



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

ÉTÉ 2025



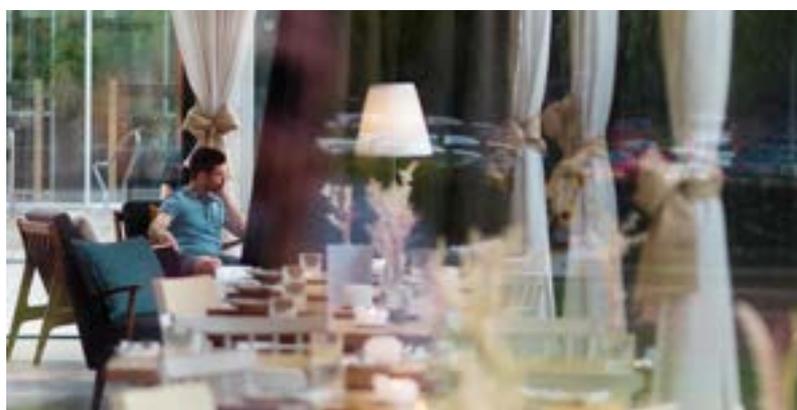
# SOMMAIRE

<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 Sharing menu	
2 - Menu BBQ	
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

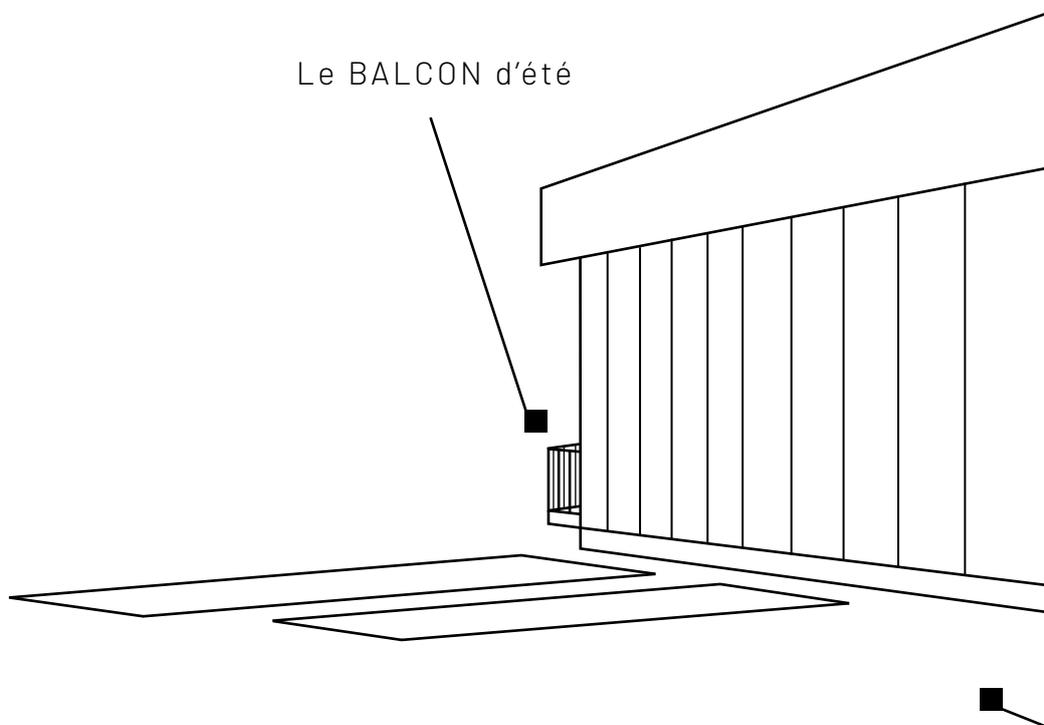
## Le BALCON d'été

*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

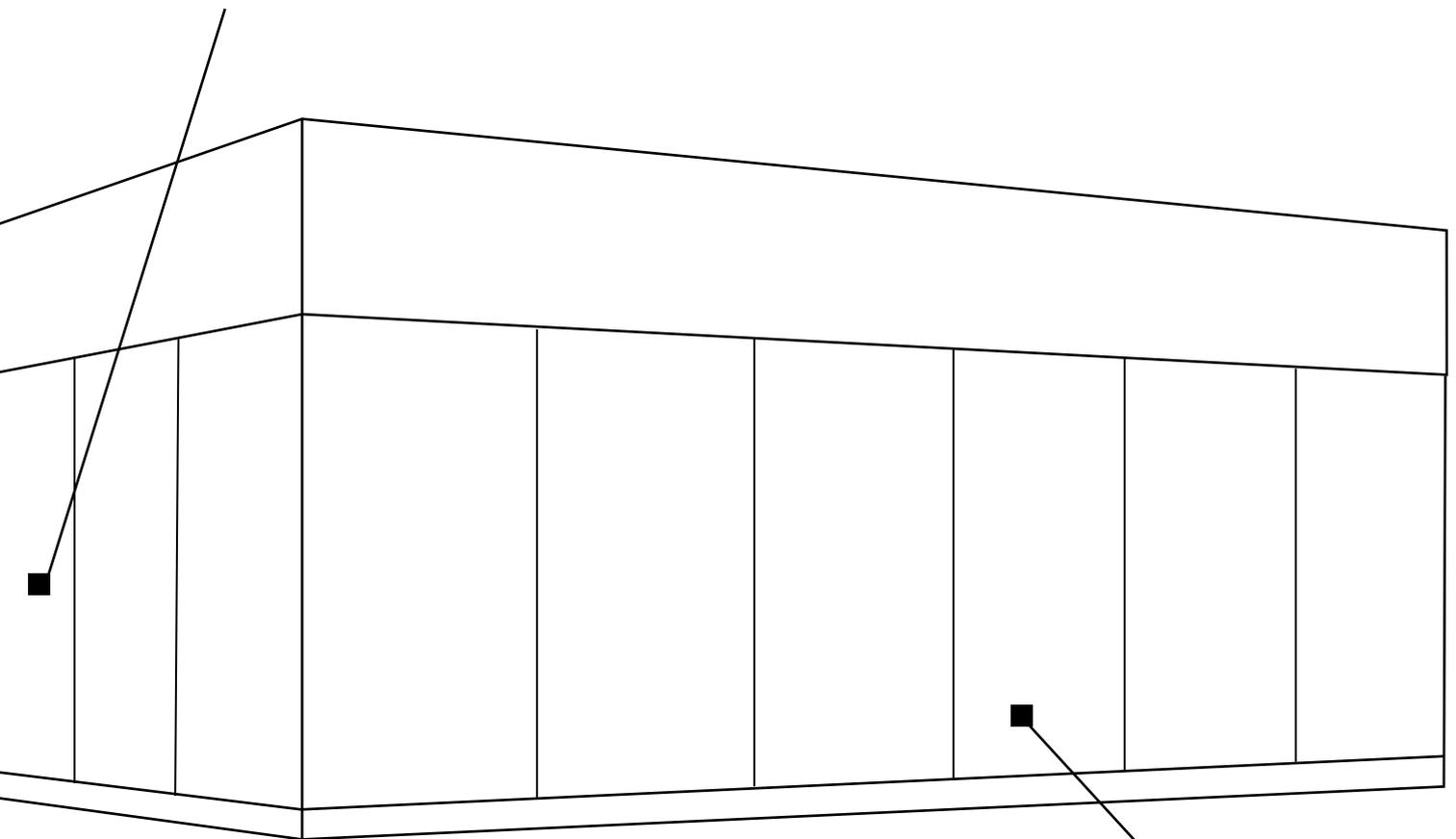
# TOUT le B13

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 ou assis pour minimum 10 personnes*

### BRIOCHE ROLLS BAR :

BCE : œufs brouillés, bacon, fromage, ciboulette.

SAUMON : saumon fumé, fromage blanc, citron, aneth.

VEGGIE : avocat, concombre, poivre, feta, persil.

BBQ : pork belly, sauce bbq, oignons nouveaux, sésame blanc.

MED : burrata, pesto au basilic, tomates, roquette, crème balsamique.

BEEF : bœuf, cheddar, mayonnaise, crème d'oignons.



# REPAS

## SHARING Menu

49€ par personne\*

Thon & melon

Tartare de thon rouge, melon « bonbon », mûres et chips de riz.

STUFFED BBQ Aubergine Graffiti

Cubes de poivrons rouges, crème de feta, sauce tomate et huile au persil.

Faux-filet de bœuf luxembourgeois à l'os

Carpaccio de tomates « grand-mère », oignons rouges et zeste de citron.

Pâte sablée croustillante, fraises fraîches, crème onctueuse et touche de basilic.

## Menu BBQ

40€ par personne\*

### ENTRÉE

Burrata aux pêches grillées, basilic frais et pain à l'ail.

### PLAT AU CHOIX

Faux-filet de bœuf luxembourgeois à l'os

Carpaccio de tomates « grand-mère », oignons rouges et zeste de citron.

*ou*

Bar ON FIRE

Salsa verde et citron brûlée.

*ou*

STUFFED BBQ Aubergine Graffiti

Cubes de poivrons rouges, crème de feta, sauce tomate et huile au persil.

### GARNITURES

Haricots verts et poivrons rouges grillés.

Pommes de terre grenailles au romarin.

Salade verte.

### LE DESSERT

Cornet de glace Marcello.

Fabriquées à partir de produits laitiers luxembourgeois, sans conservateurs, ni colorants.

# REPAS

## Kitchen Party

79€ par personne\*

*Debout pour minimum 40 personnes*

### JOE'S BBQ SMOKER

Bar ON FIRE

Salsa verte, citron brûlé et haricots verts.

Faux-filet de bœuf luxembourgeois à l'os

Carpaccio de tomates « grand-mère », oignons rouges et zeste de citron.

### HOT STATION

Tortiglioni à la crème de datterini et burrata

Poudre d'olives de Kalamata, huile à la tomate et baby basilic.

Couteaux & vongole à la plancha

Fregola sarda, pesto de persil et chips de chorizo.

### COLD STATION

Caesar salade.

Salade de quinoa et poivrons rouges à l'aigre-douce.

Burrata aux pêches grillées, basilic frais.

### DESSERT

Brancard des desserts de saison.



# LES OPTIONS

## Menu Enfant

/ 18€ par personne

Mini burger, frites et boule de glace.

## Finger food

/ 12€ par personne

Gaspacho de concombre à la menthe.

Jambon cru sur gnocco fritto.

Mini sardines « Real Conserva Espagnola » sur brioche.

Verrine de pêches grillées, basilic frais et burrata.

## 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 !

# SUPLÉMENTS

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**

