

Bagnole EVENT

VOS ÉVÉNEMENTS
2025

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

COCKTAIL

Minimum 50 personnes

Zakouskis

3 pièces/pers	30 min	6 €
4 pièces/pers	60 min	8 €
8 pièces/pers	120 min	16 €

Options

Plateau amulette "classic" 15 pers	30 €
Plateau amulette "healthy" 15 pers	30 €

COCKTAIL DINATOIRE

Minimum 30 personnes

Verrines

2 froides + 2 chaudes + 2 sucrées	90 à	34 €
4 froides + 2 sucrées	120 min	32 €
Verrine supplémentaire		7 €

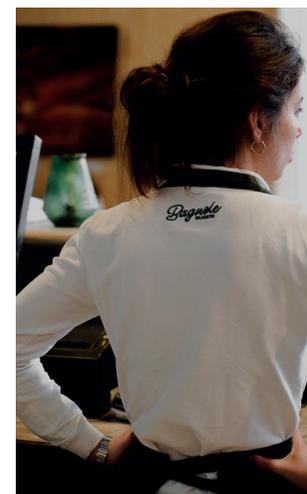
Bols gourmands

2 froids + 2 chauds + 1 sucré	120 min	40 €
2 froids + 2 chauds + 2 sucrés	120 min	42 €
Bol salé supplémentaire		8 €

Personnel inclus durant les heures d'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 ASSIS

Minimum 30 personnes

3 Services

Choix unique pour tous les invités.
(sauf allergies)

A la carte



WALKING DINER

Minimum 50 personnes

COMPTOIR FROID

4 salades de saison & 2 plats froids

30 €

COMPTOIR FROID & CHAUD

Buffet froid (4) & 1 plat chaud

38 €

Buffet froid (4) & 2 plats chauds

42 €

COMPTOIR À THÈME

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

Sur demande

COMPTOIR DESSERTS

Assortiment de mini douceurs

7 €

Tartes 2 pcs/pers

8,5 €

Verrines sucrées 2 pcs/pers

10 €

Assortiment de desserts

12,5 €



Personnel inclus durant les heures d'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

BOISSONS

Minimum 30 personnes

Boissons de base

Eaux minérales, softs, jus de fruits, café
& thé

60 min	6 €
90 min	7 €
120 min	8 €
180 min	10 €

Vins «origine» & boissons

Vin blanc & vin rouge
eaux, softs, jus, cafés, thé

60 min	9,5 €
90 min	10,5 €
120 min	12,5 €

Vins «epicure» & boissons

Vin blanc & vin rouge
eaux, softs, jus, cafés, thé

60 min	12 €
90 min	14 €
120 min	16 €

Bulles & vins «origine» + boissons

Bulles, vin blanc & vin rouge
eaux, softs, jus, cafés, thé

60 min	11 €
90 min	12,5 €
120 min	16 €

Champagne & vins «epicure» + boissons

Champagne, vin blanc & vin rouge
eaux, softs, jus, cafés, thé

60 min	18 €
90 min	20 €
120 min	22 €

Personnel inclus durant les heures d'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



MATINÉE

Minimum 30 personnes

ACCUEIL

Deluxe	30 min	7.5 €
Viennoiseries, café, thé, jus & eaux		
Suppl. Viennoiserie (pièce)		1.5 €

PAUSE CAFÉ

Classic	30 min	6,5 €
Biscuits, café, thé et eaux		

Options

Viennoiserie (pièce)	1.5 €
Jus d'orange frais	3.5 €
Salade de fruits de saison	6.5 €
Panier de fruits 20 pers	40 €

PETIT-DÉJEUNER

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

Healthy	60 min	23 €
----------------	--------	------

Pains variés, confitures, fruits de saison, yaourt & granola, véganaïse, chia pudding

Options

Salade de fruits de saison	6,5 €
Panier de fruits 20 pers	40 €
Pain sans gluten / bio	2 €
Oeufs dans tous leurs états*	7.5 €

* Supplément Chef – min. 4h à 42 €/h



MIDI

Minimum 30 personnes

LUNCH

COMPTOIR SANDWICHES	19 €
----------------------------	------

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

COMPTOIR SALADES	20 €
Assortiment de 3 salades composées accompagnées de 2 crudités	

COMPTOIR HEALTHY	29 €
1 soupe + 2 salades + mini-sandwiches (3 pcs/pers)	

COMPTOIR DE SAISON	32 €
1 soupe + 2 salades composées + 1 plat chaud + garnitures	

COMPTOIR DESSERTS	7 €
Mini tartelettes - mini douceurs	7 €
Salade de fruits	8.5 €
Mini verrines (2 pcs/pers)	

OPTION Pain sans gluten, bio	2 €
-------------------------------------	-----

DÉJEUNER ASSIS

Entrée + plat	38 €
Plat + dessert	34 €
3 services	42 €

Personnel inclus durant les heures d'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

