



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 / 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 Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau
Parfumé au Combava, agrume aux fragrances de Citronnelle
La Burrata Pugliese, Zeste d'Orange
Tomate, Poivron, Grenade et huile de Romarin
Le Saumon Fumé artisanal et Chèvre frais
Basilic, Citron, Pickels de Carottes, Oignons Rouges et Radis
Le Filet de Daurade mariné à froid
Gingembre, Coriandre, Concombre et Sésame
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 Filet de Sébaste, sauce à la Houppé
Huile de Persil, Légumes oubliés rôtis
Le Risotto, tuile de Parmesan, avec ou sans Petits Gris
Roquette, Basilic, Persil plat, Estragon et Mascarpone
Le Salmi de Pilon de Volaille façon Mauricienne
Cannelle, Gingembre, Combava, Girofle et Vin rouge
La Casserole Espagnole
Chorizo, Grenailles, Poivron, Tomate et Paprika fumé

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 « Mets ton grain de sel »
La Soupe et Compotée de Pêche au Yuzu
Mousse de fromage blanc et Amandes effilées grillées
Le Tiramisu aux Fraises de Wépion et aux Gavottes
Avec un peu de Cointreau dedans !

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, 4 choix à partir de 16 convives

Le Tartare de Bœuf Angus coupé au couteau

Parfumé au Combava, agrume aux fragrances de Citronnelle

La Burrata Pugliese, Zeste d'Orange

Tomate, Poivron, Grenade et huile de Romarin

Le Saumon Fumé artisanal et Chèvre frais

Basilic, Citron, Pickels de Carottes, Oignons Rouges et Radis

Le Filet de Daurade mariné à froid

Gingembre, Coriandre, Concombre et Sésame

Les plats, 4 choix à partir de 16 convives

Le Filet de Sébaste, sauce à la Houpe

Huile de Persil, Légumes oubliés rôtis

Le Risotto, tuile de Parmesan

Roquette, Basilic, Persil plat, Estragon et Mascarpone

Le Salmi de Pilon de Volaille façon Mauricienne

Cannelle, Gingembre, Combava, Girofle et Vin rouge

La Casserole Espagnole

Chorizo, Grenailles, Poivron, Tomate et Paprika fumé

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 « Mets ton grain de sel »

La Soupe et Compotée de Pêche au Yuzu

Mousse de fromage blanc et Amandes effilées grillées

Le Tiramisu aux Fraises de Wépion et aux Gavottes

Avec un peu de Cointreau dedans !

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, Zeste d'Orange

Tomate, Poivron, Grenade et huile de Romarin

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal

Persil frit et citron jaune

La Casserole Espagnole

Chorizo, Grenailles, Poivron, Tomate et Paprika fumé

Le Tiramisu aux Fraises de Wépion et aux Gavottes

Avec un peu de Cointreau dedans !

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, 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

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>