



**UNE BRASSERIE BAR  
OÙ L'ON MANGE ET BOIT... ICI ÇA BOUGE !**

PRINTEMPS 2024

# SOMMAIRE

<b>A. L'EXPÉRIENCE B13</b>	/4
<b>B. LES ESPACES RÉCEPTIFS</b>	/6
<b>C. APÉRITIF</b>	/8
1 - Menu Pique-Nique in the city	
2 - Menu Apéritivo	
<b>D. REPAS</b>	/9
1 - Menu FESTIF	
2 - Menu LA TABLE	
3 - SHOW-Cooking	
<b>E. LES OPTIONS</b>	/11
1 - Menu Enfant	
2 - Finger food	
3 - Forfait boissons	
<b>F. SUPPLÉMENTS</b>	/11
<b>G. CONDITIONS</b>	/13
<b>H. CONTACT</b>	/15



# SI TU COMMENCES À TE DÉTENDRE C'EST QUE TU ES AU BON ENDROIT.

Les 13 facettes ? Convivial, chic, lumineux, vivant, de saison, unique, chaleureux, amusant, authentique, frais, surprenant, festif, spontané.

Plonge-toi dans ses différentes facettes et suis le beat des arrivages du jour, entre une véritable cuisine du marché et une sélection de boissons qui tue.



# LE B13... UNE BRASSERIE MODERNE.

Un véritable lieu de vie au cœur du shared-space de Bertrange où vous pourrez passer un agréable moment dans un cadre exceptionnel !



# LES ESPACES RÉCEPTIFS

## Le côté LONG

Capacité maximale

**ASSIS** / 45 personnes

**DEBOUT** / 60 personnes

## Le côté COURT

Capacité maximale

**ASSIS** / 25 personnes

**DEBOUT** / 40 personnes

## Le BALCON d'été

Capacité maximale

**ASSIS** / 25 personnes

**DEBOUT** / 40 personnes

## La grande TERRASSE d'été

Capacité maximale

**ASSIS** / 70 personnes

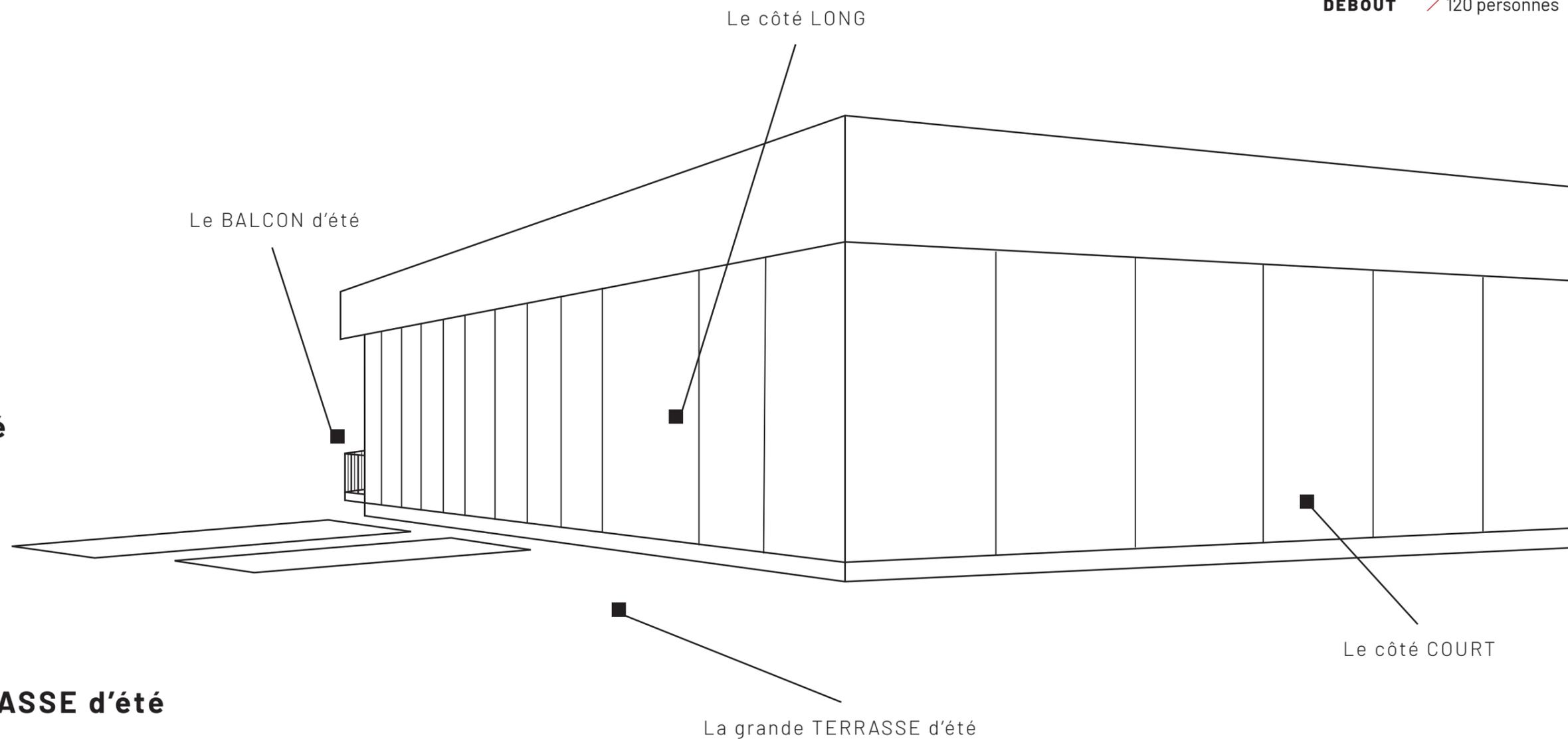
**DEBOUT** / 120 personnes

## TOUT le B13

Capacité maximale

**ASSIS** / 70 personnes

**DEBOUT** / 120 personnes



# APÉRITIF

## Menu Pique-nique in the city

✓ 25€ par personne\*

*Debout ou assis pour minimum 10 personnes*

Les grandes planches de charcuteries, fromages et pissaladière « bien chaude ».

## Menu Apéritivo

✓ 40€ par personne\*

*Debout pour minimum 10 personnes*

Shot glacé à la Vignarola.

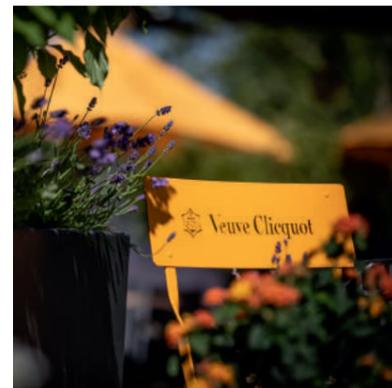
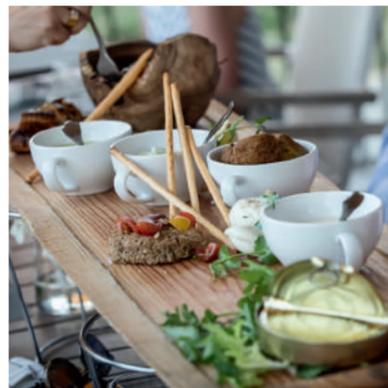
Asperges blanches & truite marinée.

Poitrine de porc du Pays à l'orange.

Tagliata de bœuf de la Grande Région et chimichurri.

### DESSERT

Tarte au citron.



# REPAS

## Menu FESTIF

✓ 82€ par personne\*

*Debout ou assis pour minimum 10 personnes*

### ENTRÉE

Risotto de rouget-barbet sauvage à la Milanaise.

### ENTREMETS

Shot glacé à la Vignarola.

### PLAT

Côte de veau, sauce blanquette au citron bio de Corse, printanière de légumes.

### DESSERT

Fraisier.

## Menu LA TABLE

✓ 69€ par personne\*

*Assis pour minimum 10 personnes*

Le festival d'asperges à picorer à plusieurs !

### ASPERGES BLANCHES

Vinaigrette, à la sauce mousseline, mimosa, au jambon fumé, sauce morilles au vin jaune et légèrement crémees et gratinées au comté.

### LE GRAND PLAT À PARTAGER

Le poisson de ligne grillé entier, coulis de petits pois parfumé à la menthe.

*ou*

La poitrine de porc du pays à l'orange.

*ou*

La volaille 100% luxembourgeoise rôtie et garnie de son jus.

*ou*

Train de côtes de bœuf Turina Dry Aged et chimichurri (supplément de 10€ p.p).

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Printanière de légumes et pommes de terre rate au beurre salé.

### LE SHOT

Soupe glacée à la Vignarola.

### LE DESSERT

Ambassadeur au citron.

# REPAS

## Show-cooking Party

✓ 69€ par personne\*

*Debout pour minimum 40 personnes*

### JOE'S BBQ SMOKER

Poitrine de porc du Pays à l'orange.  
Tagliata de bœuf de la Grande Région et chimichurri.

### BAR À ASPERGES

Asperges blanches : vinaigrette, mousseline, mimosa,  
au jambon fumé ou à la truite marinée.

### SPRING VIBES

Shot glacée à la Vignarola.  
Salade de fenouil et orange.  
Salade Niçoise.

### DESSERT

Brancard de mini-desserts du printemps.



# LES OPTIONS

## Menu Enfant

✓ 18€ par personne

Fish n' chips, frites et boule de glace.

## Finger food

✓ 11€ par personne

Tartines au pain levain maison grillées à l'huile d'olive : au tarama,  
au beurre fouetté, à l'houmous, au jambon du jour.

## Forfait boissons

Lors du repas : vin rouge, blanc et rosé, bière, soft & café ✓ 30€ par personne

Apéritif : Crémant Rhäifrensch, Domaine Kox ✓ 10€ par personne

Apéritif : Champagne Brut, Veuve Clicquot ✓ 18€ par personne

## Gâteau sur-mesure

✓ prix sur demande

Nous réalisons toutes vos envies, il suffit de nous envoyer un mail en précisant le nombre de convives, les saveurs souhaitées et même la forme du gâteau !

# SUPPLÉMENTS

Droit de bouchon ✓ 25€ par bouteille

Droit de service « Gâteau » ✓ 5€ par personne

Nuit blanche ✓ 120€ pour rester jusqu'à 03h00

Dj ✓ 400€ jusqu'à 00h00

# NOS CONDITIONS



/ Confirmation du nombre de convives et des choix des plats du menu 15 jours avant votre événement.

/ Salon privatif mis à votre disposition selon disponibilités et minimum facturation.

/ Nous vous informons que la composition des menus est donnée à titre indicatif et peut évoluer selon la saison et disponibilité du marché.

/ Pour confirmer votre réservation et garantir la disponibilité pour votre événement, nous demandons un acompte de 30% du montant total.

/ Nos prix de vente sont TTC et le service est compris.





## TON CONTACT

*Luigi Bucca*

Gérant

**B13 Brasserie-Bar**

Tel : +352 27 32 41 41

Mob : +352 621 96 80 96

events@b13.lu

## INFORMATIONS PRATIQUES

Ouvert tous les jours de 10h à 1h.

13, beim Schlass L-8058 Bertrange

Plusieurs parkings (gratuits ou avec disque) à proximité.

[www.b13.lu](http://www.b13.lu)

BON APPÉTIT

La Brasserie-Bar B13 est un des restaurants du groupe Bon Appétit.

Nous t'invitons à découvrir les autres lieux : [www.bonappetit.lu](http://www.bonappetit.lu)



ARTISANS-RESTAURATEURS DU BIEN MANGER À LUXEMBOURG  
[WWW.BONAPPETIT.LU](http://WWW.BONAPPETIT.LU)

