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

www.bevent.be

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

Location de salles
Traiteur
Catering en entreprise
Catering à domicile

NOTRE CONTACT I
02/268.67.25.
info@bevent.be

Présentation des salles

SALLE DE RÉCEPTION

Disposition tables rondes







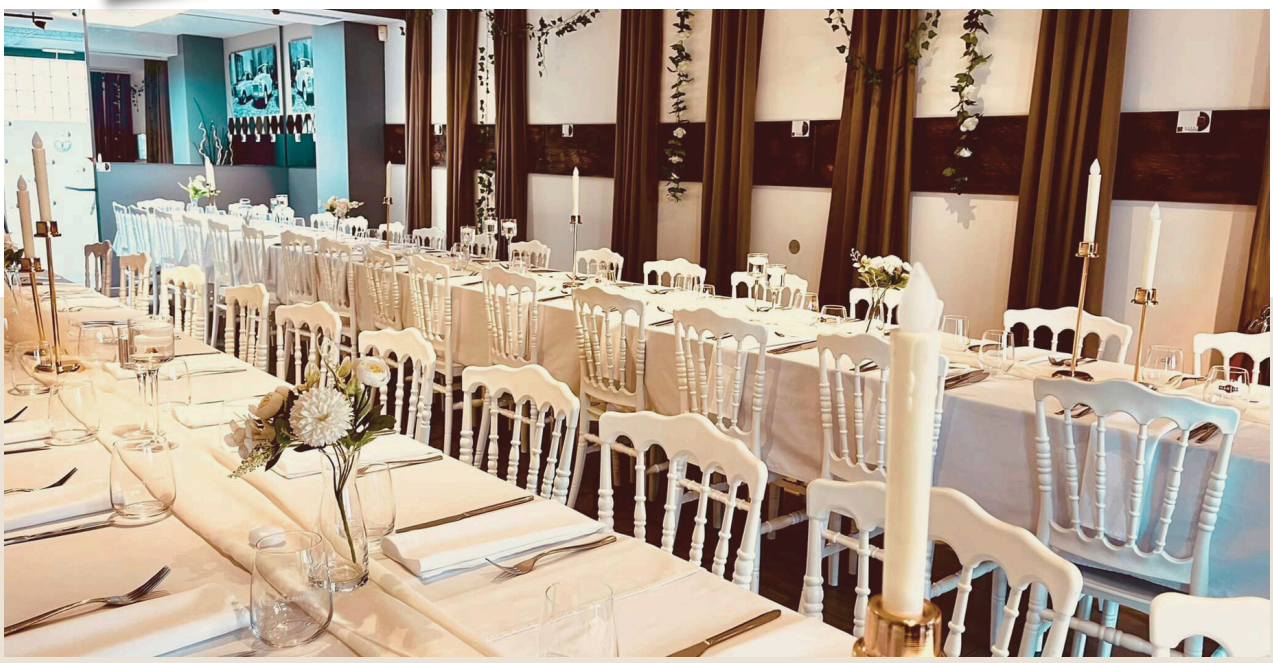
Présentation des salles

SALLE DE RÉCEPTION

Disposition tables longues

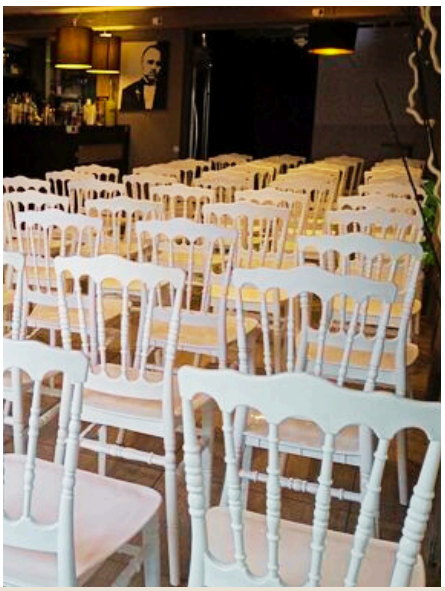






Présentation des salles

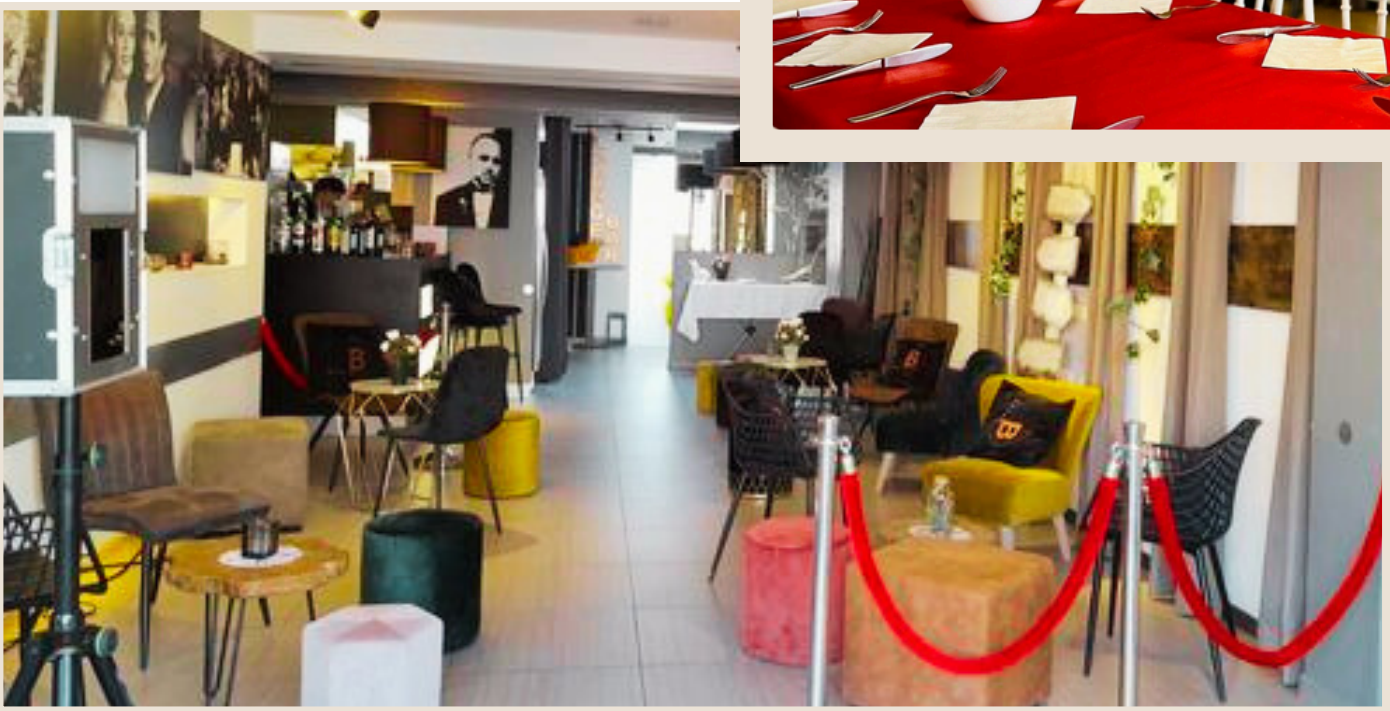
SALLE DE RÉCEPTION



Autres dispositions

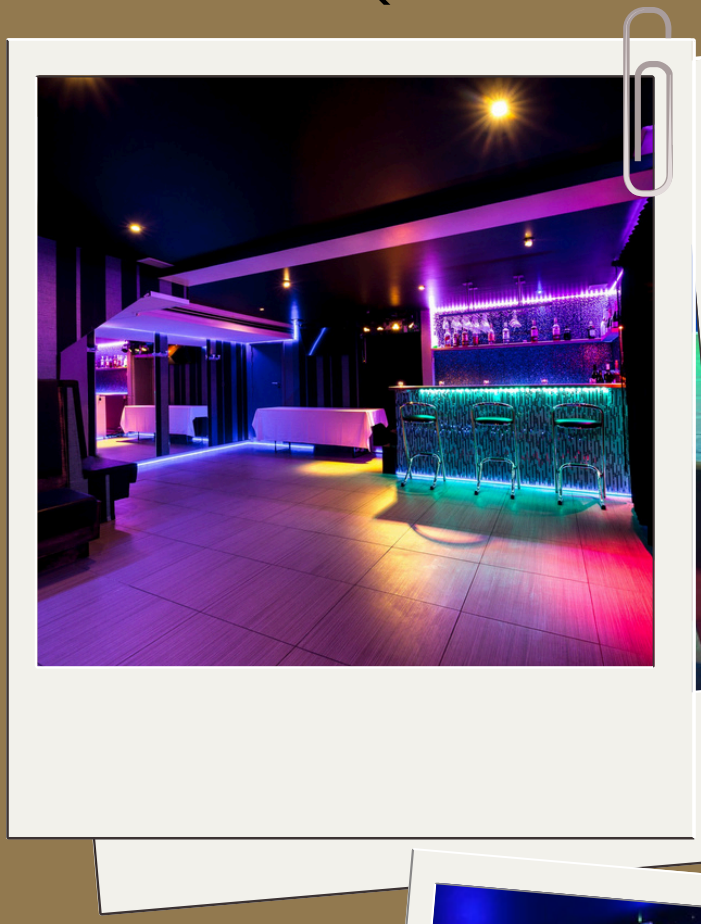


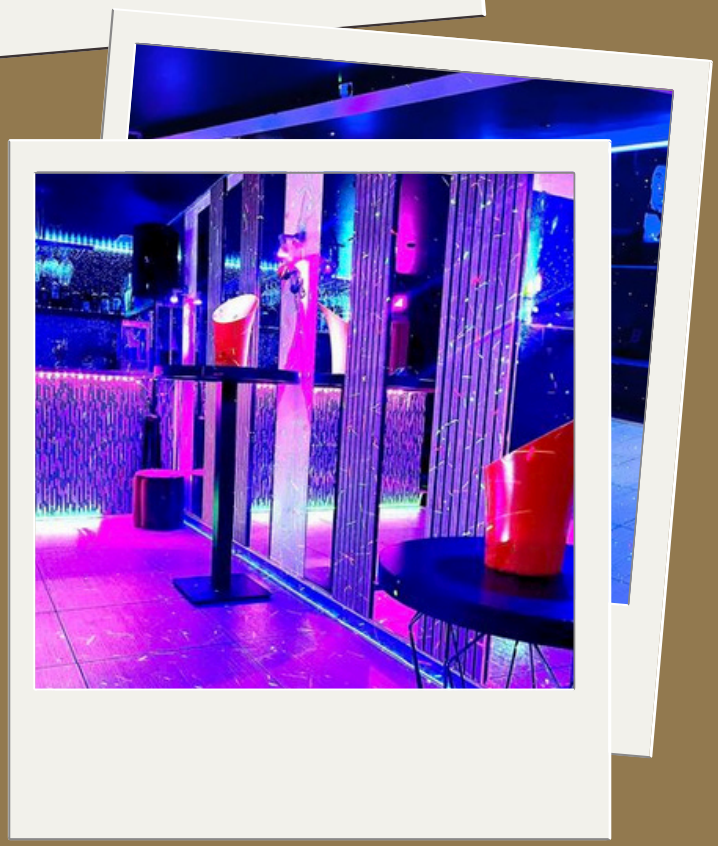


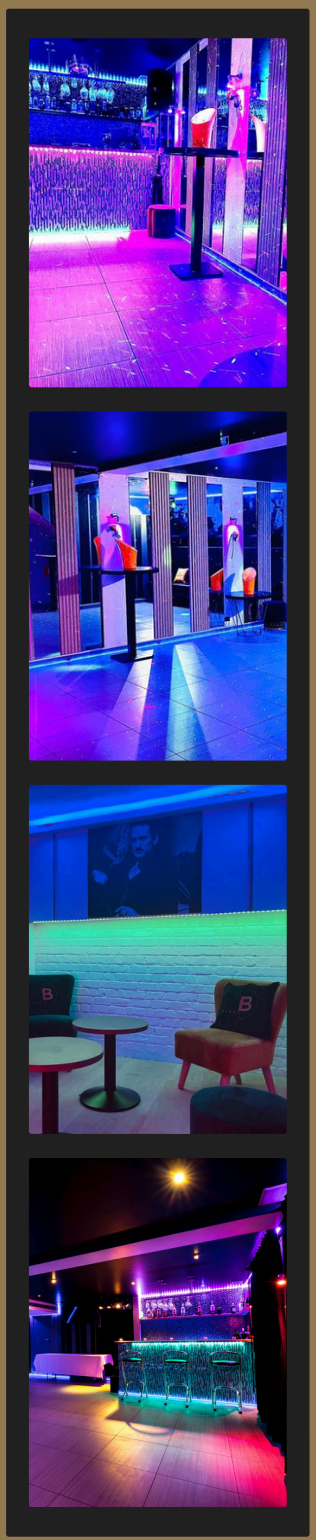


Présentation des salles

DISCOTHÈQUE PRIVÉE









BEvent

Nos menus

Traiteur
- En salle
- A domicile
- En entreprise

2026



- 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
33 € p. personne

Buffet de Pizzas
Salades Mixtes



Proposition du chef
35 € p. personne

Tacos de poulet
Hamburger
Wok aux légumes



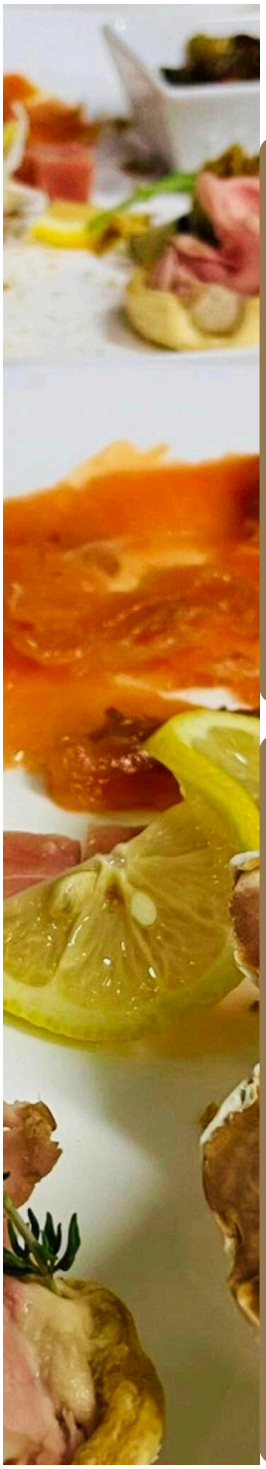
Festival de pâtes
35 € p. personne

Farfalle au saumon
Lasagne bolognaise
Canelloni Ricotta/épinard

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

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

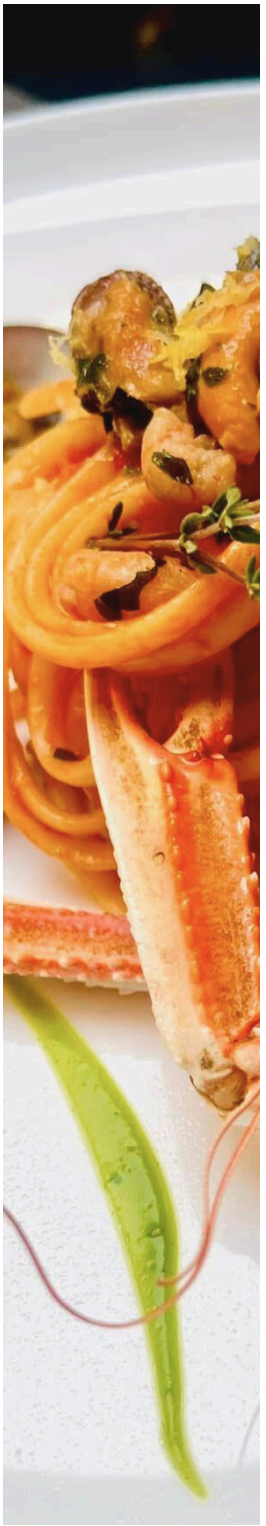
Assiette d'entrées mixtes: Vitello Tonato, Fruits de mer gratinés en coquille avec béchamel aux crustacés et Mille-feuilles de légumes au four

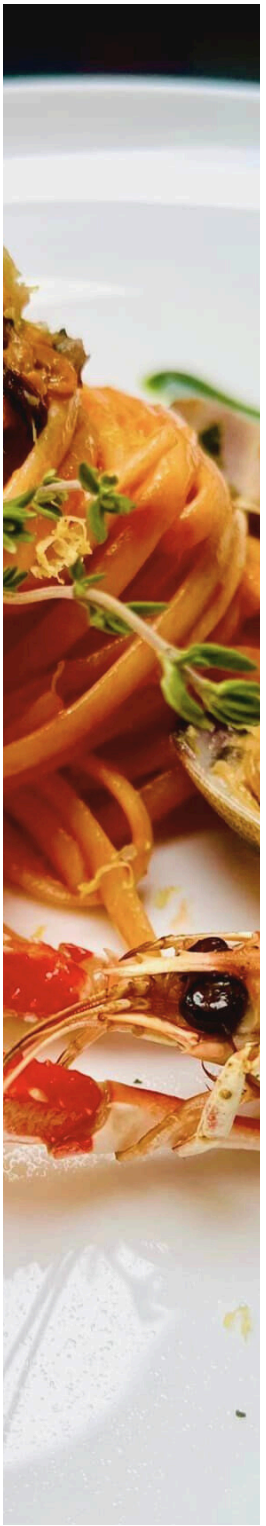
Risotto aux Champignons de Saison

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

FORFAIT SOFT
Boissons softs à volonté pendant toute la durée de l'évènement: CocaCola, CocaZero, Fanta, Jus d'orange, Ice Tea pêche, Eaux plate et pétillante

12 €

FORFAIT SOFT ENFANT (-10 ANS)
Boissons softs à volonté pendant toute la durée de l'évènement: CocaCola, CocaZero, Fanta, Jus d'orange, Ice Tea pêche, Eaux plate et pétillante

10 €

BOUTEILLE DE VIN
Proposition du chef en vin italien
Rouge, blanc ou rosé

àpde 26€

FORFAIT 6 BOUTEILLES DE VIN

135 €

BOUTEILLE DE PROSECCO

Vin mousseux italien

àpde 28€

FORFAIT BIÈRES CASIER 24*25CL JUPILER

60 €

Toutes les autres boissons sont à payer en supplément

Informations complémentaires

DES SOLUTIONS SUR MESURE

SERVICE

Pour tous les évènements 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.

EVENT
LOCATION & CATERING

CHEZ BEVENT, VOTRE FÊTE A UNE ÂME

Version du 20 octobre 2026
valable 6 mois
info@bevent.be