



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

ÉTÉ 2024



SOMMAIRE

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

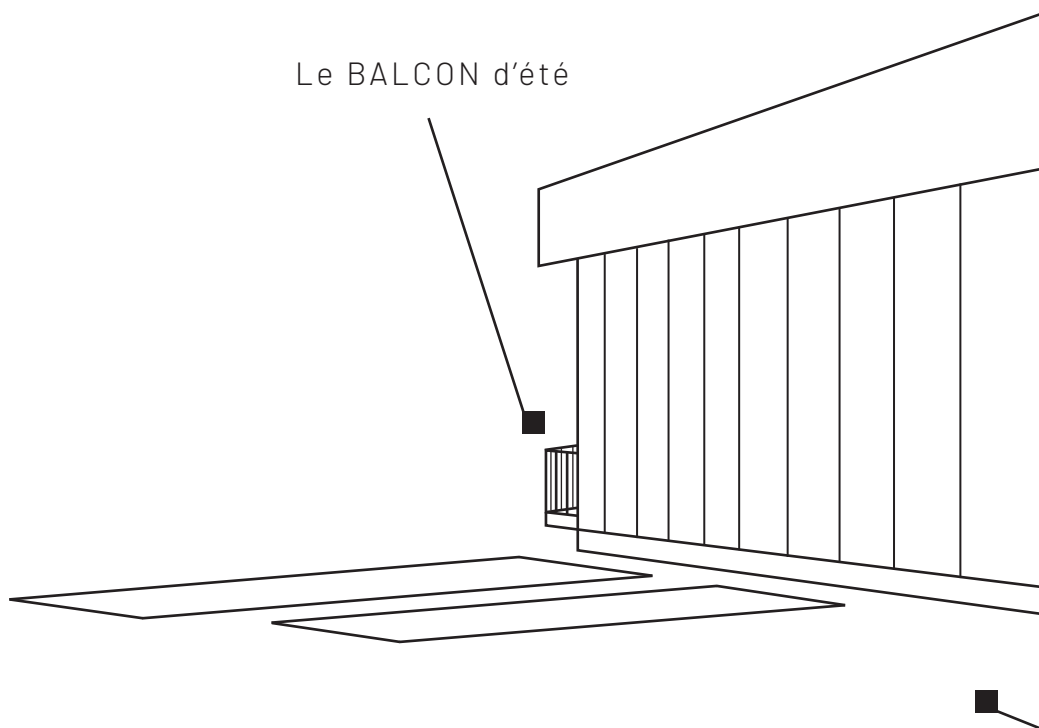
Le BALCON d'été

La grande TERRASSE d'été

Capacité maximale

ASSIS / 70 personnes

DEBOUT / 120 personnes



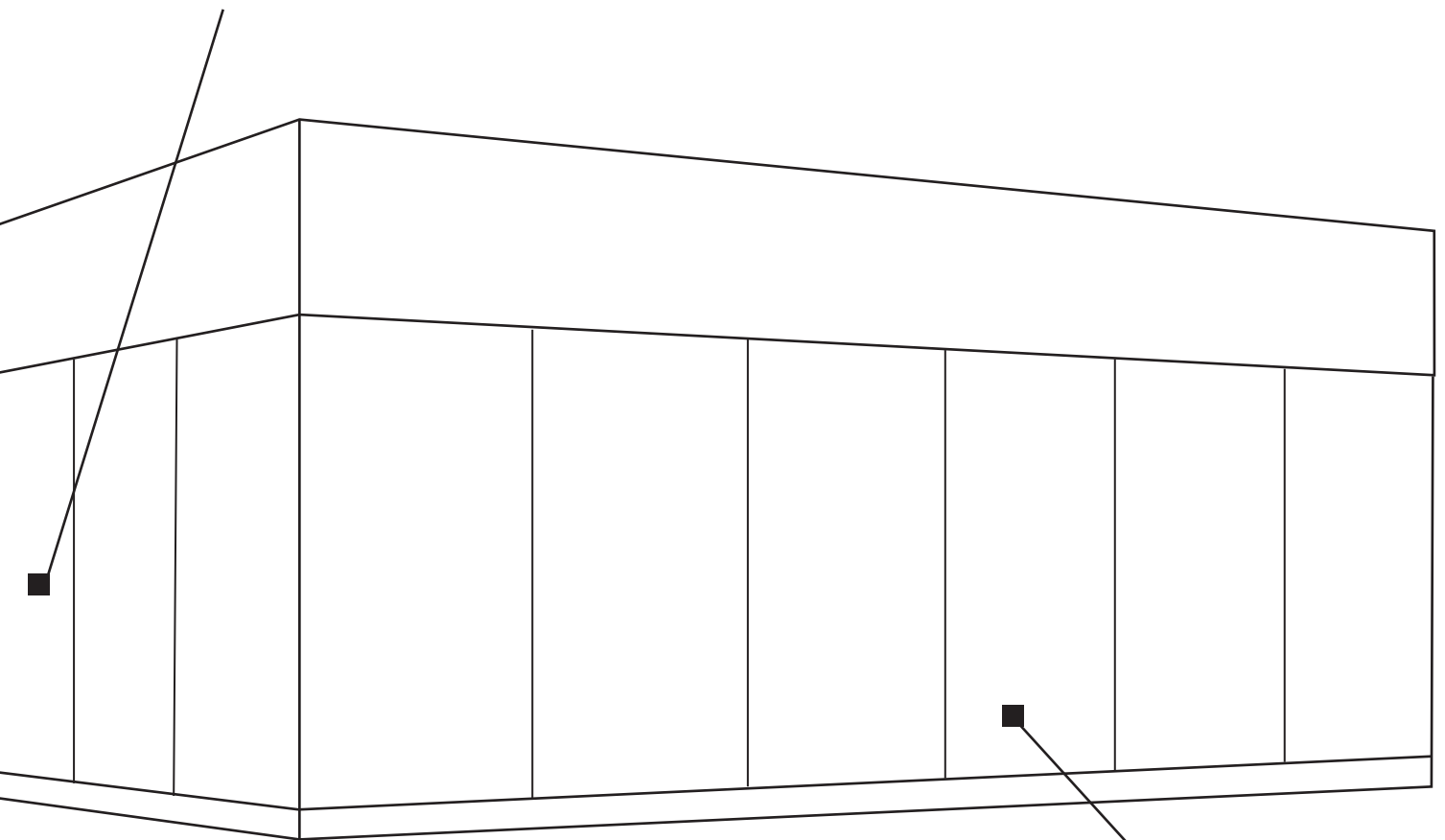
TOUT le B13

Capacité maximale

ASSIS / 70 personnes

DEBOUT / 120 personnes

Le côté LONG



Le côté COURT

La grande TERRASSE d'été

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

45€ par personne*

Debout pour minimum 10 personnes

Shot de gaspacho de concombre glacé

Parmigiana d'aubergines graffiti BIO 2.0

Crème de parmesan, huile à la tomate et au basilic.

Pêche de ligne du jour, grillée

Laquée à la salsa verde.

Tagliata de bœuf du terroir, MED-churri

Sauce verte méditerranéenne.

DESSERT

Pêche Melba



REPAS

Menu FESTIF

62€ par personne*

Debout ou assis pour minimum 10 personnes

ENTRÉE

Carpaccio de dorade sébaste « sauvage »
À la mangue et parfumé au Tanqueray Dry Gin.

ENTREMETS

Shot de gaspacho de concombre glacé

PLAT

I-bone de bœuf du terroir, MED-churri
Sauce verte méditerranéenne et légumes du soleil.

DESSERT

Tiramisu aux fraises et à la menthe

Menu LA TABLE

69€ par personne*

Assis pour minimum 10 personnes

Les hors d'œuvres à picorer à plusieurs !

Carpaccio de dorade sébaste « sauvage », à la mangue et parfumé au Tanqueray Dry Gin,
JOE's BBQ Pizza, tomates noires Camone, fior di latte et chips de basilic,
Parmiagiana d'aubergines graffiti BIO 2.0, crème de parmesan, huile à la tomate et au basilic,
Saucisson Sobrasada « Cal Rovida », une variété de chorizo à tartiner.

LE GRAND PLAT À PARTAGER

Pêche de ligne du jour, grillée
Laquée à la salsa verde.

ou

Travers de porc « marque nationale », black beer BBQ sauce et maïs rôti.

ou

I-bone de bœuf du terroir, MED-churri
Sauce verte méditerranéenne et légumes du soleil (supplément de 10€ p.p).

LES ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du soleil et pommes de terre rate au beurre salé.

LE SHOT

Shot de gaspacho de concombre glacé

LE DESSERT

Cheesecake exotique

REPAS

Kitchen Party

75€ par personne*

Debout pour minimum 40 personnes

JOE'S BBQ SMOKER

Tagliata de bœuf du terroir, MED-churri et légumes du soleil.
Filet de pêche de ligne du jour, grillé et laqué à la salsa verte.

JOE'S BBQ PIZZA

Tomates noires Camone, fior di latte et chips de basilic.
Sobrasada « Cal Rovida », oignons rouges et zestes de citron vert.

SUMMER VIBES

Shot de gaspacho de concombre glacé.
Poivron aigre-doux.
Carpaccio de dorade sébaste « sauvage », à la mangue et parfumé au Tanqueray Dry Gin.

DESSERT

Brancard des desserts d'été.



LES OPTIONS

Menu Enfant

/ 18€ par personne

Fish n' chips, frites et boule de glace.

Finger food

/ 11€ par personne

Tartines au pain levain B13 grillées à l'huile d'olive et garnies selon l'envie 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

/ 19€ 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 du choix unique de plats 15 jours avant votre évènement.
- / Nos menus s'adaptent aux différents régimes alimentaires et allergies.
- / 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.
- / Nos prix de vente sont TTC et le service 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 Schloss L-8058 Bertrange

Plusieurs parkings (gratuits ou avec disque) à proximité.

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



ARTISANS-RESTAURATEURS DU BIEN MANGER À LUXEMBOURG
WWW.BONAPPETIT.LU

