

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

Le Tartare aux deux Saumons, Moutarde et Sirop de Liège

Salade de Choux de Bruxelles, Chicons et Granny

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

La Choucroute de la Mer, sauce aux Agrumes

Saumon, Sébaste et Rouget

L'Œuf cocotte au Munster, écrasé de Pommes de Terre

Graines de Cumin, une assiette qui réchauffe partout à l'intérieur

Le Lard mariné et confit basse t°, jus aux Échalotes et Lentilles

Un moelleux et une tendreté incomparable grâce aux 20 heures de cuisson

CAP VERS LA MÉDITERRANÉE

La Buratta Pugliese, coulis d'Épinard

Fenouil braisé au Thym et Noix

Le filet de Faisan en deux façons, Carpaccio et Rillettes

Huile de Pépin de Courge, Échalotes au vin rouge

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 au Taleggio et Pleurotes

Coulis de Tomates à l'Ail et tuile au Parmigiano Reggiano

Les Polpettes Siciliennes et Rigatoni

Au Pecorino Sarde, avec un peu de jus d'Orange ajouté à la sauce !

Le Crumble d'Agneau, Feta et Origan

Pour les amateurs de cette viande

DU CÔTÉ DES ÎLES

Les Accras de Morue, Salsa de Tomates

Mayo Lime & Tequila

Le Bar Victoria à la Tahitienne

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

La Salade de Crevettes Rouges épicées

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

PASSAGE PAR SAIGON, SIHANOUKVILLE, BANGKOK

Le Gravad Lax de Bœuf Soja/Gingembre

Céleri vert, Germes de Soja, Pois Gourmands et Poivrons rouges aux 7 épices

Le Poulet Mariné, Sauce Saté, Aigre-doux et Jus de Piments

Un coup de Cœur du BelRivE

La Salade de Poulpe et Concombre parsemée de Cacahuètes

Basilic Thaï, Menthe et Coriandre

POUR TERMINER AVEC GOURMANDISE ...

L'Assiette de Fromages à pâtes pressées (Maison Saint-Aubain)

Crème battue, Moutarde et Noix. Coings pochés aux épices

La Tarte Café-Cassonade

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

Le Moelleux, cœur au Chocolat coulant

Chantilly Coco e& suprêmes d'Orange

L'Assiette Gourmande

Un trio de surprises sucrées

Les Choux Craquelin fourrés

Crème Pistache et Cerise. Un mélange étonnant

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 :

Mercredi au dimanche de 18h à 22h30

Dimanche de 12h à 14h30

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