



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.

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 CUISINE DU BELRIVE Quai des Chasseurs Ardennais – 5000 NAMUR - 081/22 65 79

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

**La Cuisine du Belrive vous propose une organisation de A à Z !
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.

La Cuisine du BelRivE vous propose une cuisine variée, inventive et personnalisable
s'écartant quelque peu des propositions classique "traiteur".



LA CUISINE DU BELRIVE Quai des Chasseurs Ardennais – 5000 NAMUR - 081/22 65 79

OPTION 1 : Pour les grandes tablées de 12 à 40 personnes **La Formule All-In**

Elle se décline de 3 façons :

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

Son prix est de 50 € par personne. 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 traditionnelle

Si menu au choix, les choix de chacun doivent nous parvenir 2 jours au préalable
Si vous désirez un menu unique pour toute la table, nous convenons ensemble du menu
Pour un menu décliné en 4 services, un supplément de 8,50 € est demandé

Première assiette

La Burrata Pugliese & Caponata Maison
Les plates de Florenville & Saumon Fumé, crème cresson/menthe
Le Pan di Fagiano, poule faisane en Rillettes maison

Seconde assiette

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes
Les Conchiglioni à la Ricotta, sauce tomate et Pesto
Les boulettes à la Houppé, écrasé de pomme de terre au chicon

Troisième assiette version salée

La croquette au Chorizo
La croquette au Herve
La croquette au Saumon

Ou

Troisième assiette version sucrée

L'assiette de fromages de saison (Maison Saint-Aubain)
Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée
La Tarte café/cassonade, la recette du Vivier d'Oies



2) Le menu à partager

Nos assiettes sont multipliées chacune selon le nombre de convives

*Au total, **2 assiettes salées par personne** vous seront servies en deux services*

Le dessert est à choisir au préalable

Les assiettes salées (1^{er} service)

La Burrata Pugliese & Caponata Maison

Les plates de Florenville & Saumon Fumé, crème cresson/menthe

Le Pan di Fagiano, poule faisane en Rillettes maison

Les Satés de Poulet, sauce cacahuète, salade de concombre thaï et jus de piment rouge

Les assiettes salées (2^{ième} service)

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes

Les Conchiglioni à la Ricotta, sauce tomate et Pesto

Les boulettes à la Houppes, écrasé de pomme de terre au chicon

Le Riz Bomba façon Risotto, Mascarpone, Gorgonzola et poire

Le dessert

L'assiette de fromages de saison (Maison Saint-Aubain)

Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée

La Tarte café/cassonade, la recette du Vivier d'Oies

3) Le cocktail dinatoire (à partir de 20 convives)

*Servi **debout uniquement**, nous disposons de 36 tabourets très confortables*

Nos assiettes sont servies à l'ensemble des convives présents

*Le dessert doit être **identique pour l'ensemble des convives***

Les assiettes

La Burrata Pugliese & Caponata Maison

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes

Les boulettes à la Houppes, écrasé de pomme de terre au chicon

Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée

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

Possibilité de privatiser le pont inférieur



OPTION 2 : Pour les groupes de 41 à 100 personnes

La Formule All-in

Le Belrive est réservé pour vous en entièreté

La formule All-In se décline de 3 façons identiques, l'apéritif est dès lors d'une heure vu le nombre plus important de convives. Vous pouvez, dans ce cas, poursuivre avec une soirée dansante. 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 € par personne, 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 (jusqu'à 60 convives)

*Si menu au choix, les choix de chacun doivent nous parvenir **2 jours au préalable***

Si vous désirez un menu unique pour toute la table, nous convenons ensemble du menu

*Pour un menu décliné en **4 services**, un supplément de 8,50 € est demandé*

Première assiette

La Burrata Pugliese & Caponata Maison

Les plates de Florenville & Saumon Fumé, crème cresson/menthe

Le Pan di Fagiano, poule faisane en Rillettes maison

Seconde assiette

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes

Les Conchiglioni à la Ricotta, sauce tomate et Pesto

Les boulettes à la Houppé, écrasé de pomme de terre au chicon

Troisième assiette version salée

La croquette au Chorizo

La croquette au Herve

La croquette au Saumon

Ou

Troisième assiette version sucrée

L'assiette de fromages de saison (Maison Saint-Aubain)

Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée

La Tarte café/cassonade, la recette du Vivier d'Oies



2) Le menu à partager (jusqu'à 60 convives)

Nos assiettes sont multipliées chacune selon le nombre de convives

*Au total, **2 assiettes salées par personne** vous seront servies en deux services*

Le dessert est à choisir au préalable

Les assiettes salées (1^{er} service)

La Burrata Pugliese & Caponata Maison

Les plates de Florenville & Saumon Fumé, crème cresson/menthe

Le Pan di Fagiano, poule faisane en Rillettes maison

Les Satés de Poulet, sauce cacahuète, salade de concombre thaï et jus de piment rouge

Les assiettes salées (2^{ième} service)

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes

Les Conchiglioni à la Ricotta, sauce tomate et Pesto

Les boulettes à la Houppes, écrasé de pomme de terre au chicon

Le Riz Bomba façon Risotto, Mascarpone, Gorgonzola et poire

Le dessert

L'assiette de fromages de saison (Maison Saint-Aubain)

Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée

La Tarte café/cassonade, la recette du Vivier d'Oies

3) Le cocktail dinatoire (jusqu'à 100 convives)

*Servi **debout uniquement**, nous disposons de 36 tabourets très confortables*

Nos assiettes sont servies à l'ensemble des convives présents

Le dessert doit être identique pour l'ensemble des convives

Les assiettes

La Burrata Pugliese & Caponata Maison

La Choucroute de la Mer, beurre blanc aux agrumes

Les boulettes à la Houppes, écrasé de pomme de terre au chicon

Le Biscuit façon tarte au Citron meringuée

Les boissons du repas

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



OPTIONS

L'Open bar

Prix : 7,00 € /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 de sonorisation : 350,00 €

Prestation DJ (forfait 4 h) : 250,00 €

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

En-deçà de 40 convives et si vous souhaitez privatiser le bateau, nous vous prions 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 6,50 € par personne (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 €, boissons comprises

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 éventuellement établie

Les recettes sont susceptibles de modification

Le solde du montant total de la prestation devra être acquitté pour le jour J

Tous les prix sont hors tva

**Nous espérons que l'une de ces formules vous conviendra et dès lors,
avoir le plaisir de vous recevoir à bord**

Agnès & Gianni

0495/27 23 44

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

<http://www.lacuisinedubelrive.be>



LA CUISINE DU BELRIVE Quai des Chasseurs Ardennais – 5000 NAMUR - 081/22 65 79