



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

PRINTEMPS 2025



# SOMMAIRE

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

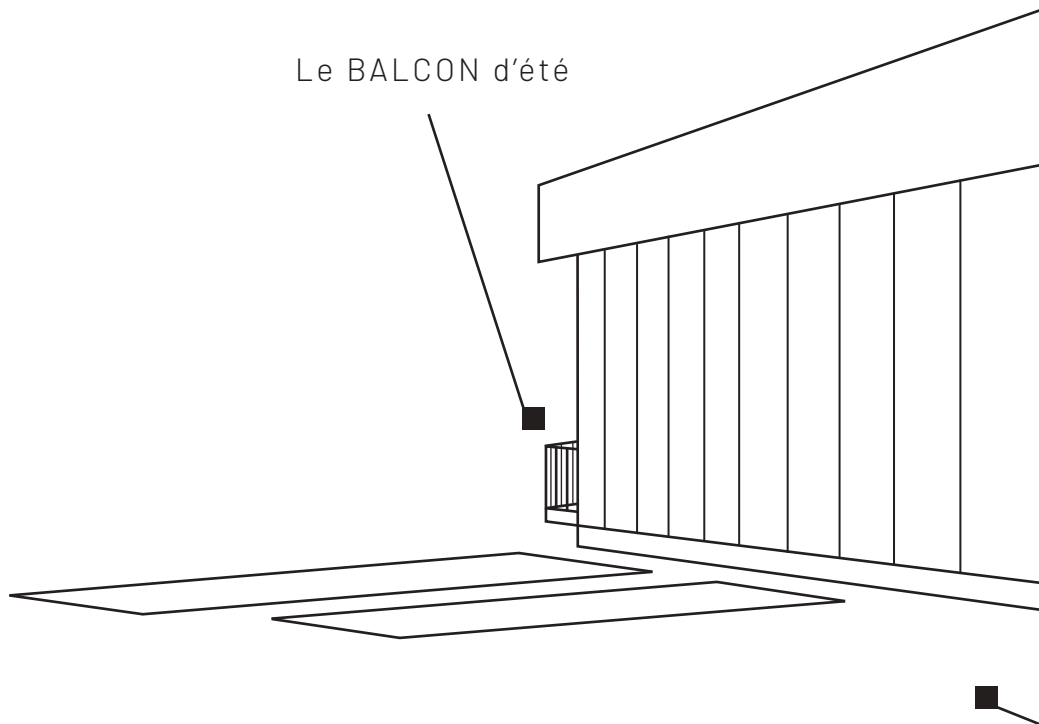
## Le BALCON d'été

*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

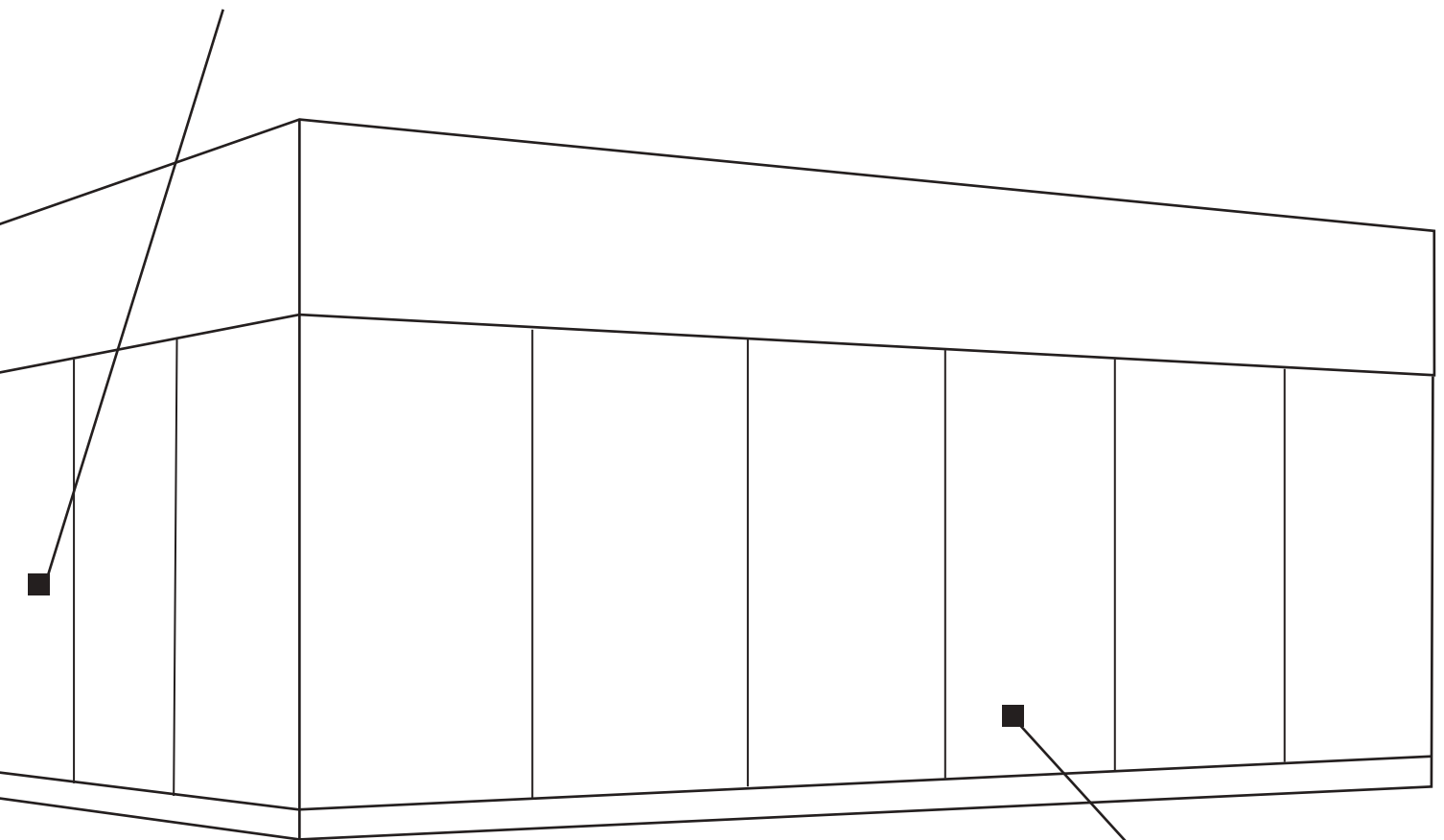
# TOUT le B13

Capacité maximale

**ASSIS** / 70 personnes

**DEBOUT** / 120 personnes

Le côté LONG



Le côté COURT

La grande TERRASSE d'été

# APÉRITIF

## Menu 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*

Burrata aux pêches grillées

Basilic frais et pain à l'ail.

Asperges blanches

Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées.

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.

Bresaola, roquette, citron et tartine à l'ail.

Jambon ibérique de Teruel

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





# REPAS

## Menu FESTIF

55€ par personne\*

*Debout ou assis pour minimum 10 personnes*

### ENTRÉE

Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée  
Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan.

### PLAT

Entrecôte de bœuf argentin, trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco.  
Pommes de terre au romarin et salade printanière.

### DESSERT

Symphonie légère aux fraises et crémeux au yaourt.

## Menu LA TABLE

65€ par personne\*

*Assis pour minimum 10 personnes*

### LES HORS D'ŒUVRES À PICORER À PLUSIEURS !

Asperges blanches  
Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées.

### Artichaut

Sauce hollandaise et paprika.

Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée  
Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan.

### Burrata aux pêches grillées

Basilic frais et pain à l'ail.

### LE GRAND PLAT À PARTAGER

Filet de saumon mi-cuit  
Asperges vertes, petits pois légèrement crévés, olives de Kalamata et piment doux.

*ou*

Entrecôte de bœuf argentin, trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco.  
Pommes de terre au romarin et salade printanière.

### LE DESSERT

L'incontournable Forêt-Noire.

# REPAS

## Kitchen Party

79€ par personne\*

*Debout pour minimum 40 personnes*

### JOE'S BBQ SMOKER

Pavé de saumon mi-cuit

Asperges vertes, petits pois légèrement crémés, olives de Kalamata et piment doux.

Tagliata de bœuf argentin

Trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco.

### HOT STATION

Artichaut

Sauce hollandaise et paprika.

Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée

Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan.

### COLD STATION

Fraicheur de quinoa, concombre, framboise et noisette.

Asperges blanches, vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées.

Burrata aux pêches grillées, basilic frais.

### DESSERT

Brancard des desserts du printemps.



# 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)

