

Bagnole EVENT

VOS ÉVÉNEMENTS
2024

Parc du Cinquantenaire 11,
1000 Bruxelles
info@bagnole-brasserie.be
+32 477 56 35 35

COCKTAIL

Minimum 30 personnes

BOISSONS

Boissons de base	30 min	5 €
Eaux minérales, softs, jus de fruits,	60 min	6 €
café & thé	120 min	6.5 €

Bulles & vins «origine»	30 min	7 €
Bulles, vin blanc & vin rouge	60 min	9 €
Eaux, jus, softs	120 min	12 €

Champagne & vins «passion»	30 min	13 €
Champagne, vin blanc & vin rouge	60 min	17 €
Eaux, jus, softs	90 min	19 €
	120 min	21 €

Droit de bouchon (alcool client)		
Bulles (prix par bouteille)		15 €
Vins (prix par bouteille)		10 €

ZAKOUSKIS

Minimum 50 personnes

Zakouskis	30 min	6 €
3 pièces/pers	60 min	10 €
4 pièces/pers	120 min	18 €
8 pièces/pers		

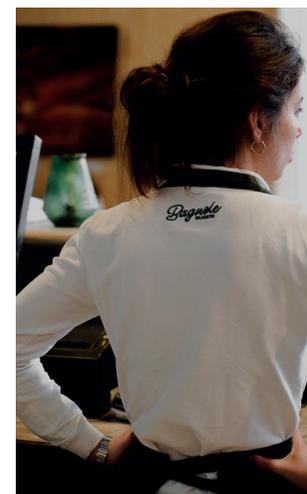
Options

Plateau amulette "classic" 10 pers	30 €
Plateau amulette "healthy" 10 pers	30 €

Personnel inclus durant l'ouverture de la brasserie.

Service & personnel à convenir selon l'événement
(min 5h à 42€/h par serveur/chef)

Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne





COCKTAIL DINATOIRE

Minimum 30 personnes

BOISSONS

Boissons de base	60 min	6 €
Eaux minérales, softs, jus de fruits, café & thé	90 min	7 €
	120 min	8 €
	180 min	10 €
Vins «origine» & boissons	60 min	9,5 €
Vin blanc & vin rouge	90 min	10,5 €
eaux, softs, jus, cafés, thé	120 min	12,5 €
Vins «epicure» & boissons	60 min	12 €
Vin blanc & vin rouge	90 min	14 €
eaux, softs, jus, cafés, thé	120 min	16 €
Champagne & vins «passion»	60 min	15.5 €
Champagne, vin blanc & vin rouge	90 min	16.5 €
eaux, softs, cafés	120 min	17.5 €
Bulles & vins + boissons	60 min	11 €
Bulles, vin blanc & vin rouge	90 min	12,5 €
eaux, softs, jus, cafés, thé	120 min	16 €
Champagne & vins + boissons	60 min	18 €
Champagne, vin blanc & vin rouge	90 min	20 €
eaux, softs, jus, cafés, thé	120 min	22 €
VERRINES & BOLS		
Verrines		
2 froides + 1 chaude + 2 sucrées	90 à	34 €
4 froides + 2 sucrées	120 min	30 €
Bols gourmands		
2 froids + 2 chauds + 1 sucrés	120 min	40 €
2 froids + 2 chauds + 1 sucrés	120 min	42 €
Bol supplémentaire		8 €



Personnel inclus durant l'ouverture de la brasserie.

Service & personnel à convenir selon l'événement
(min 5h à 42€/h par serveur/chef)

Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne

Minimum 30 personnes

ACCUEIL

Deluxe	30 min	7.5 €
Viennoiseries, cafés et jus frais, eaux		
Suppl. Viennoiseries (pièce)		1.5 €

PAUSE CAFÉ

Classic	30 min	6,5 €
Biscuits, cafés et eaux		

Options

Viennoiseries	1.5 €
Jus d'orange frais	3.5 €
Salade de fruits de saison	6.5 €
Panier de fruits 20 pers	45 €

PETIT-DÉJEUNER

Minimum 30 personnes

Classic	60 min	20 €
Viennoiseries, pain, fruits, fromage & charcuterie, yaourt		

Healthy	60 min	23 €
Pains variés, confitures, fruits frais yaourte & granola, véganaïse, chia pudding		

Options

Salade de fruits de saison	6,5 €
Panier de fruits 20 pers	45 €
Pain sans gluten / bio	2 €
Oeufs dans tous leurs états	7.5 €

Personnel inclus durant l'ouverture de la brasserie.

Service & personnel à convenir selon l'événement (min 5h à 42€/h par serveur/chef)

Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne



LUNCH

Minimum 30 personnes

COMPTOIR SANDWICHES

Détail des garnitures selon la saison et choix du chef (4 pcs/pers)

CLASSIC	19 €
DELUX	22 €
PREMIUM	25 €

COMPTOIR SALADES

Assortiment de 3 salades composées accompagnées de 2 crudités

20 €

COMPTOIR HEALTHY

1 soupe + 2 salades + mini-sandwiches (3 pcs/pers)

29 €

COMPTOIR DE SAISON

1 soupe + 2 salades composées + 1 plat chaud + garnitures

32 €

COMPTOIR DESSERTS

Mini tartelettes - mini douceurs
Salade de fruits
Mini verrines (2 pcs/pers)

7 €

7 €

8.5 €

OPTION Pain sans gluten, bio

2 €

Personnel inclus durant l'ouverture de la brasserie.

Service & personnel à convenir selon l'événement (min 5h à 42€/h par serveur/chef)

Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne





DINER

Minimum 30 personnes

Entrée, plat, dessert A la carte

Entrée, plat A la carte

Plat, dessert A la carte

Choix unique pour tous les invités.
(sauf allergies)

WALKING DINER

Minimum 50 personnes

COMPTOIR FROID 30 €

4 salades de saison
+ 2 plats froids

COMPTOIR FROID & CHAUD 38 €

Buffet froid (4) + 1 plat chaud
Buffet froid (4) + 2 plats chauds 42 €

COMPTOIR À THÈME Sur demande

Saison, italien, belgo-belge, asiatique...

COMPTOIR SUR MESURE Sur demande

COMPTOIR DESSERTS 7 €

Assortiment de mini douceurs 8.5 €

Tartes 2 pcs/pers 10 €

Verrines sucrées 2 pcs/pers 12.5 €

Assortiment de desserts

Personnel inclus durant l'ouverture de la brasserie.

Service & personnel à convenir selon l'événement
(min 5h à 42€/h par serveur/chef)

Tous nos prix s'entendent HTVA et par personne

