



**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. Si menu au choix, ils doivent nous parvenir 2 jours au préalable  
Si vous désirez un menu unique pour toute la table, nous convenons ensemble du menu*

#### **En entrée,**

La Burrata Pugliese, Betterave, Oignon Rouge et Noix

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

La Tomate farcie de Rillettes de Truite Fumée

Elle n'est pas mondée, on aime le croquant de sa peau

Le Ceviche de Cabillaud version Grecque

Citrons Vert et Jaune, Poivron Rouge, Olive noire, Oignon et Origan

Le Tartare de Bœuf coupé au Couteau

Parfumé au Combava, cet étrange agrume aux saveurs exceptionnelles

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 Vol au Vent à la crème de Truffe noire « Tartufata »

Méli-Mélo de Légumes et Grenailles rôties

Les Polpettes Siciliennes et Orrechiete

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

Le Riz Bomba en Risotto crémeux au Taleggio et Champignons

Coulis de Tomate et Tuile au Parmigiano Reggiano

Les Ravioles fraîches au Poivron Rouge

Légumes du Sud, sauce Ricotta-Parmesan

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 Belges (Maison Saint-Aubain)

Tutti Frutti aux 5 épices

La Tarte Café-Cassonade

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

Le Tiramisu Fraise et Rhubarbe

Un mélange d'Italie et de chez nous

La Soupe de Pastèque et Sorbet Melon

Parfumée à la menthe

## 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,**

La Burrata Pugliese, Betterave, Oignon Rouge et Noix

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

La Tomate farcie de Rillettes de Truite Fumée

Elle n'est pas mondée, on aime le croquant de sa peau

Le Ceviche de Cabillaud version Grecque

Citrons Vert et Jaune, Poivron Rouge, Olive noire, Oignon et Origan

Le Tartare de Bœuf coupé au Couteau

Parfumé au Combava, cet étrange agrume aux saveurs exceptionnelles

### **Les plats,**

Le Vol au Vent à la crème de Truffe noire « Tartufata »

Méli-Mélo de Légumes et Grenailles rôties

Les Polpettes Siciliennes et Orrechiete

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

Le Riz Bomba en Risotto crémeux au Taleggio et Champignons

Coulis de Tomate et Tuile au Parmigiano Reggiano

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 Belges (Maison Saint-Aubain)

Tutti Frutti aux 5 épices

La Tarte Café-Cassonade

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

Le Tiramisu Fraise et Rhubarbe

Un mélange d'Italie et de chez nous

La Soupe de Pastèque et Sorbet Melon

Parfumée à la menthe

## 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 et Caponata, Aubergines-Olives-Basilic...

Une heureuse combinaison de fils de Mozzarella et de crème fraîche

La Croquette au Saumon Fumé Artisanal

Persil frit et citron jaune

Les Polpettes Siciliennes et Orecchiette

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

Le Tiramisu Fraise et Rhubarbe

Un mélange d'Italie et de chez nous

### **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 est réservé pour vous en entièreté**

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, tsatziki, 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 7 € ht par personne (8,50 € 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 devra être acquitté pour le jour J

## NOS COORDONNÉES :

### Agnès & Gianni

0495/27 23 44 OU 0478/79 63 40

[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>