



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

HIVER 2025



SOMMAIRE

A. L'EXPÉRIENCE B13	4
B. LES ESPACES RÉCEPTIFS	6
C. APÉRITIF	8
1 - Menu Pic-Nic in the city	
2 - Menu Apéritivo Italiano	
D. REPAS	9
1 - Menu FESTIF	
2 - Menu LA TABLE	
3 - Kitchen Party	
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

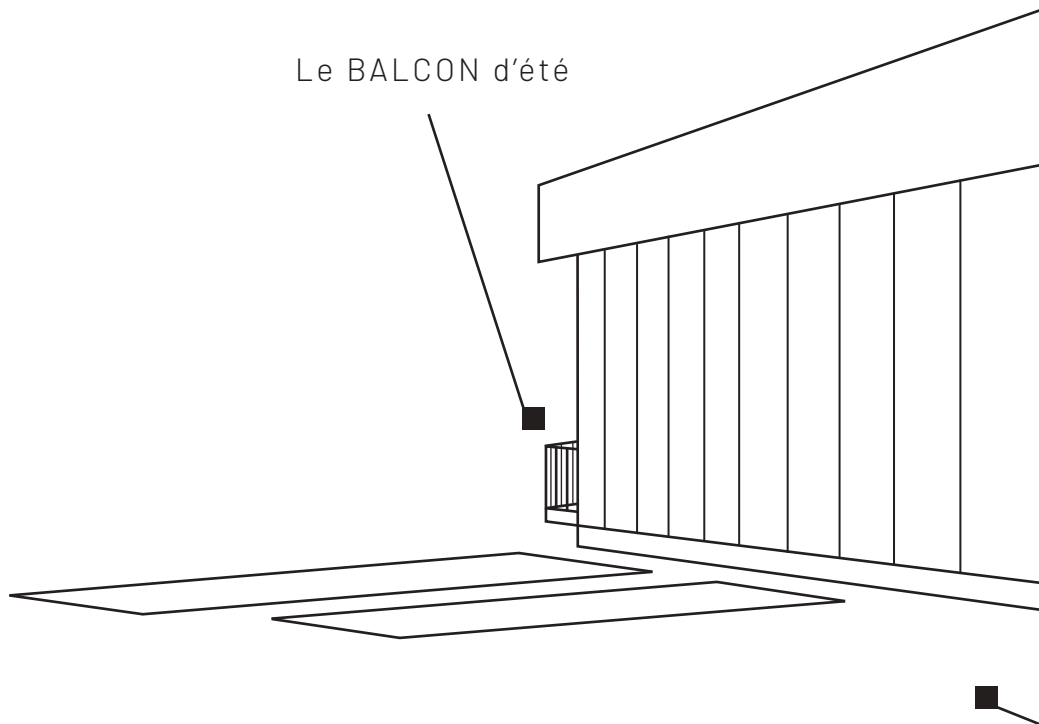
Le BALCON d'été

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

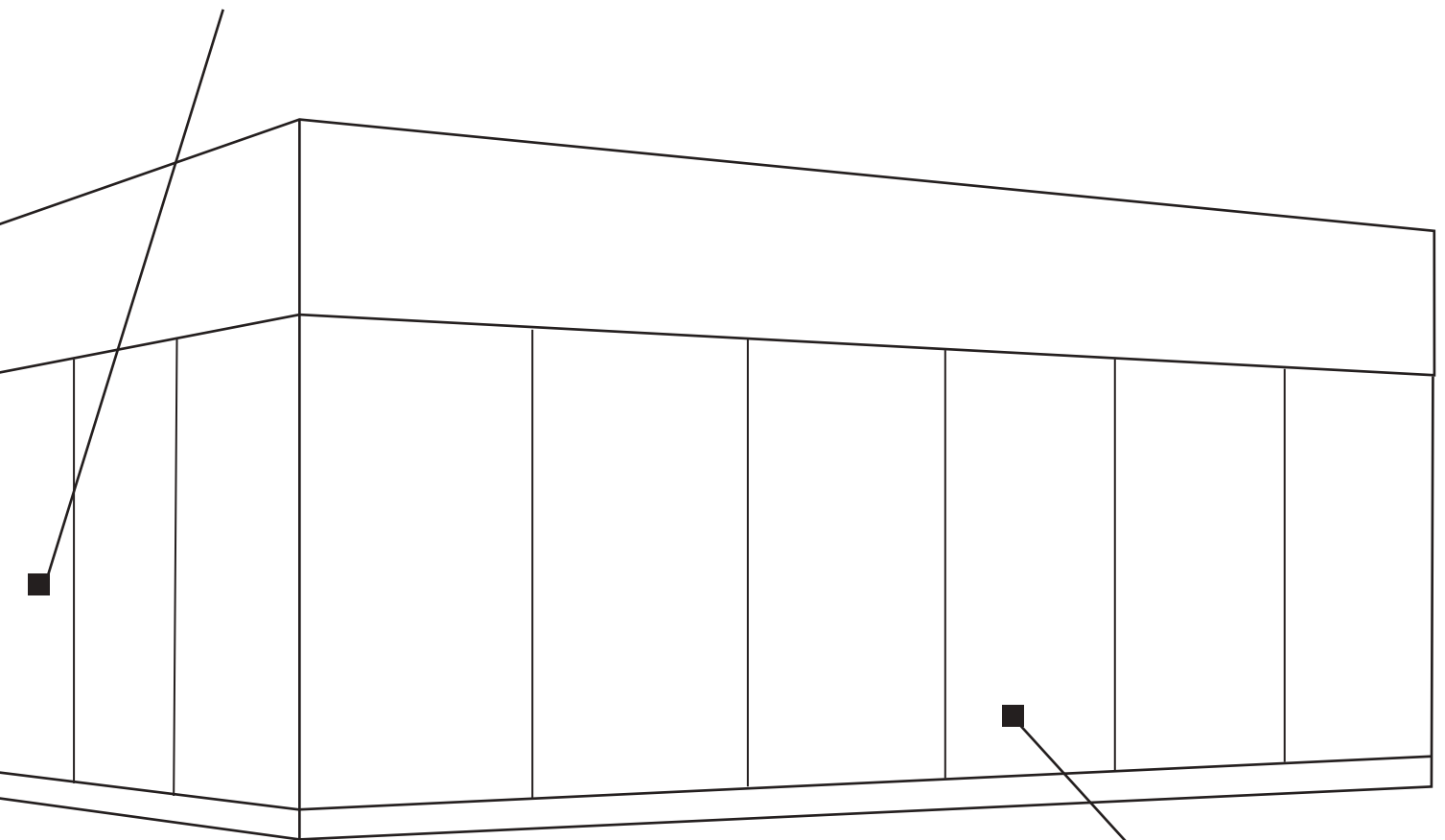
TOUT le B13

Capacité maximale

ASSIS / 70 personnes

DEBOUT / 120 personnes

Le côté LONG



Le côté COURT

La grande TERRASSE d'été

APÉRITIF

Menu Pic-nic 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 Italiano

✓ 30€ par personne*

Debout pour minimum 10 personnes

Tartine ricotta et poires

Carottes au thym et yaourt grecque

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

Speck d'altitude

Sur tartine au brie, noix et miel.

Jambon ibérique de Teruel

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



REPAS

Menu FESTIF

／ 59€ par personne*

Debout ou assis pour minimum 10 personnes

ENTRÉE

Truite saumonée de Belgique, marinée maison

PLAT

Osso buco à la Milanaise

Et son risotto au safran.

DESSERT

Tiramisu

Menu LA TABLE

／ 59€ par personne*

Assis pour minimum 10 personnes

Les hors d'œuvres à picorer à plusieurs !

Radicchio tardif et amandes

Tortelloni aux crustacés

Tartare de thon aux mandarines

Crêpes d'épinards, béchamel et ♥

LE GRAND PLAT À PARTAGER

Filet de maigre au beurre blanc à l'aneth, riz pilaf

ou

Tagliata de bœuf du terroir et jus de veau au Marsala et carottes arc-en-ciel

LE DESSERT

Tarte au citron meringuée

REPAS

Kitchen Party

79€ par personne*

Debout pour minimum 40 personnes

JOE'S BBQ SMOKER

Tagliata de bœuf du terroir


Jus de veau au Marsala.

Filet de maigre

Au beurre blanc à l'aneth.

HOT STATION

Tortelloni aux crustacés

Crêpes d'épinards, béchamel et 

COLD STATION

Fraicheur de quinoa, concombre, framboise et noisette

Carottes arc-en-ciel au thym et yaourt grecque

Pousses d'épinards, pommes et parmesan

DESSERT

Brancard des desserts d'hiver



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

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

