



**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 !**

**Agnès et 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 / Un Prosecco Extra-dry / 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 Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau

Ail confit, huile de Truffe et Pomme de terre allumette

La Burrata Pugliese, Asperges et Tomates grillées

Gremolata : mélange de zeste de Citron vert, Ail, Persil et huile d'Olive

Le Saumon Fumé artisanal, crème de Concombre et Féta

Fenouil, jeunes Oignons et Olives de Kalamata

La Salade de Crevettes Rouges épicées

Mangue, Avocat, Concombre, Oignon rouge, Rhum et Citron vert

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 Waterzooi de Skrei à la Flamande

C'est la saison pour ce poisson, alors Fumet maison, coulis vert et Chicons !

Le Navarin d'Agneau

Et quelques herbes : Cerfeuil, Persil, Estragon et Basilic

Les Tortiglioni al ragù di Ossobuco in Bianco

Bouquet garni de Laurier et Sauge !

Les Nouilles de Riz façon Pad See Ew

Un plat typique de Thaïlande au Tofu et Cacahuète

Le Bar Victoria à la Tahitienne

Du Lait de Coco, de la Tomate, du Curcuma, du Curry, du Safran ...

#### Pour terminer,

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain

Compotée de Tutti Frutti

La Tarte Café-Cassonade, glace Vanille

La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput « Mets ton grain de sel »

La Bagatelle aux Bananes

Crumble et Confiture de Lait

L'Assiette gourmande

Un trio de surprises sucrées

## 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 Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau

Ail confit, huile de Truffe et Pomme de terre allumette

La Burrata Pugliese, Asperges et Tomates grillées

Gremolata : mélange de zeste de Citron vert, Ail, Persil et huile d'Olive

Le Saumon Fumé artisanal, crème de Concombre et Féta

Fenouil, jeunes Oignons et Olives de Kalamata

La Salade de Crevettes Rouges épicées

Mangue, Avocat, Concombre, Oignon rouge, Rhum et Citron vert

### **Les plats,**

Le Waterzooi de Skrei à la Flamande

C'est la saison pour ce poisson, alors Fumet maison, coulis vert et Chicons !

Le Navarin d'Agneau

Et quelques herbes : Cerfeuil, Persil, Estragon et Basilic

Les Tortiglioni al ragù di Ossobuco in Bianco

Bouquet garni de Laurier et Sauge !

Les Nouilles de Riz façon Pad See Ew

Un plat typique de Thaïlande au Tofu et Cacahuète

### **Pour terminer,**

L'assiette de Fromages de la Maison Saint-Aubain

Compotée de Tutti Frutti

La Tarte Café-Cassonade, glace Vanille

La recette du Vivier d'Oies par Thierry Chaput « Mets ton grain de sel »

La Bagatelle aux Bananes

Crumble et Confiture de Lait

L'Assiette gourmande

Un trio de surprises sucrées

## 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 Burrata Pugliese, Asperges et Tomates grillées

Gremolata : mélange de zeste de Citron vert, Ail, Persil et huile d'Olive

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal

Persil frit et citron jaune

Les Tortiglioni al ragù di Ossobuco in Bianco

Bouquet garni de Laurier et Sauge !

L'Assiette gourmande

Un trio de surprises sucrées

### **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 Prosecco Extra-dry
- Eaux, soft & jus
- Tapenade, tatziki, 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

### OPTION :

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 de 5,50 € ht par personne (6,50 € ttc) (Si souhaité, le gâteau sera 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 :

### Agnès & Gianni

0495/27 23 44

[info@lacuisinedubelrive.be](mailto: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.la-carte.be/fr/restaurants/belgique/namur/5000_namur/la-cuisine-du-belrive/)

<http://www.lacuisinedubelrive.be>