

NOTRE CARNET DE BORD

Esprit de service, convivialité, respect et passion : telles sont nos valeurs.

La volonté en cuisine, travailler avec des produits de terroirs belges et d'ailleurs, mis en valeur par le savoir-faire qui vous invitent au voyage.

La volonté de l'équipe entière, prendre soin de vous !

Faites-nous part de vos intolérances et allergies afin que nous puissions en tenir compte et vous conseiller.

Envie d'être le Capitaine du BelRivE pour une fête...

Le cadre unique et exceptionnel du Belrive surprendra et ravira vos convives !

Il est mis à disposition en entièreté à partir de 41 convives.

Sa capacité va jusqu'à 100 personnes.

Les formules et les 3 niveaux sont modulables et adaptables selon le type d'événement.

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 souhaitons un très agréable moment à bord.

L'équipage

NOTRE CARNET DE RESTAURATION

Notre carte est composée de petites assiettes, de recettes d'ici et d'ailleurs, de coups de cœur, de souvenirs de vacances...

Nous partons en voyage au départ de chez nous.

Pour vous permettre de partager les saveurs, les assiettes sont déposées à table comme des « tapas ».

Chacun compose son itinéraire selon les envies salées et sucrées,
Par personne uniquement,

La balade, 3 services à 30 €, les vins du voyage à 16 €

La croisière, 4 services à 38 €, les vins du voyage à 22 €

Et à la carte, toutes les assiettes sont à 12 €

AU DÉPART DE CHEZ NOUS, DU PORT DE NAMUR

Les Rillettes de Porc parfumées au Thym

Méli-mélo de Légumes pickles, le tout maison !

La Croquette au Herve, souvenir du Plateau

Sirop d'Aubel et Fruits Secs

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal

Persil frit et Citron Jaune

Les Os à Moelle rôtis au four

Beurre aromatisé au Chimichurri et au Piment D'Espelette

L'Escavèche de Truite presque comme à Chimay

Avec la fraîcheur de l'Estragon

La Cocotte de Coucou de Malines à l'Ail Fumé

L'Ail, pour les Fans, c'est Hummmmm.... Alors l'Ail fumé, c'est Waouw !

La Salade D'Automne, graines de Chanvre, copeaux de Brebis

Vinaigrette à l'Ancienne de Bister

CAP VERS LA MÉDITERRANÉE

Une Chakchouka aux Haricots Tarbais et Chorizo Ibérique

Version sans Poivron, mais bien avec l'œuf dessus !

Les Moules sautées, sauce Vierge et Grenade

Un de notre top 10

La Croquette au Chorizo Ibérique

Perles croquantes et surprenantes de Mini-Poivrons

Le Riz Bomba en Risotto crémeux, Salsa Tartufata

Scamorza au lait de Bufflonne, Roquette et Cipolle

Les Aubergines façon Parmigiana

Un classique qu'on adore

Le Sauté de Bœuf au Vin Rouge, Tomate et Poivre Vert frais

Un Souvenir de Vacances en Calabre

DU CÔTÉ DES ÎLES

Les Accras de Morue, Salsa de Tomates

Mayo Lime & Tequila

Le Cari de Rouget et Rougail Combava

Une sauce tomate/oignon riche en épices et en parfums

Un Curry d'Agneau au lait de Coco comme aux Antilles

Menthe, Coriandre, Banane, Gingembre, Curcuma, Cannelle

PASSAGE PAR SAIGON, SIHANOUKVILLE, BANGKOK

Le Saumon Fumé Artisanal, Radis Noir et Fenouil

Saké, Vinaigre de Riz et Citron Vert

Le Poulet Mariné, Sauce Saté

Un coup de Cœur du BelRivE

Le Tartare de Bœuf Angus coupé au Couteau

En version Coréenne, le Yukhoe : Poire Nashi, Soja et Sésame

POUR TERMINER AVEC GOURMANDISE ...

L'Assiette de Fromages (Maison Saint-Aubain)

Tutti Frutti aux 5 épices

La Pomme au four farcie de Figues et Glace Vanille

Pain d'Épices au Cointreau

La Tarte Café-Cassonade

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

Le Millefeuille Mascarpone et Kiwi

Coing pochée à la Vanille

La Banane rôtie arrosée de Rhum, Ganache Chocolat

Suprême d'Orange, copeaux de Coco

LES BOISSONS CHAUDES

Irish / Italian / French coffee 9,00

De « Cafés Delahaut »,

Expresso / Décaféiné / Cappuccino 3,00

De « Magie du Thé »,

Thé L'Hospitalité Marocaine 3,00

Thé vert, Gunpowder, Menthe, Fleur d'oranger

Infusion Douce Nuit 3,00

Pomme, Mangue, Menthe, Zeste d'orange, Lavande, Mauve

Thé des Elfes 3,00

Thé vert, pétales de tournesol, pétales de rose, pétales de bleuet

Thé des Belges 3,00

Thé noir, Cardamome, Amande, Clou de girofle, Cannelle



www.lacuisinedubelrive.be

info@lacuisinedubelrive.be

NOS HORAIRES :

Mardi de 18h à 22h30

Mercredi au samedi de 12h à 14h30 et de 18h à 22h30

Dimanche de 12h à 14h30

Nous ouvrons en dehors de ces heures pour les groupes dès 25 convives.