



## TARIFS TRAITEUR SUR ROUES

Envie d'une réception qui sort de l'ordinaire tout en restant légère pour la planète ? Nos formules traiteur sur roues sont faites pour vous ! En plus de régaler vos convives, elles mettent à l'honneur nos producteur-rices bruxellois-es et une cuisine locale pleine de saveurs.

Que vous rêviez d'un apéritif informel, d'un repas dans un lieu insolite ou d'une garden party directement dans votre jardin, on a la formule qu'il vous faut, et tout ça... à vélo !



## QUELQUES INFOS PRATIQUES

- Toutes nos offres sont disponibles en version avec ou sans alcool, végétariennes ou non.
- Des frais de déplacement de 12€ par kilomètre (au départ de la place Colignon, notre atelier Belgobon) sont à prévoir.
- Un minimum de 80 participant.es est requis pour un service « sur roues »
- Tous les tarifs indiqués sont TTC et par personne.

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

### L'ATELIER BELGOBON

61/63 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek  
 Juliette • 02/342.13.98  
[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!

Nos partenaires de goût et (d'avenir) :

**BIGH**, Une ferme aquaponique à Anderlecht qui nous fournit Truites, herbes fraîches et légumes,

**ECLO**, Des champignons pleins de caractère (pleurotes, eryngii, Black pearl...) venus d'Anderlecht

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

**MADLAB**, Des crackers apéritifs locaux et décalés.

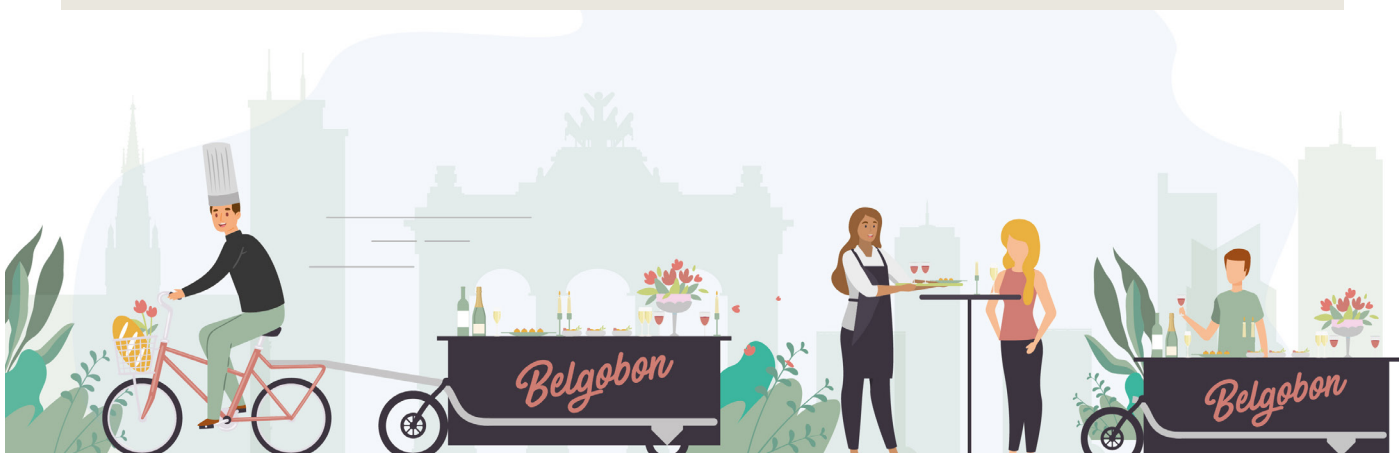
Côté boissons :

**SMILE**, Des Kombuchas rafraîchissants

**BRASSERIE DRINK DRINK**, Des bières bruxelloises qu'on adore

## NOS PETITS GESTES QUI FONT UNE GRANDE DIFFÉRENCE

- Fini les nappes jetables : nos tables hautes sur-mesure sont tellement belles qu'elles n'en n'ont pas besoin,
- Nos anciennes nappes ont une seconde vie... en serviettes de table,
- Moins de mobilier, plus de créativité : nos remorques deviennent des plans de travail ou de bar,
- Boissons maison à base de sirop pour éviter de promener des litres inutiles,
- Le moins de vaisselle possible, on adore les supports comestibles (toasts, tartelettes, cakes...),
- Des formules 100% live-cooking, pour éviter le gaspillage lié au « No-Show »





## ON LUTTE CONTRE LE GASPI !

- Vous (et/où vos convives) repartez avec un take-away des excédents
- Les surplus sont redistribués à des associations locales et aux bénéficiaires de l'ASBL Fedasil
- Et s'il reste encore un petit reliquat... l'équipe Belgobon du jour se régale aussi

## CE QU'IL NOUS FAUT POUR VOUS OFFRIR LE MEILLEUR SERVICE :

- Un accès à l'électricité pour alimenter nos vélos cargo, nos pompes à boissons et les équipements nécessaires aux préparations chaudes
- De l'eau potable à proximité pour limiter notre empreinte écologique et préserver le dos de notre équipe lors de l'installation
- Zéro marche d'escalier à passer et des portes de minimum 90 cm de largeur ! On monte aussi facilement dans certains ascenseur d'entreprise.

Nous mettons ici en avant  
4 formules pour 4 situations:

1. Bar et Tapas
2. Cocktail et Amuse-bouche
3. Walking Dinner
4. Snacking



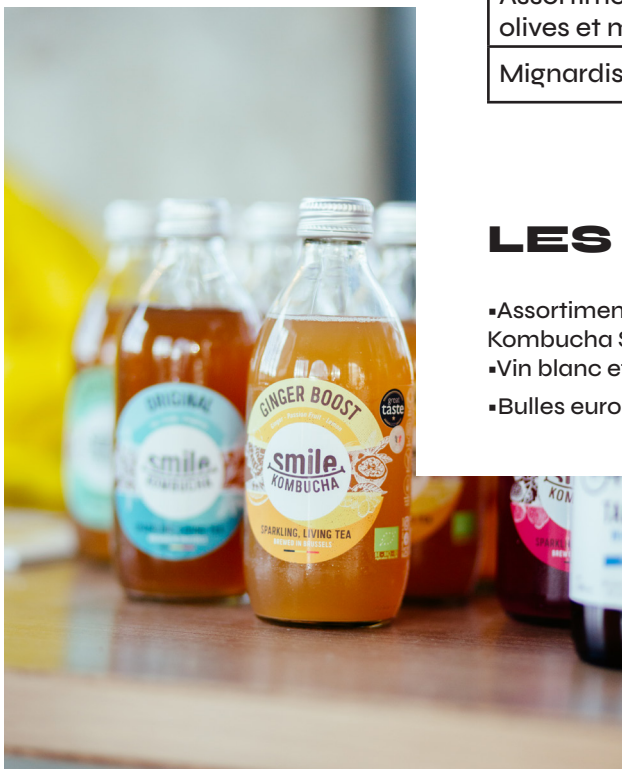
## Bar & Tapas

Notre bar mobile vous propose une sélection bien choisie de boissons artisanales : des softs faits maison, des bières de microbrasserie et du kombucha bruxellois, ainsi que des vins européens et bio. On accompagne tout ça d'un assortiment de crudités, de houmous et de crackers Mad Lab.



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 bière	20,00€	28,00€	35,00€
Assortiment de boissons sans alcool, vins, bières et bulles	22,00€	30,00€	37,00€

OPTIONS TAPAS	TARIF/PERSONNE
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 charcuteries et fromages	8,00€
Assortiments de légumes pickles, olives et mousse de chèvre	4,00€
Mignardises	2,50€



## LES BOISSONS

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

### L'ATELIER BELGOBON

61/63 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek  
Juliette ▪ 02/342.13.98  
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 bufflardenne, 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

On monte encore d'un niveau ? Avec notre service de traiteur à vélo, nous vous proposons également un repas complet sous forme de petites assiettes, servi debout, en 4 ou 5 services. Nos équipes travaillent sur des remorques qui servent de plan de travail et préparent les plats devant vous, une vraie prestation de live cooking qui comblera vos convives.



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

## ON VOUS SERVIRA PAR EXEMPLE ?

### TOUT LE MONDE AIMERA :

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

### VÉGÉTARIEN

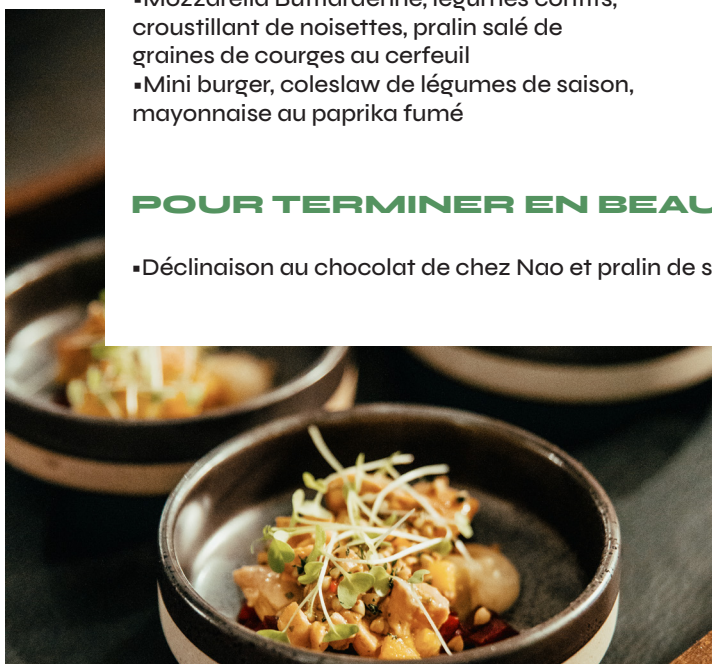
- Mozzarella Bufflardenne, légumes confits, croustillant de noisettes, pralin salé de graines de courges au cerfeuil
- Mini burger, coleslaw de légumes de saison, mayonnaise au paprika fumé

### 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

### POUR TERMINER EN BEAUTÉ :

- Déclinaison au chocolat de chez Nao et pralin de sarrasin



### L'ATELIER BELGOBON

61/63 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek  
Juliette ▪ 02/342.13.98  
info@belgobon.eu ▪ www.belgobon.eu

## SNACKING

Envie de confort food pour un moment sans prise de tête ?  
Notre formule de snacking de qualité vous propose des produits locaux et bio, dans l'esprit de food-trucks.  
Pizzas, burgers, hot-dogs... Tout est bon dans le vélo

Bon à savoir : cette formule ne comprend pas de service en salle sauf si vous la jumelez avec avec l'offre "Bar et tapas" .



SNACK	VÉGÉTARIEN	NON-VÉGÉTARIEN
BURGER PARTY (ACCOMPAGNÉ DE POMMES DE TERRE WEDGES)	10,00€	12,00€
COMPTOIR DU PIZZAIÖLO Deux choix de pizzas cuisinées minutes	12,00€	14,50€
ÉCHOPPE DE PÂTES FRAÎCHES BELGES Fusillis ou tagliatelles fraîches avec deux choix de sauces	12,00€	14,50€
BAR À POTAGES Deux soupes au choix, toppings et pain maison	7,00€	9,00€
HOT-DOG VERSION BRUXELLES 2025 Saucisse végétarienne ou de poulet, pain bio au sésame, sauce maison et légumes confits	10,00€	12,00€

### L'ATELIER BELGOBON

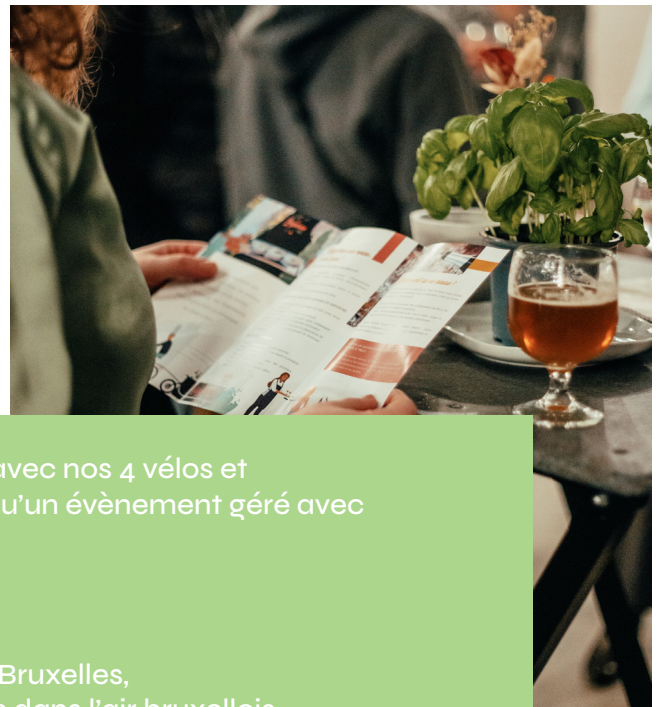
61/63 rue Général Eenens - 1030  
Schaerbeek

Juliette • 02/342.13.98

info@belgobon.eu • www.belgobon.eu



## NOTRE IMPACT ENVIRONNEMENTAL



Saviez-vous qu'un évènement Traiteur-Sur-Roues avec nos 4 vélos et remorques, c'est 20 fois moins d'émission de CO<sub>2</sub> 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...).

### L'ATELIER BELGOBON

61/63 rue Général Eenens - 1030 Schaerbeek

Juliette • 02/342.13.98

info@belgobon.eu • www.belgobon.eu

