour les papilles.

Exemples d'échoppes :

L'échoppe végétarienne

- Crèmeux de légumes de saison et herbes fraîches
- Orgeotto aux champignons et crème au Pas de bleu

et

L'échoppe iodée

- Rillettes de poissons de la criée, coulis vert et pain de seigle
- Plie snackée, duxelles de champignons, mousseline au beurre noisette

et

L'échoppe carnivore

- Tartare de bœuf PQA au couteau, coleslaw croquant et chips de chèvre
- Aiguillettes de canard, céleri fondant, sauce miel et citron

et

L'échoppe de la basse-cour

- Émincé de poulet bio cuit basse température, vinaigrette aux agrumes et jeunes pousses
- Œuf bio brouillé minute, toast de pain au levain, copeaux de foie gras et échalotes caramélisées



| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 80 personnes | 57,00€ | 63,84€ |
| À partir de 150 personnes | 55,00€ | 61,60€ |
| À partir de 250 personnes | 53,00€ | 59,36€ |

Les boissons pendant vos repas

Nous pouvons également accompagner vos repas avec une sélection de boissons bio et/ou locales choisies en accord avec votre menu.

| Nombre d'heures | HTVA | TTC |
|-----------------|--------|--------|
| 1 heure | 8,00€ | 9,68€ |
| 2 heure | 10,00€ | 12,10€ |
| 3 heure | 12,00€ | 14,52€ |

Bon à savoir : nous pouvons bien sûr intégrer d'autres boissons et imaginer des formules sur mesure rien que pour vous.
Nous restons toutefois fidèles à notre philosophie : privilégier des boissons locales et issues de l'agriculture bio.

3. Walking Dinner

Pas beaucoup d'espace ?
Envie que vos invité-es circulent librement ?
Ou tout simplement l'envie d'un repas plus informel ?
Le walking dinner est sûrement fait pour vous.
Les tarifs ci-dessous incluent le service, la vaisselle, les tables hautes et tout le matériel nécessaire.
Nous le proposons sous plusieurs formes :

Pinchos

Inspirée des bars espagnols, cette formule propose de petites bouchées salées, joliment dressées sur des tranches de pain légèrement toastées.

Nous comptons 5 pièces par personne et réalisons le tout en live-cooking pour une présentation à la fois esthétique et originale.

Exemples de pinchos :

- Tartare de bœuf au couteau "belgobelge"
- Pêche du jour marinée aux pickles de légumes bio et crème aigrelette
- Caviar de légumes de saison et légumes confits
- Salade de crevettes grises et tartare de légumes de saison
- Omelette façon japonaise, fromage frais et cressonnette

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 50 personnes | 18,00€ | 20,16€ |
| À partir de 100 personnes | 16,00€ | 17,92€ |
| À partir de 150 personnes | 14,00€ | 15,68€ |

Menu

Un walking dinner plus classique, composé de petits plats servis dans différents contenants (assiette, verre, bol...).

Nous prévoyons 5 services : 4 salés et 1 sucré, pour un repas complet, varié et délicieux !

Exemples de menu :

- Jardin de légumes bio et de saison sous différentes textures
- Poisson de la marée mariné à la moutarde, légumes croquants et herbes fraîches
- Orgeotto à la gueuze et champignons de Bruxelles, crémeux de lard
- Bœuf fermier snacké, pomme de terre fondante, légumes bio confits et jus corsé
- Dessert au chocolat fondant et crémeux caramel

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 20 personnes | 51,00€ | 57,12€ |
| À partir de 50 personnes | 49,00€ | 54,88€ |
| À partir de 100 personnes | 47,00€ | 52,64€ |





Echoppes

Avec les repas en échoppes, vos invité-es découvrent 7 à 8 créations culinaires différentes, préparées sous leurs yeux.

C'est à la fois un moment gourmand et un véritable spectacle : le live-cooking attire les regards, éveille la curiosité... et ouvre l'appétit !

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 80 personnes | 57,00€ | 63,84€ |
| À partir de 150 personnes | 55,00€ | 61,60€ |
| À partir de 250 personnes | 51,00€ | 57,12€ |



4. Mariage

Chez Belgobon, on aime accompagner les marié-es à chaque étape pour que le grand jour soit parfait. Cela passe par trois rencontres clés :

- Un premier rendez-vous pour établir ensemble votre devis sur mesure
- Une dégustation de certains plats pour affiner le menu
- Une visite de la salle pour étudier tous les aspects techniques

Notre formule "classique" pour un mariage comprend :

- Vin d'honneur avec 7 zakouskis,
- Repas 3 services,
- Soirée de 6h, en-cas de minuit,
- Boissons à volonté du début à la fin de la journée :

119,00 € TTC par personne.

Vous préférez fournir vos propres boissons alcoolisées ?

Pas de problème : le tarif passe alors à 101,00 € TTC par personne.



Ce qui est inclus :

- Nappage et serviettes en tissu
- Mange-debout nappés pour le vin d'honneur
- Verrerie, couverts et assiettes
- Mobilier nécessaire (bar, tables de buffet)
- Service et mise en place de la salle
- Remise en état des lieux après l'événement
- Matériel complet pour le bon fonctionnement en cuisine
- Pain, beurre, sel et poivre de table
- Une dégustation préalable pour les futurs marié-es
- Café et thé en buffet en fin de repas

Veillez noter que la décoration, les chaises et les housses de chaises ne sont pas compris dans ce prix.



5. Formules livrées

Buffet froid

Notre buffet froid classique comprend :

- 3 plats composés froids
- 4 salades fraîches
- Du pain et du beurre de ferme

On adore faire évoluer notre menu au fil des saisons, n'hésitez pas à nous contacter pour recevoir une proposition personnalisée adaptée à votre événement !

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 20 personnes | 25,00€ | 26,50€ |
| À partir de 50 personnes | 24,00€ | 25,44€ |
| À partir de 100 personnes | 23,00€ | 24,38€ |

Buffet sandwich

Composés de 4 pièces par personne, nos sandwiches sont préparés avec des garnitures sélectionnées selon la saison. Notre priorité : un assortiment varié, raffiné et surtout gourmand !

Les sandwiches qu'on aime vous servir :

- Américain, pickles de légumes maison
- Rillettes de poissons de la marée, herbes fraîches
- Chèvre frais, miel, radis
- Tapenade et légumes grillés

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 20 personnes | 10,00€ | 10,60€ |
| À partir de 50 personnes | 9,00€ | 9,54€ |
| À partir de 100 personnes | 8,50€ | 9,01€ |



Buffets de pots Weck froids

L'une de nos spécialités : un véritable menu 4 services, présenté en portions individuelles dans des pots Weck. Chaque petit plat raconte une histoire unique, et nous prévoyons 4 pots Weck par personne pour une dégustation complète et gourmande.

Exemple de menu :

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

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 20 personnes | 26,00€ | 27,56€ |
| À partir de 50 personnes | 25,00€ | 26,50€ |
| À partir de 100 personnes | 24,00€ | 25,44€ |



Le mix

Le meilleur des trois mondes ! Notre formule "mix" comprend :

- 3 sandwiches gourmands
- 1 salade de saison en pot Weck
- 1 soupe du jour en libre-service

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 20 personnes | 16,00€ | 14,84€ |
| À partir de 50 personnes | 15,00€ | 13,78€ |
| À partir de 100 personnes | 14,00€ | 12,72€ |



6. Séminaires et Team Building

Vous avez besoin d'un accueil chaleureux et de collations gourmandes lors de vos conférences ou réunions ?
Nous assurons le service lors des différentes pauses !

Une journée type se compose de trois pauses de 30 minutes et d'un lunch d'une heure.
Typiquement, nous prévoyons l'accueil vers 9h, la pause-café vers 11h, le lunch vers 12h30 et une dernière pause-café vers 15h.
Evidemment, nous nous adaptons avec joie aux horaires de votre événement !

Toute la journée, nous prévoyons :

- Eaux plate et pétillante
- Café, déca, thé et infusions
- Jus de fruits bio
- Fruits frais de saison
- Biscuits maison (financiers, cookies, madeleines...)
- Viennoiseries (uniquement lors de l'accueil du matin)

Pour le lunch, nous pouvons préparer une formule sur mesure, très proche de nos propositions livrées (voir section 5).

Voici les tarifs de base (matériel, boissons et service inclus), hors lunch :

| Nombre de personnes | HTVA | TTC |
|---------------------------|--------|--------|
| À partir de 50 personnes | 19,00€ | 22,99€ |
| À partir de 100 personnes | 17,00€ | 20,57€ |
| À partir de 200 personnes | 15,00€ | 18,15€ |



7. Les gourmandises de Juju

Que ce soit pour un goûter, un anniversaire, une pause-café au boulot ou simplement pour finir vos repas en beauté, on vous propose différentes douceurs 100 % maison. Des préparations fraîches, faites avec amour.

Ici, les produits de saison prennent tout leur sens. Voici quelques exemples de mignardises, petits pots gourmands et gâteaux disponibles toute l'année !

Mignardises

- Tartelette aux fruits de saison
- Chou pâtissier au parfum du moment
- Tartelette chocolat et fleur de sel
- Cookie aux fruits secs
- Financier aux garnitures de saison
- Madeleine au chocolat blanc

| Nombre de personnes (4 mignardises par personne) | HTVA | TTC |
|--|-------|--------|
| À partir de 20 personnes | 9,00€ | 10,08€ |
| À partir de 50 personnes | 8,50€ | 9,52€ |
| À partir de 100 personnes | 8,00€ | 8,96€ |



Petits pots gourmands

Un assortiment varié de petits pots, avec par exemple :

- Chocolat noir fondant et crémeux au chocolat blanc
- Pomme, caramel et crumble aux amandes
- Fruit de saison, vanille et fromage frais
- Citron, meringue et gelée d'agrumes

| Nombre de personnes (4 pots par personne) | HTVA | TTC |
|---|-------|--------|
| À partir de 20 personnes | 9,00€ | 10,08€ |
| À partir de 50 personnes | 8,50€ | 9,52€ |
| À partir de 100 personnes | 8,00€ | 8,96€ |



Gâteaux

On déborde de créativité lorsqu'il s'agit de gâteaux et tartes !
On aime jouer sur les textures et un bel équilibre des saveurs.

Voici quelques exemples de gâteaux
que nous aimons préparer, toute l'année :

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

Le tarif indicatif pour un gâteau de 10 parts est de 27 € TTC
(25,47 € HTVA).

Bon à savoir

- Toutes nos propositions respectent notre charte de travail Belgobon,
- Chaque suggestion peut être combinée avec une autre formule,
- Nous prévoyons avec plaisir des variantes pour des régimes alimentaires particuliers,
- Chaque événement est unique : nous serons donc ravi-es de vous envoyer un devis personnalisé en fonction de vos souhaits et des produits de saison,
- Les tarifs des formules à emporter ne comprennent pas la livraison.
A titre d'exemple, nous demandons en moyenne 42€ ttc pour toute livraison dans Bruxelles comprenant l'aller et la reprise de la vaisselle sale après votre événement,
- Sauf quand cela est mentionné, ces propositions ne comprennent pas les boissons,
- Pour toute question, nous sommes disponibles pour y répondre via notre adresse mail info@belgobon.eu ou par téléphone au 02/342.13.98,
- Vous pouvez consulter nos conditions générales via le lien suivant :
https://belgobon.eu/wp-content/uploads/2023/02/Charte_Belgobon-1.pdf



info@belgobon.eu

02/342.13.98

Rue Général Eenens 30, 1030 Schaerbeek

BE0843 601 575

www.BELGOBON.EU