



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

AUTOMNE 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

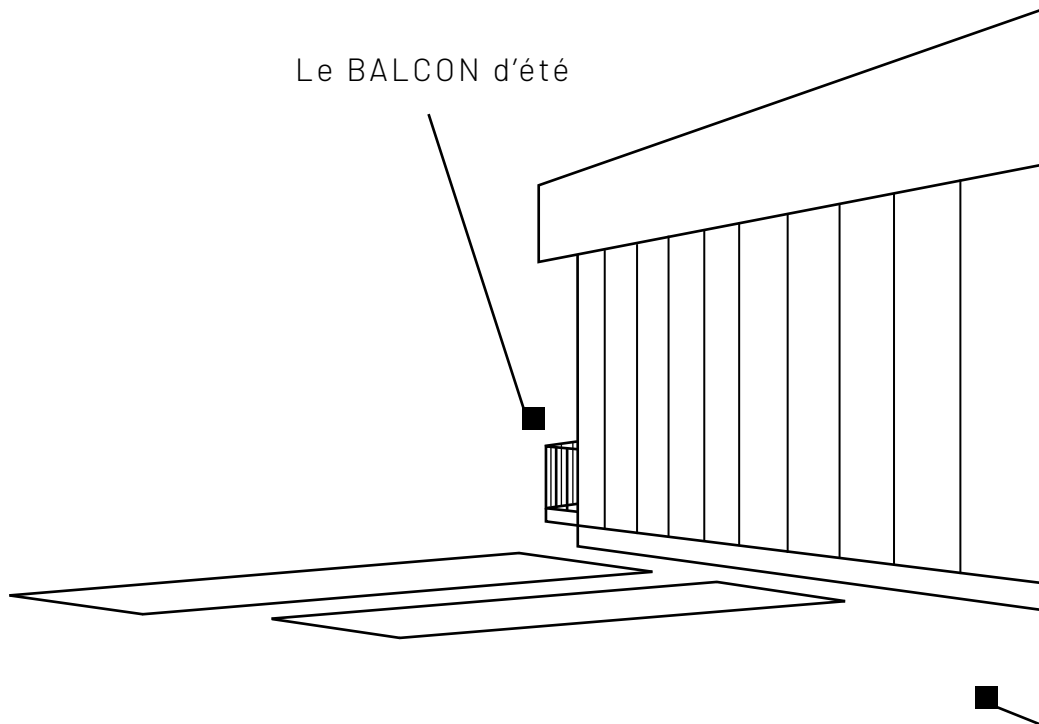
## Le BALCON d'été

*Capacité maximale*

**ASSIS** / 25 personnes

**DEBOUT** / 40 personnes

Le BALCON d'été



## La grande TERRASSE d'été

*Capacité maximale*

**ASSIS** / 70 personnes

**DEBOUT** / 120 personnes

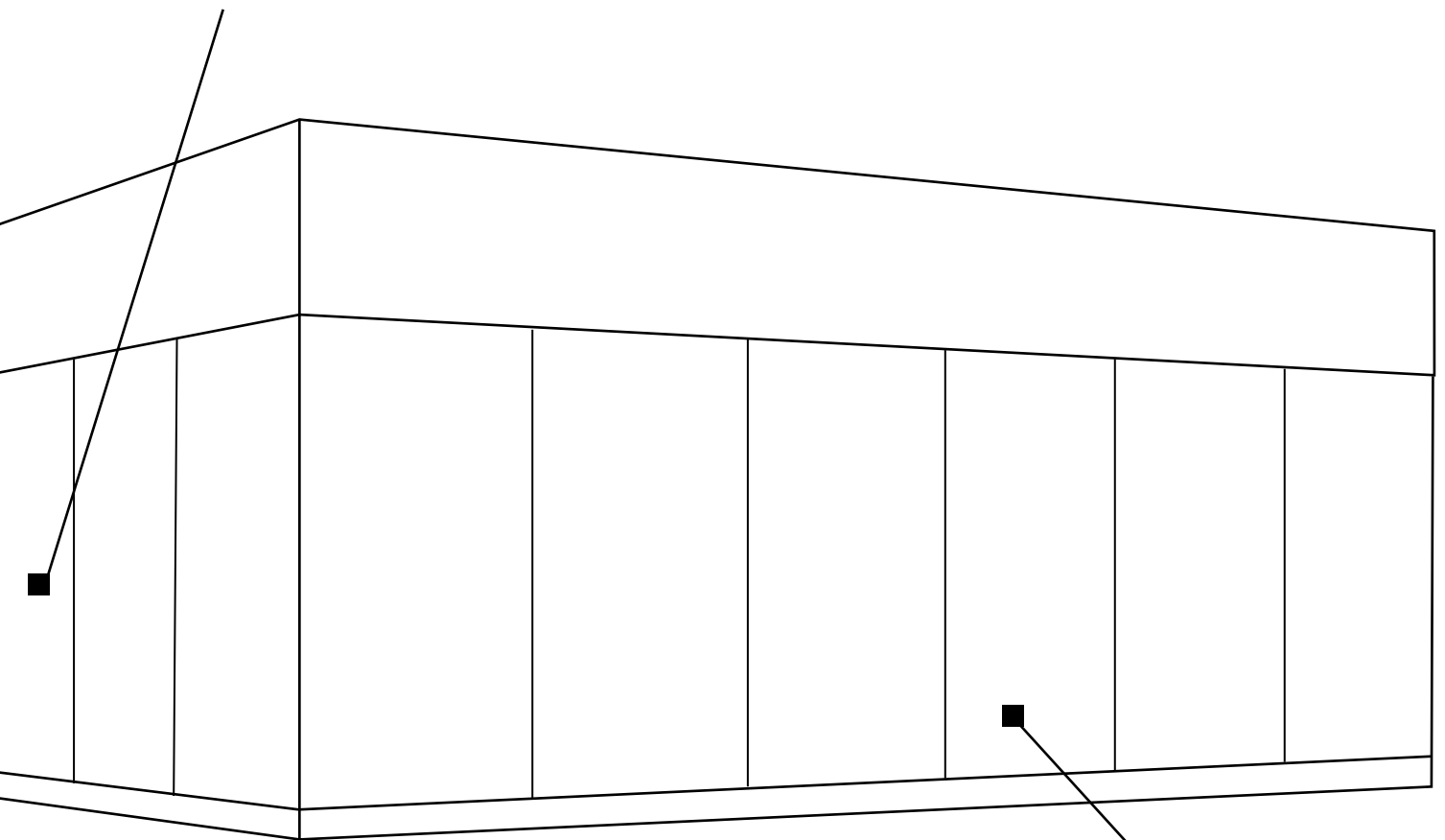
# TOUT le B13

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

／ 30€ par personne\*

*Debout pour minimum 10 personnes*

Frites de polenta et gorgonzola

Courges « Marron » au thym et au yaourt grec

Mini sardines « Real Conservera Espagnola »

Sur tartines de pain au levain, beurre, fleur de sel et cristaux de sucre.

Truite saumonée de Belgique, marinée maison

Gromperekichelcher.

Sobrasada « Cal Rovida »

Sur tartines de pain au levain, compote d'oignons rouges, zestes de citron.

Jambon ibérique de Teruel

Élevé en plein air et labellisé « Cebo de Campo », sur gnocco fritto.





# REPAS

## Menu FESTIF

✓ 64€ par personne\*

*Debout ou assis pour minimum 10 personnes*

### ENTRÉE

Duo de dorade royale et sébaste  
Au beurre blanc à l'aneth.

### PLAT

I-bone de bœuf du terroir, FALL-churri  
Salsa aux herbes et champignons sauvages.

### ACCOMPAGNEMENT

Poêlée d'épinards et frites de polenta

### DESSERT

Tiramisu aux fruits de la passion

## Menu LA TABLE

✓ 69€ par personne\*

*Assis pour minimum 10 personnes*

Les hors d'œuvres à picorer à plusieurs !

Champignons des bois « préparés selon l'envie du jour » collectés à la main par Véronique dans les bois voisins d'Arlon.

Huîtres « Découverte du jour » Sauce mignonette et tabasco.

Tortelloni aux herbes sauvages et sanglier jus de gibier et crème de Castagnar.

Parmigiana de courge affinée naturellement Zuccherissima "Fornari since 1970", à la crème de pecorino romano.

### LE GRAND PLAT À PARTAGER

Espadon « pêche française » rôti  
Céleri-rave, coulis à la grenade.

*ou*

I-bone de bœuf du terroir, FALL-churri  
Salsa aux herbes et champignons sauvages.

### LES ACCOMPAGNEMENTS

Poêlée d'épinards et frites de polenta

### LE DESSERT

Entremets poire chocolat

# REPAS

## Kitchen Party

75€ par personne\*

*Debout pour minimum 40 personnes*

### JOE'S BBQ SMOKER

I-bone de bœuf du terroir, FALL-churri

Salsa aux herbes et champignons sauvages.

Espadon « pêche française » rôti

Céleri-rave, coulis à la grenade.

### HOT STATION

Tortelloni aux herbes sauvages et sanglier, jus de gibier et crème de Castagnar.

Poêlées de champignons des bois et jaune d'œuf on the top.

### COLD STATION

Fraîcheur de quinoa, concombre, framboises et noisettes.

Courge « Marron » au thym et yaourt grec.

Pousses d'épinards, pommes et parmesan.

### DESSERT

Brancard des desserts d'automne.



# LES OPTIONS

## Menu Enfant

/ 18€ par personne

Mini burger, frites et boule de glace.

## Finger food

/ 12€ par personne

## 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 du mardi au samedi 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)

