

# Bienvenue !

20 ans d'expérience mis au service de votre fête

Chez BEvent,  
Chaque projet est unique,  
Chaque évènement est important.

Présentation des salles  
Menus  
Informations complémentaires  
Equipe  
Conditions générales

Situé au nord de Bruxelles,  
BEvent vous propose une large  
palette de prestations pour faire  
de vos événements privés  
des moments inoubliables

Location de salles  
Traiteur  
Catering en entreprise  
Catering à domicile

**NOTRE CONTACT |**  
02/268.67.25.  
info@bevent.be



# Présentation des salles

## SALLE DE RÉCEPTION

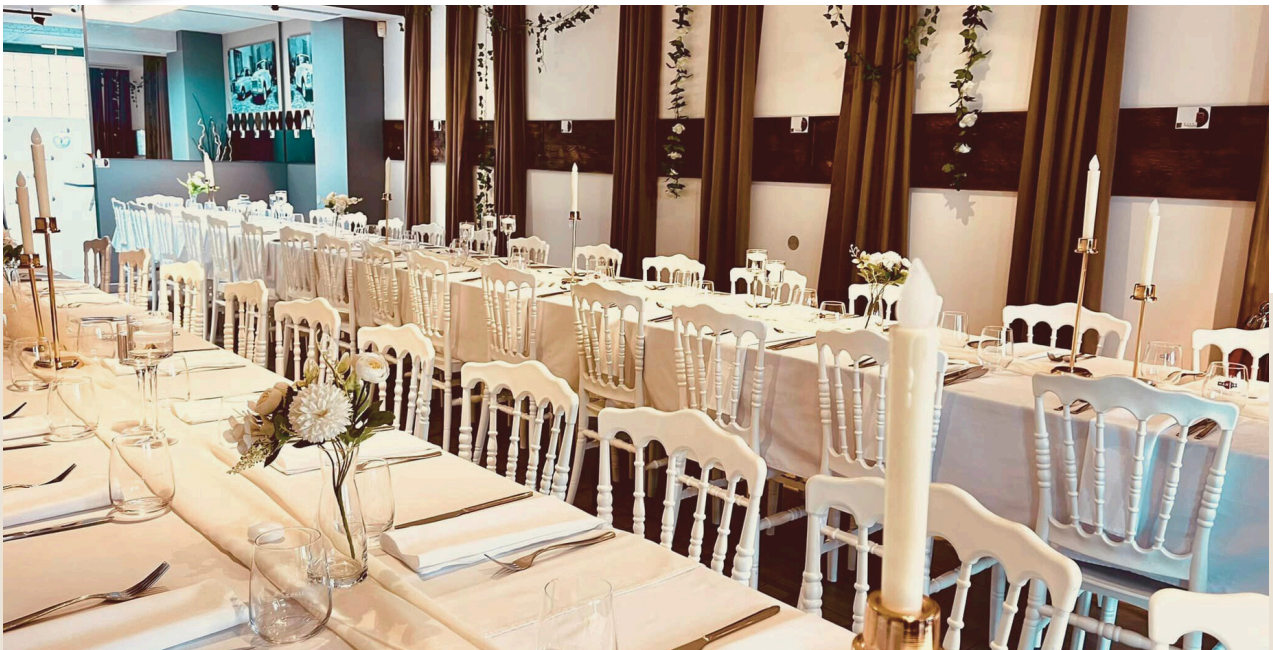
Disposition tables rondes



# Présentation des salles

## SALLE DE RÉCEPTION

### Disposition tables longues



# Présentation des salles

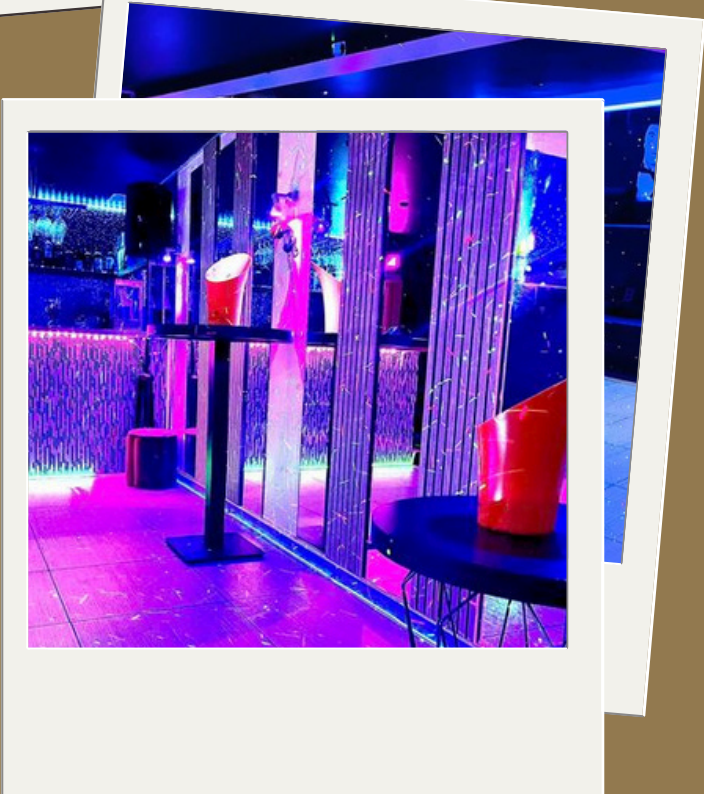
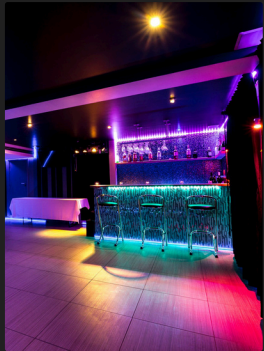
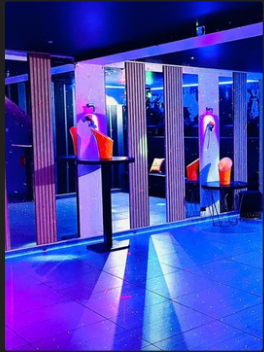
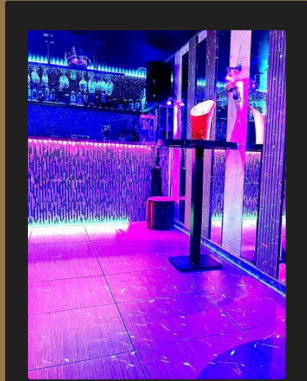
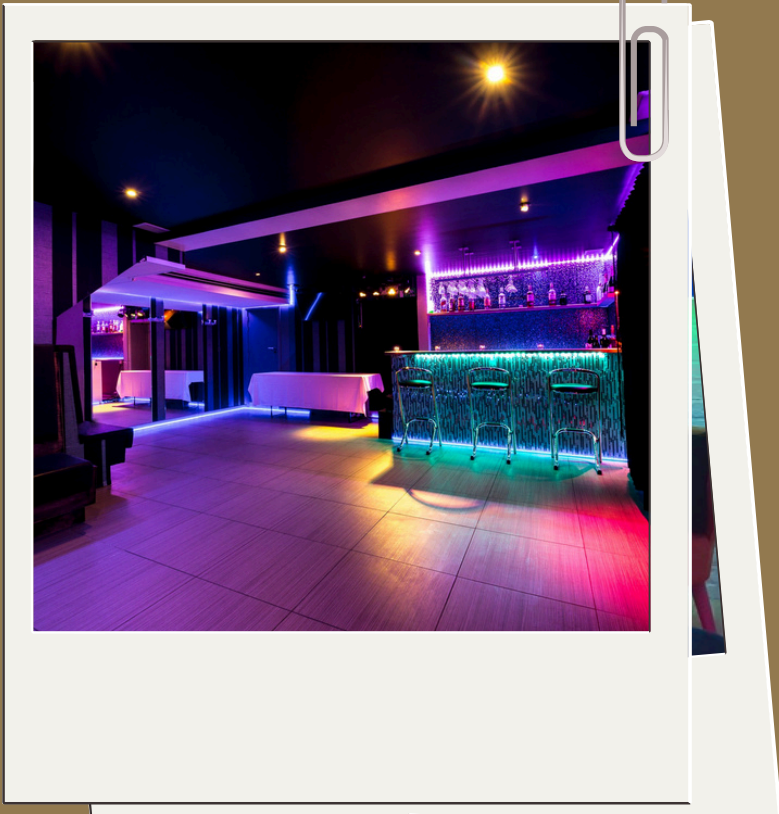
## SALLE DE RÉCEPTION

Autres dispositions



# Présentation des salles

DISCOTHÈQUE PRIVÉE





BEvent

# Nos menus

---

Traiteur

En salle

A domicile

En entreprise

## 2025



- Formules Apero
- Buffets
- Menus en service à table
- Menu enfant
- Formule lunch
- Desserts
- Boissons

*Nina et Anto, 14 juillet*

**“C’était vraiment incroyable, les goûts étaient parfaitement équilibrés. Tout le monde a adoré”**

# Nos formules Apero

## MISES EN BOUCHE

Toutes nos formules se discutent avec notre Chef Bruno qui vous conseillera une formule unique en fonction de vos goûts.

Nous vous proposons des mises en bouche à base de poisson, viande ou végétarienne.

Les produits frais et de saison seront mis à l'honneur.

Nous proposerons par exemple du saumon mariné, du carpaccio de boeuf, des beignets de riz...

Chaque mise en bouche est à 3.5 euros par pièce



**Proposition du chef - 15 € p. personne**

**Accueil**

**Pizza - Arrancini et Croquette**

**Verre de Prosecco**

# Nos buffets

A partir de 25 euros p. personne



Nos buffets sont variés et reflètent les expériences de notre Chef.


En chaud ou en froid  
A base de poisson  
A base de viande  
En formule Pâtes ou Pizza  
Ou encore Wok ou Tacos  
Nous avons votre solution

*Attentif à vos demandes spécifiques et à vos envies, Bruno prendra le temps de vous écouter et de vous faire une proposition qui correspond à vos choix.*



Notre chef

# Nos buffets - quelques exemples



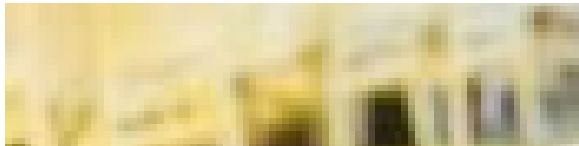
Proposition du chef  
28 € p. personne

Buffet de Pizzas  
Salades Mixtes



Proposition du chef  
30 € p. personne

Tacos de poulet  
Hamburger  
Wok aux légumes



Festival de pâtes  
30 € p. personne

Exemple:  
Farfalle au saumon  
Lasagne bolognaise  
Canelloni Ricotta/épinard

# Nos menus - service à table



## Vos favoris

Burrata aux tomates cerises avec son huile au basilic ou Saumon mariné au poivre rose et aneth ou Tartare de Boeuf aux oignons confits, Sauce Worcester, mousse de Parmesan et Roquette frite

Roulade d'aubergine ou Farfalle au saumon ou Lasagne Bolognaise

35 euros p. personne

Assiette d'entrées mixtes proposées par le chef: Burratina aux légumes grillés, Cocktail de Scampis et Carpaccio de boeuf, Roquette et copeaux de Parmesan

Roulade de Poisson, Roquette, Huile d'olive et Citron

ou

Emincés de Poulet et sa demi-glace

et Accompagnements

38 euros p. personne

*Attentif à vos demandes spécifiques et à vos envies, sur rendez-vous, notre chef prendra le temps de vous écouter et de faire une proposition qui correspond à vos choix.*

# Nos menus - service à table

## Vos favoris

Assiette d'entrées mixtes: Catalane de Scampis, Aigre-doux de légumes et son éventail de veau à la moutarde, Flan d'aubergine

Cannelloni riccota - épinard

Sauté de boeuf avec son jus de viande  
ou  
Saumon au four

Et Accompagnements

40 euros p. personne

Assiette d'entrées mixtes: Vitello Tonato, Fruits de mer gratinés en coquille avec béchamel aux crustacés et Mille-feuilles de légumes au four

Risotto aux Champignons de Saison

Braisé de boeuf au chianti CBT  
ou  
Royale de la mer

Et Accompagnements

45 euros p. personne



MAXIMUM DEUX ALTERNATIVES DE  
PLAT PAR FÊTE, CHOISIS ET  
COMMUNIQUÉS À L'AVANCE

TOUTE MODIFICATION DE PLAT DANS LES DIFFÉRENTS MENUS  
ENTRAÎNERA UNE AUGMENTATION DE PRIX

# Animez vos soirées

**LE CHEF PROPOSE UN MOMENT INÉDIT DE  
SHOWCOOKING**

EN OPTION - 35€



# Nos menus - service à table

---



*Gessica - 1er juillet*

**“Du début à la fin du service, chaque plat a été une explosion de saveurs en bouche.”**



# Mais encore



## MENU ENFANT

Formule jusqu'à 10 ans

Pâtes bolognaises  
Lasagne  
Pâtes jambon-fromage  
Pizza  
Hamburger-frites

14.50€ par enfant

## MENU BUSINESS LUNCH

Entre 11h et 16h en semaine

Wrap ou Pain surprise

- Végétarien
- Poisson
- Viande

15€ par personne

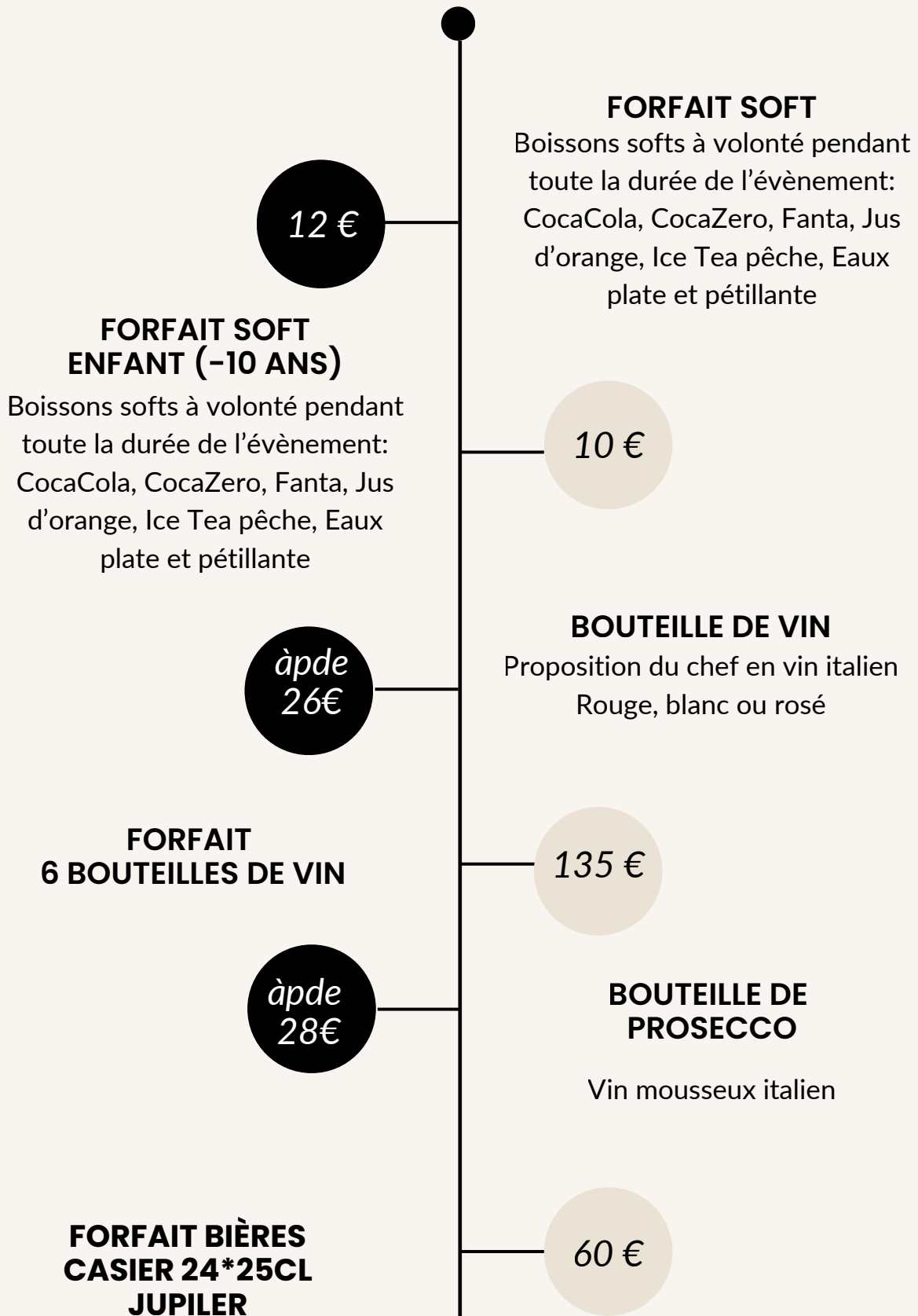


## NOS DESSERTS

Trio de verrines  
Tiramisu  
Mille-feuilles aux fruits  
Mini-choux

4.50€ par personne

# Nos boissons



Toutes les autres boissons sont à payer en supplément

# Informations complémentaires

---

DES SOLUTIONS SUR MESURE



## SERVICE

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



## RÉGIME ALIMENTAIRE

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



## QUALITÉ DES PRODUITS

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



## LIVRAISON

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 à moins de 10km - 15 €/ plus de 10km - 30€

# Informations complémentaires

DES SOLUTIONS SUR MESURE



## LOCATION DE MATÉRIEL POUR LES ÉVÈNEMENTS EN DEHORS DE NOTRE SALLE (GRATUIT POUR LES ÉVÈNEMENTS EN SALLE)

Mange-debout avec housse	20€/ pièce
Tabouret	7€ / pièce
Chaise	5€ / pièce
Table rectangulaire	7€ / pièce
Vaisselle (assiette plate et à dessert)	3€/ personnes
Couverts (grande et petite fourchette, couteau, cuillère)	6€ / personne
Verre (vin et eau)	5€ / personne
Verre (flûte)	3€ / personne
Nappe blanche	10€ / pièce
Chauffe plat	20€ / pièce
Tonnelle blanche	30€ / pièce

*Pour toutes les locations de matériel, nous demandons une caution de 200€*



## LOCATION DE MATÉRIEL POUR LES ÉVÈNEMENTS DANS NOTRE SALLE

Ecran pour projection	15€
Ecran télévision	10€
Micro	10€

# Informations complémentaires

---

DES SOLUTIONS SUR MESURE

Dans le domaine de l'évènementiel depuis des années, nous avons un annuaire de partenaires privilégiés pour rendre vos fêtes encore plus éblouissantes.

Contactez-nous pour être mis en relation avec nos prestataires de confiance qui connaissent bien nos espaces:

Un magicien  
Une grimeuse pour enfant  
Une photographe  
Un DJ  
Une entreprise de photobooth  
Une décoratrice

N'hésitez pas à nous poser toutes vos questions par téléphone ou par email, nous mettrons tout en oeuvre pour trouver une solution qui vous ressemble.

02/268.67.25

info@bevent.be

# L'Équipe

---

## LA DIMENSION HUMAINE DE LA FÊTE



**BRUNO**  
FONDATEUR / CHEF

*Fort d'une expérience de plus de 25 ans, notre chef vous propose toujours une cuisine raffinée et authentique.*



**FLORENCE**  
ASSOCIEE

*Sa formation de Event Planner est un atout supplémentaire pour notre équipe. Elle est présente pendant certains évènements pour vous faciliter la vie.*

# Conditions générales

*Tous les prix repris ci-dessus sont HTVA.*

*Un acompte de 500€ est à payer sur le compte d'EMPORIO ITALIANO BE37 0688 8965 5028 avec votre nom en communication. La date et l'heure vous sont définitivement bloquées lors de la réception de celui-ci. L'acompte ne sera pas restitué en cas d'annulation de la fête, sauf contraintes sanitaires imposées par le gouvernement.*

*Le nombre définitif d'invités et les formules choisies doivent être confirmées 10 jours avant l'événement et le solde devra être payé 24h après envoi du devis définitif. Toute annulation après cette échéance sera facturée à 100%.*

*En cas d'annulation complète moins de 20 jours ouvrables avant l'événement, 1000€ forfaitaires vous seront facturés.*

*Nous n'ouvrons pas la salle pour un budget en dessous de 1000€.*

*Chaque heure d'évènement entamée en plus sera facturée 80€.*

*Par ailleurs, une caution de 500€ sera demandée au début de la fête, elle vous sera restituée dès la fin de celle-ci si aucun dégât n'a été occasionné et que les consommations supplémentaires lors de l'évènement sont payées.*

*Nous autorisons la décoration de la salle pour votre évènement. Nous avons placé des crochets pour vous permettre de le faire. Nous demandons que rien ne soit collé sur les murs, cadres, plafonds. Si tel devait être le cas, la caution serait automatiquement gardée pour non-respect du matériel et de l'espace loué.*

*Dès qu'un mineur fait partie des invités, nous demandons qu'un adulte soit présent pour le surveiller, que ce soit dans la salle du haut comme celle du bas. Notre personnel de salle n'est pas prévu ni qualifié pour garder les enfants. Nous pouvons vous proposer une baby-sitter si nécessaire moyennant supplément.*



CHEZ BEVENT, VOTRE FÊTE A UNE ÂME

Version du 14 décembre 2025  
valable 6 mois  
[info@bevent.be](mailto:info@bevent.be)