



Le Belrive est amarré à Namur, au confluent de la Meuse et de la Sambre, sur le site dit du Grognon, au pied de la Citadelle de Namur. Le cadre unique et exceptionnel du bateau surprendra et ravira vos convives. Namur, au cœur de la Wallonie, est à moins d'une heure de Bruxelles, Liège, Mons, Wavre, Dinant, Leuven, Sint-Truiden, Waterloo, Rochefort....

La capacité d'accueil de ce magnifique espace va jusqu'à 100 personnes. Les espaces sont modulables et adaptables, en fonction de vos besoins et du type de réception ou de réunion que vous souhaitez organiser.

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs. Nous travaillons avec des produits de saison proposés par des producteurs avec lesquels nous partageons amour des métiers de bouche.

La gastronomie et les services à bord sont au cœur du concept d'accueil raffiné. Tout sera mis en œuvre pour que votre événement soit couronné de succès, la Qualité sera au rendez-vous.

**Vous cherchez un espace hors du commun pour vos événements professionnels ?
Un lieu insolite pour un mariage, un séminaire, un cocktail ?**

**Une organisation de A à Z vous est proposée.
Parce que ce sont les petits détails qui font d'un événement un moment inoubliable ...
Voici une présentation de nos offres de service, tout est bien entendu adaptable.**

Nous vous recevrons volontiers à votre meilleure convenance afin d'envisager clairement l'organisation complète de votre événement.

Montez à bord et nous ferons de votre événement un moment magique !

Gianni

LA FORMULE ALL-IN : Pour les grandes tablées de 10 à 40 personnes

Elle se décline de 3 façons :

- 1) Le menu traditionnel
- 2) Le menu à partager
- 3) Le cocktail dinatoire

Son prix est de 50 € ht par personne (57,50 ttc). Elle est composée comme suit :

L'Apéritif

- Une Sangria maison / Une coupe de Cava / Un soft / Un jus
- Tapenade, tsatziki, grissini et olives sur les tables

Le Repas

1) Le menu traditionnel

*Maximum 3 choix par service. Les choix doivent nous parvenir 2 jours au préalable
Si vous désirez un menu unique pour toute la table, nous convenons ensemble du menu*

En entrée,

Le Ceviche de Cabillaud et Guacamole
Patate douce, Aioli au Coriandre et Citron

La Salade Thaïe de Bœuf un peu piquante
Des saveurs qui nous ramènent là-bas...

La Betterave en déclinaison et Burrata
Jaune et Rouge aromatisées à l'huile de Noisette

Les Rillettes de Poulet rôti à l'Estragon
Pickels Maison et graines de Moutarde à l'ancienne

La Croquette au Chorizo Ibérique
Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivrons

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal
Persil frit et Citron jaune

En plat,

Le Ragù de Canard et Poivre long d'Egypte
Maccheroni Al Ferreto, Ail en chemise

Le filet de Saumon confit basse t° aux Agrumes
Purée fine de Carotte, Lait de Coco, Chou pointu au Yuzu

Les Aubergines façon Parmiggiana
Parmesan, Mozzarella et Scarmoza, huile de Basilic

Le Risotto au Parmesan avec ou sans Fricassée de Ribs
Enduits d'une marinade au Miel et Jack Daniels

Pour terminer,

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain
Compotée Pomme/Poire et Fruits secs

La Tarte Café-Cassonade, Glace Café au Lait
La Tarte de « Mets ton grain de sel », la Glace de « Glacetrone »

La Panna Cotta à la Vanille et Abricot
Miel d'Oranger et Granola

L'Assiette Gourmande de Chocolat Blanc et Noir
Mousse, Biscuit, Tuile Maison & Glace de « Gastronome »

2) Le menu à partager

*Nos assiettes sont multipliées chacune selon le nombre de convives et déposées ensemble à table
Seul le dessert est à choisir au préalable*

Les entrées,

- Le Ceviche de Cabillaud et Guacamole
Patate douce, Aioli au Coriandre et Citron
- La Salade Thaïe de Bœuf un peu piquante
Des saveurs qui nous ramènent là-bas...
- La Betterave en déclinaison et Burrata
Jaune et Rouge aromatisées à l'huile de Noisette

Les plats,

- Le Ragù de Canard et Poivre long d'Egypte
Maccheroni Al Ferreto, Ail en chemise
- Le filet de Saumon confit basse t° aux Agrumes
Purée fine de Carotte, Lait de Coco, Chou pointu au Yuzu
- Les Aubergines façon Parmigiana
Parmesan, Mozzarella et Scarmoza, huile de Basilic

Pour terminer,

- L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain
Compotée Pomme/Poire et Fruits secs
- La Tarte Café-Cassonade, Glace Café au Lait
La Tarte de « Mets ton grain de sel », la Glace de « Glacetrone »
- La Panna Cotta à la Vanille et Abricot
Miel d'Oranger et Granola
- L'Assiette Gourmande de Chocolat Blanc et Noir
Mousse, Biscuit, Tuile Maison & Glace de « Gastronome »

3) Le cocktail dinatoire sur le pont inférieur réservé pour vous (dès 20 convives)

Nos assiettes sont servies en 4 services à l'ensemble des convives présents.

Les assiettes (variation sur demande)

- La Betterave en déclinaison et Burrata
Jaune et Rouge aromatisées à l'huile de Noisette
- La Croquette au Saumon Fumé Artisanal
Persil frit et citron jaune
- Le Ragù de Canard et Poivre long d'Egypte
Maccheroni Al Ferreto, Ail en chemise
- La Panna Cotta à la Vanille et Abricot
Miel d'Oranger et Granola

Les boissons du repas

La formule All-In comprend 1/2 bouteille de vin par personne, les eaux de Bru, les softs, la Carlsberg au fût jusqu'au service du dessert, ensuite le café ou le thé

LA FORMULE ALL-IN : Pour les groupes de 41 à 100 personnes

Le Belrive en entièreté est réservé pour vous

L'apéritif est dès lors d'une heure vu le nombre plus important de convives et accompagné de 4 mises en bouche.

Les formules repas et le forfait boissons sont identiques.

Sont inclus la **privatisation du Belrive**, le personnel, le matériel, le catering, la mise en place, le rangement, le nettoyage ...

Son prix est de 65 € ht par personne (75€ ttc). Elle est composée comme suit :

Le cocktail & finger food (Service 1 h)

- Sangria maison et Cava
- Eaux, soft & jus
- Tapenade, tsatziki, grissini, olives... sur les tables hautes

En passage plateau,

- Tulipe de chèvre chaud
- Accras de morue, mayonnaise lime et Téquila
- Nem d'Asie, sauce aigre-douce
- Croquette « vol-au-vent », moutarde forte

Le repas (Service 3 h)

- 1) Le menu traditionnel
- 2) Le menu à partager
- 3) Le cocktail dinatoire

Les boissons du repas

OPTIONS:

Vous pouvez, uniquement en cas de privatisation, poursuivre avec une soirée dansante. Le pont inférieur est entièrement équipé au niveau sons & lumières.

L'Open bar

Prix : 7,00 € ht (8,50 € ttc) /heure/personne (Nombre total confirmé)

Il comprend les vins du repas, la Carlsberg au fût, les eaux de Bru et les softs drinks

Mise à disposition du pont inférieur et du matériel : 350,00 € ht (423,50 ttc)

Prestation DJ (forfait 4 h) : 250,00 € ht (302,50 ttc)

Quelques précisions, parce qu'on nous le demande régulièrement :

En-deçà de 41 convives, si vous souhaitez privatiser le bateau, nous vous demandons de nous contacter par téléphone afin d'établir un devis sur mesure incluant celle-ci

La carte évolue tous les 2 à 3 mois au fil des saisons, il s'agit des propositions actuelles

Vous désirez un gâteau à la place du dessert, c'est possible moyennant un supplément à partir de 5,50 € ht par personne (6,50 € ttc) (Si souhaité, le gâteau peut être présenté avec des feux de bengale et/ou une inscription)

Nous convenons ensemble éventuellement d'autres recettes et mets

Nous composons ensemble le menu (entrée/plat/dessert) pour les enfants, le prix par enfant de 3 jusqu'à 12 ans est de 30 € ht (34 € ttc), boissons comprises

En cas de privatisation uniquement, le nombre exact de participants doit nous être transmis uniquement par mail au plus tard 7 jours calendrier avant le jour de l'événement afin que la facture puisse être établie et le solde du montant total de la prestation acquitté pour le jour J

NOS COORDONNÉES :

Gianni

0478/79 63 40

info@lacuisinedubelrive.be

Quelques photos et références :

<https://www.facebook.com/LacuisineduBelRivE/>

http://www.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/la-cuisine-du-belrive/

<http://www.lacuisinedubelrive.be>