

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Pour vos évènements privés ou en entreprise, notre menu peut être livré !

Réception & cocktails

Formule B-Zakouski : 6eur/personne (faire un choix)

- Crudités et sa sauce
- Petits canapés
- Chips / Olives
- Bruschetta

Possibilité d'ajouter des verrines au prix fixe de 4€ par pièce

Formule B-Welcome : 13eur/personne

Un verre de prosecco accompagné de (faire un choix) :

- Crudités et sa sauce
- Petits canapés
- 1 Bruschetta
- Chips / Olives
-

Possibilité d'ajouter des verrines au prix fixe de 4€ par pièce

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Formule B-Apéro : 18eur/personne

Choix entre deux verrines froides et 2 chaudes, Prosecco, jus d'orange et eaux

(À votre arrivée et pendant 45 minutes)

Possibilité d'ajouter des verrines au prix fixe de 4€ par pièce

Verrines froides

Caviar d'aubergine grillée au quinoa	Carpaccio de bœuf, roquette, copeaux de grana et basilique
Roulade d'aubergine grillée au balsamique	Tartare de bœuf crème burrata et huile de truffe
Aubergine concassée et tomate ; gel de balsamique	Bœuf mariné, mousse de parmigiana et pesto de basilique
Mille-feuille de courgette et de fromage frais	Tartare d'espadon, aubergine et menthe
Roulade d'aubergine et saumon fumé	Cocktail de scampis
Brochette de tomate, mozzarella et pesto de basilique	Catalana de scampis quinoa
Tartare de saumon frais, huile d'olive et citron	Gaspacho
Carpaccio de saumon frais roquette, huile d'olive et lime	Trio de canapé (saumon, jambon et parmigiana)
Carpaccio de saumon, sauce soja et avocat	Salade de Quinoa au légume
Cornetto de calamar frit	Salade de poulpe, céleri croquant et pommes de terre
Tartare de bœuf, huile d'olive et citron	Vitello tonnato

Verrines chaudes

Boulette d'aubergine, coulis de tomate	Roulade d'omelette farcie au saumon
Beignet de légumes en tempura	Roulade d'omelette farcie aux légumes
Parmigiana d'aubergine	Roulade d'omelette farcie au jambon
Mini lasagne de courgette et emmental	Risotto safrané et parmigiano
Saint Jacques Gratinée	Risotto aux champignons
Mini tacos de poulet	Risotto aux scampis
Mini tacos végétariens	Mini burger, tomate et mozzarella
Croquette au fromage	Nage de scampis à l'ail
Croquette au jambon	Nage de scampis à la pizzaiola
Croquette de pomme de terre	Nage de scampis du chef
Croquette au champignon	Cake à l'aubergine
Soupe aux légumes	Cake à l'espadon
Chèvre chaud avec jambon et miel	Cake au fromage

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Nos Menus

Menu B Expérience

Nos entrées chaudes et froides

Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan
Carpaccio de saumon, huile d'olive, citron et roquette
Scampis à l'ail
Parmigiana d'aubergine
Salade Caprese

Assiette de charcuterie et fromage
Tartare de saumon, mousse de burrata et pesto de basilique
Cake végétarien accompagné de salade
Chèvre chaud, lardons, roquette et miel

Nos pâtes et risottos

Penne alla matriciana
Penne all norma
Penne 4 fromages
Penne aux champignons et jambon fumé
Farfalle pesto de basilique
Farfalle au saumon fumé
Cannelloni ricotta et épinard
Lasagne bolognaise

Roulade de pâtes au saumon
Roulade de pâtes aux champignons
Roulade de pâtes végétarienne au pesto
Roulade de pâtes au pesto, aubergine courgette, poivron gratiné au four
Risotto aux Champignons
Risotto aux fruits de mer et crustacés
Risotto au saumon et potiron
Risotto salciccia

Nos plats

Escalope aux champignons
Escalope parmigiana
Escalope milanaise
Piccata de veau au citron
Saltimbocca alla romana
Cassolette de poissons

Espadon alla pizzaiola
Saumon au four parfumé au pesto, olive et tomate
Poulet aux champignons sauce blanche
Tagliata de poulet

Nos desserts

Trio de dessert en verrine
Salade de fruits
Mousse au chocolat
Panna cotta

Tiramisu au café
Tartufo nero
Tartufo bianco

Menu 3 services : 35eur HTVA (choix entre les pâtes/risotto ou les plats)

Menu 4 services : 45eur HTVA

Le menu peut être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.50€ de moins par menu.

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Menu B-VIP

Nos entrées chaudes et froides

Vittello tonnato
Scampis alla pizzaiola
Antipasto misto Mare et Monti
Tartare de bœuf à l'huile de truffe
Saumon marinée au soja et avocat
Saint Jacques gratinées

Cake espadon et menthe
Carpaccio de saint Jacques citron vert
Carpaccio de bœuf parfumé à la truffe, mousse
de parmigiana
Mi-cuit de saumon au sésame
Carpaccio d'espadon avec sa marinade

Nos pâtes et risottos

Roulade de pâtes scampis et courgettes
Roulade de pâtes au speck, chèvre, miel et
roquette
Roulade de pâtes aux champignons, speck fumé
Roulade de pâtes au pesto, aubergine
courgette, poivron gratiné au four

Risotto de radicchio, gorgonzola et poire
Risotto safrané de saint jacques
Pennette aux cèpes et pancetta
Cannelloni de viande, sauce blanche au romarin
Rigatoni aux langoustines flambées au cognac
Mille-feuille de légumes en roulade et sauce
blanche

Nos Plats

Saltimbocca alla romana et scarmoza au four
Escalope aux champignons des bois et l'huile de
truffes
Bar alla Pizzaiola
Bœuf braisé au Chianti
Ossobuco

Gigot d'agneau au romarin
Tagliata de bœuf roquette et grana...
Dorade alla méditerranéenne
Trio de poissons et crustacés
Cassolette du pêcheur avec sa bisque de
homard.

Nos desserts

Trio de dessert en verrine
Salade de fruits
Mousse au chocolat
Panna cotta
Tiramisu au café

Tiramisu au limoncello
Moelleux au chocolat et sa boule de glace
Tartufo nero
Tartufo bianco

Menu 3 services : 40eur HTVA (choix entre les pâtes/risotto & les plats)

Menu 4 services : 50eur HTVA

Le menu peut être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.50€ de moins par menu.

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Nos buffets

Compris dans tous nos formules :

Féculents du moment pour tous nos buffets (2 sortes au choix)

Salade de pâtes à l'italienne (fantaisie du chef)
Salade de quinoa végétarienne
Salade de riz, saumon et roquette
Salade de thon, olive, féta et tomates

Wok asiatique avec du poulet
Pommes de terre au romarin cuit au four
Pommes de terre rissolées

Les salades et crudité de saison pour tous nos buffets (2 sortes au choix)

Salade de princesses
Salade capriciosa
Salade mixte

Salade de céleri rave et pomme de terre
Tomates, mozzarella
Carottes râpées & concombres

Choix de deux sauces

Mayonnaise
Cocktail
Ketchup

Vinaigrette au balsamique
Sauce soja
Teriyaki

Corbeille de pains 2pc et beurre

Faites votre choix en fonction de la formule souhaitée (voir page suivante)

Nos plats chauds avec accompagnements

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Nos plats de poissons et crustacés

Saumon aromatisé aux tomates séchées et olives noires
Saint Jacques poilées sur une crème de pois chiches
Filet de bar
Nid de kadaif avec ses spaghettis de calamars marinés.
Saint-Jacques gratinées dans sa coquille parfumée du citron
Wok de scampis aux nouilles de légumes thaï
La cassolette de poissons et de crustacés et sa bisque
Scampis à la pizzaiola
Saumon, pesto de courgette, menthe, gratiné au four

Saumon mariné aux agrumes et cognac
Roulade de saumon fumé au fromage frais
Salade de scampis à la catalane
Salade de poulpe, pommes de terre et céleris croquants
Saumon snacké au soja, avocat et gingembre
Carpaccio de saumon, roquette, olives et citron
Carpaccio d'espardon, courgette croquante et menthe
Cake de poissons, menthe et courgette
Saumon, olives noires, tomates séchées avec une sauce blanche légère
Cabillaud à la méditerranéenne
Roulade de pâtes aux scampis et courgettes

Nos plats de viandes et charcuteries

Carpaccio de bœuf, copeau de parmesan, roquette et balsamique
Roulade de veau à la romana
Aubergine farcie à la viande
Rotolo de pâtes au speck fumé cuit au four
Cannelloni de viande parfumé au thym gratiné au four
Lasagne blanche à la bolognaise et champignons
Sauté de veau aux champignons
Saltimbocca de veau à la romana
Risotto, chair de saucisse, sauce vin rouge et romarin
Escalope alla parmigiana

Rosbeef
Agneau mijoté aux petits légumes de saison
La planche de jambon de parme
Salade de poulet hawaïenne
Salade de poulet à la coriandre
La planche de pancetta et miel
Vitello tonnato
Tagliatelle de légumes au poulet
Festival de charcuteries et fromages
Le bœuf braisé au chianti
Escalope alla parmigiana
Escalope jambon et fromage gratiné au four
Sauté de veau, au jus de viande balsamique, roquette, copeau de parmesan

<u>Formules</u>	<u>Prix</u>
2 plats de viandes	25eur / personne
3 plats de viandes	30eur / personne
2 plats poissons	30eur / personne
3 plats poissons	335eur / personne
1 plat poisson / 1 plat viande	30eur/ personne
3 plats au choix	35eur / personne

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Notre formule B-Tacos Party :

20eur per personne (4 tacos par personnes)

Le chef garnit vos tacos avec plusieurs garnitures différentes au choix
(bœuf, poulet, végétarien, sauce, Guacamole, Fromage, légumes)

Pour un tacos de plus par personne, 4eur pièce.

Notre formule B-Burger Party :

2 burgers par personne 22.50eur

Le chef garnit vos burgers de Viande, salade, sauce, accompagnés de frites

Notre formule B-Wok Party :

2 Woks au choix par personne 20eur

Le choix proposé est le wok poulet, scampis, bœuf et végétarien

Formule B-Pizza Party :

Sous forme de buffet par personne 20eur

3 sortes de pizzas au choix accompagnés de croquettes de fromage en apéro :

Margherita, végétarienne, champignon, jambon, capricciosa, roquette – tomates cerise

Vous pouvez également nous soumettre vos souhaits – Pizza blanche également possible

Le tout est fait maison

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering
Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Nos desserts

9eur par personne

Trio de dessert en verrine

Salade de fruits

Mousse au chocolat

Panna cotta

Tiramisu au café

Tiramisu au limoncello

Moelleux au chocolat et sa boule de glace

Tartufo nero

Tartufo bianco

Formule B-Brunch :

15eur/personne

Café/thé, jus d'orange, eau

2 couques sucrées

1 petit pain Beurre

Confiture Fromage

1 Yaourt 1 Fruit

Possibilité d'ajouter des verrines au prix de 4€ par pièce

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Notre formule B-Pasta Party :

3 choix de pâtes en buffet du menu B-Expérience : 22.50€ par personne

Pennette alla Matriciana (guanciale, oignon, tomates fraîches, pecorino)

Pennette alla Norma (l'aubergine, basilic, tomates fraîches)

Pennette aux quatre fromages

Pennette au Pesto de basilic

Farfale au saumon fumé et tomates cerises

Cannelloni ricotta et épinards

Lasagne bolognaise

Lasagne végétarienne

Pennette aux brocolis et salsiccia

Pennette scampis, pesto, courgette et menthe

Pennette champignons et speck

Pennette alla dorade, capres, olives et sauce tomate

Pennette d'espardon, tomates séchées et olives noires

Pennette à la sorrentina (tomates, mozzarella le tout gratiné au four)

Roulade de pâtes au saumon

Roulade de pâtes aux champignons

Roulade de pâtes végétarienne au pesto

Risotto aux Champignons

Risotto aux fruits de mer et crustacés

Risotto au saumon et potiron

Risotto salsiccia

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



3 choix de pâtes en buffet du menu B-VIP : 27.50€ par personne

- Paccheri aux langoustines flambées aux cognac et thym
- Paccheri à l'espadon, pesto d'aubergine et menthe
- Paccheri à la crème d'artichaut et gambas
- Paccheri homard et pointes d'asperges vertes
- Risotto de radicchio, gorgonzola, poire et noix
- Roulade de pâte fraîche aux speck, provola et ricotta
- Roulade de pâte fraîche farcie aux scampis et courgette
- Pennette à la daurade, lime, tomates cerises et thym
- Pennette au saumon, Potiron et safran
- Roulade de pâtes scampis et courgettes
- Roulade de pâtes au speck, chèvre, miel et roquette
- Roulade de pâtes aux champignons, speck fumé
- Roulade de pâtes au pesto, aubergine courgette, poivron gratiné au four
- Risotto safrané de saint jacques
- Pennette aux cèpes et pancetta
- Rigatoni aux langoustines flambées au cognac
- Mille-feuille de légumes en roulade et sauce blanche
- Pennette à la crème de champignons porcini et guanciale croquant
- Pennette aux scampis, asperges et safran
- Pennette au gorgonzola et crème de truffes et noix
- Pennette chair de saucisse et romarin au chianti
- Cannelloni à la viande et sa sauce blanche au romarin
- Roulade d'aubergine aux spaghettis
- Paccheri aux langoustines flambées
- Paccheri à l'espadon et crème d'artichaut
- Roulade de pâtes fraîches au speck

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering
Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Menu enfant

Formule B- Kids (jusqu'à 10 ans)

15€ par enfant

Choix entre Bolognaise, lasagne ou pâtes jambon fromage

Dessert

Le menu peut être pris sans dessert pour vous permettre d'apporter votre gâteau qui sera servi par notre équipe. Veuillez alors compter 2.50€ de moins par menu.

Forfait boissons :

8eur per enfant

Boissons softs pendant toute la durée de la fête pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

Tous nos prix s'entendent HTVA

D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Forfait boissons

Boissons softs pendant toute la durée de l'évènement	10€ par personne
Boissons softs pendant toute la durée de la fête pour les enfants (jusqu'à 10 ans)	8€ par enfant
Prosecco à l'apéritif (pendant 45 minutes)	16€ par personne
Package vin, eau, café lors du repas (service à table – 2h)	23€ par personne
Package vin, prosecco, bières, bières spéciales, softs	27eur par personne (pour 2 heures)

Notre sommelier vous fera une proposition pour les vins, à partir de 24€ par bouteille entamée.
Toutes les autres boissons sont à payer en supplément, nous avons une carte au bar avec les prix.

Nous sommes flexibles pour toutes demandes personnalisées.

Tous nos prix s'entendent HTVA
D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.

Formules Catering

Tarifs valables jusqu'au 31 juillet 2023



Les informations complémentaires

Service :

Pour tous les évènements, nous ajoutons à nos offres du personnel de salle pour assurer un service de qualité. Serveur à 15eur de l'heure pour 15 personnes.

Régime alimentaire :

N'hésitez pas à nous signaler vos allergies et régimes alimentaire, nous prenons soin de les respecter.

Qualité de produits :

Tous nos produits sont frais. Toutes nos créations sont préparées dans notre atelier de cuisine
BEvent

Catering à domicile ou en entreprise :

A partir de 10 personnes, notre menu peut être livré à domicile ou en entreprise. Réservation 72h avant pour les petits groupes. Pour les plus grands groupes, merci de me nous contacter par mail ou par téléphone. Livraison dans Bruxelles 10eur / en-dehors de Bruxelles 25eur

Location de matériel

Pour banquet à domicile ou en entreprise

Service :

Personnel de salle à 15eur de l'heure pour 15 personnes

Matériel :

<u>Matériel</u>	<u>Prix</u>
Mange-debout avec housse noire :	20eur / pièce
Tabouret	7eur / pièce
Chaise	5eur / pièce
Table rectangulaire	7eur / pièce
Vaisselle (assiette plate et à dessert)	3eur / personnes
Couverts (grande et petite fourchette, couteau, cuillère)	6eur / personne
Verre (vin et eau)	5eur / personne
Verre (flûte)	3eur / personne
Nappe blanche	10eur / pièce
Chauffe plat	20eur / pièce
Chaufferette	80eur / pièce

Pour toutes locations de matériel, nous demandons une caution de 200eur

Tous nos prix s'entendent HTVA. D'autres possibilités à la demande, n'hésitez pas à venir nous demander conseil.