AERODROME DE NAMUR

Votre destination en bord de piste.

AERODROME DE NAMUR
1944
BRASSERIE

www.aerodromedenamur.be

Event Manager - Katy van Hasselt - 0495/26 20 37 - katy@aerodromedenamur.be

LA BRASSERIE DE L'AERODROME DE NAMUR

Un cadre singulier, des espaces à vivre, des moments à partager !

- Bar convivial pour un moment détendu autour d'un verre
- Salle de restaurant – jusqu'à 80 places
- Véranda lumineuse – 60 places baignées de lumière
- Terrasse extérieure – 100 places pour profiter des beaux jours

Pour vos événements, il est possible de privatiser l'ensemble de l'établissement ou de choisir un espace exclusif avec vue sur piste : véranda, terrasse ou rooftop, pour une expérience qui sort de l'ordinaire.

Une offre sur mesure, adaptée à vos besoins

Notre cuisine évolue au rythme des saisons avec une carte renouvelée mettant à l'honneur des produits frais et locaux.

À partir de 12 personnes, découvrez nos menus de groupe et différentes formules adaptées :

- ✔️ Plateau sandwichs & lunchs rapides
- ✔️ Menus 3 services
- ✔️ Cocktail dînatoire & walking dinner
- ✔️ Buffets variés
- ✔️ Options légères et express pour vos réunions et événements professionnels

Un cadre authentique !





Je réserve !

www.aerodromedenamur.be

Event Manager - Katy van Hasselt - 0495/26 20 37 - katy@aerodromedenamur.be

PAUSE SEMINAIRE A LA CARTE

- Composez votre journée librement en combinant les formules ci-dessous.
- Le prix de location de la salle doit être ajouté séparemement.
- Prix variable de salle en fonction de la salle sélctionnée.

NAVIGATEUR

1 moment

14€ TVAC/pers

Breakfast
3 x viennoiseries/pers
café/thé
jus d'orange frais

CO-PILOTE

2 moments

19€TVAC/pers

Breakfast
3 x viennoiseries/pers
café/thé
jus d'orange frais

Coffeebreak
AM ou PM
Café/thé
Eaux
Douceurs ou fruits frais

COMMANDANT

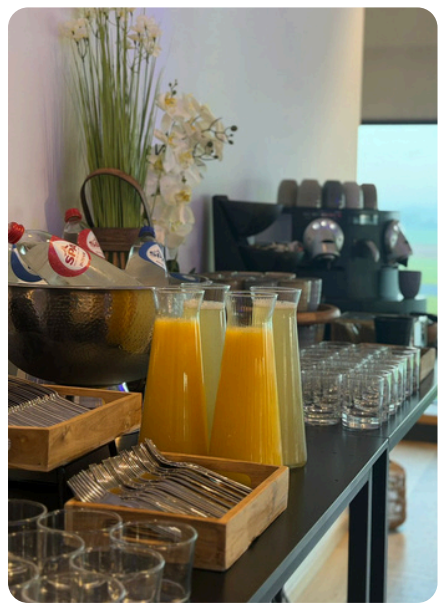
3 moments

23€TVAC/pers

Breakfast
3 x viennoiseries/pers
café/thé
jus d'orange frais

Coffeebreak AM
Café/thé
Eaux
Douceurs ou fruits frais

Coffeebreak PM
Café/thé
Eaux
Douceurs ou fruits frais



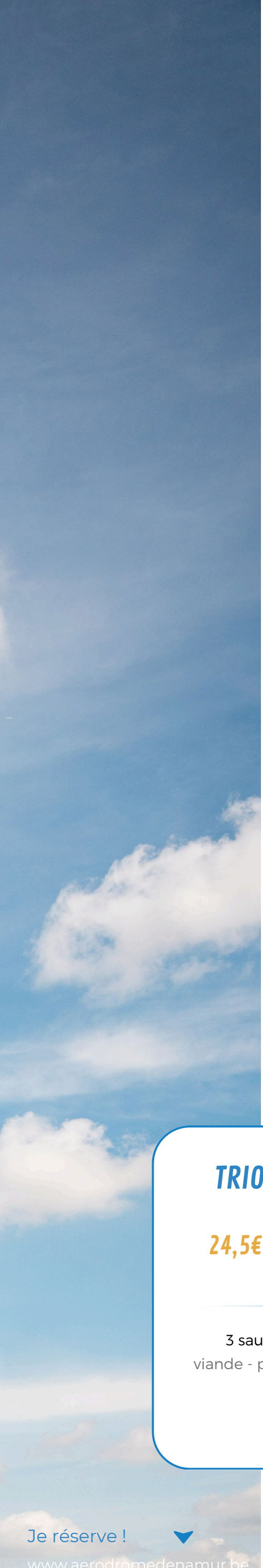




Je réserve !

www.aerodromedenamur.be

Event Manager - Katy van Hasselt - 0495/26 20 37 - katy@aerodromedenamur.be



LUNCH

- Les garnitures sont données à titre indicatif et peuvent varier selon la saison, la disponibilité et les prix des denrées.
- Régime aimentaire spécifique sur demande : végétarien, végan, gluten free, ...
- Groupe de minimum 12 personnes.

BUFFET SANDWICHS Classique

19€ TVAC/pers

Baguettes / Wraps

Garnitures diverses

Jambon, américain, thon, ...

BUFFET SANDWICHS Premium

25€TVAC/pers

4 sortes de pains différents

Sandwichs mous, wraps, pain cuit sur pierre, Focaccia, ...

Garnitures diverses

Salade de scampis, émietté de crabe, tratare de boeuf à l'italienne, saumon, coppa, filet de dinde à l'estragon,...

BUFFET SANDWICHS OPTIONS



Salade - crudités

5€TVAC/pers



Soupe

7€TVAC/pers



Dessert

7,5€TVAC/pers

TRIO DE PATES

24,5€ TVAC/pers

3 sauces au choix

viande - poisson - légumes

BARBECUE

49€TVAC/pers

Assortiment de viandes

Accompagnements

Sauces et pains

* Valable pour une groupe de min 35 pers.

WALKING DINNER

50€TVAC/pers

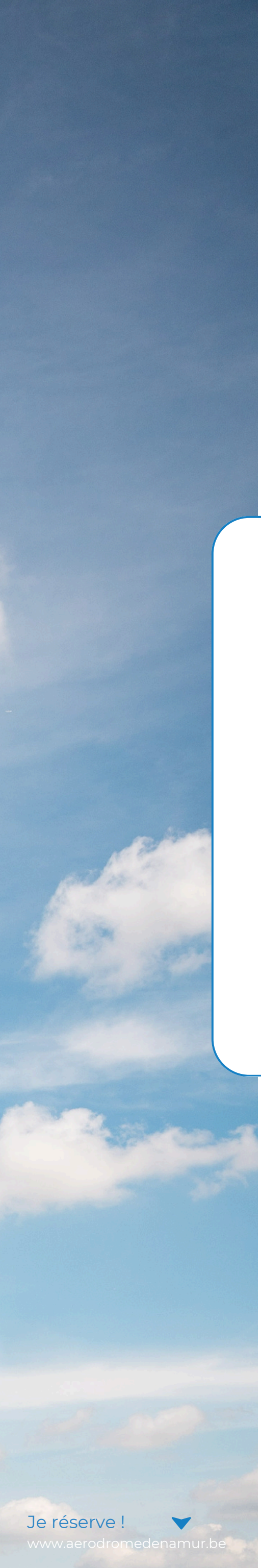
Diverses échoppes thématiques

* Valable pour un groupe de minimum 50 pers.

Je réserve !

www.aerodromedenamur.be

Event Manager - Katy van Hasselt - 0495/26 20 37 - katy@aerodromedenamur.be



MENU DE GROUPE

Comment faire votre choix ?

- Vous avez la liberté de choisir la formule qui vous convient : 2 ou 3 services
  Entrée + Plat
  Plat + Dessert
  Entrée + Plat + Dessert
- Les menus proposent systématiquement des alternatives pour les régimes alimentaires spécifiques.

MENU DE MOMENT

Entrée + plat + dessert : 46€ TVAC
Entrée + plat : 37€ TVAC
Plat + dessert : 34€ TVAC

ENTREE

Salade de billes de **chèvre**, poivrons rouges, aubergines
Carpaccio de boeuf, mayonnaise à la tartufata, copeaux de parmesan
Salade de **lentilles vertes** et pois chiches, tofu, bruschetta au guacamole (VG)

PLAT

Filet de soles roulés, pomme de terre au beurre au sel de guérande, crème de petits pois, artichaut
Suprême de volaille jaune, guanciale, polenta rôtie au parmesan, ratatouille provençale
Ratatouille de légumes, gnocchis, parmesan (VG)

DESSERT

Paris-Brest, crème de pistache
Biscuit cuillère, crème citron, chantilly

Event Manager - Katy van Hasselt - 0495/26 20 37 - katy@aerodromedenamur.be

BOISSONS



FORFAIT REUNION

Demi-journée.	Café - thé - eaux à volonté	**8€TVAC/pers**
Journée complète	Café - thé - eaux à volonté	**15€TVAC/pers**

FORFAIT APERITIF

Bières au fut - Vins maison - Coupes de bulles **12€TVAC/pers**

2 verres /pers

FORFAIT REPAS avec alcool

½ bouteile d'eau, ½ bouteille de vin Ou 3 softs,
Café / thé **18,5€TVAC/pers**

FORFAIT REPAS sans alcool

Softdrinks + eaux + Café / thé **10€TVAC/pers**

FORFAIT APERITIF + FORFAIT REPAS

Bières au fut - Vins maison - Coupes de bulles 1 verre/pers

½ bouteille d'eau , ½ bouteille de vin Ou 3 softs,
Café / thé **25€TVAC/pers**

PLANCHE APERITIVE



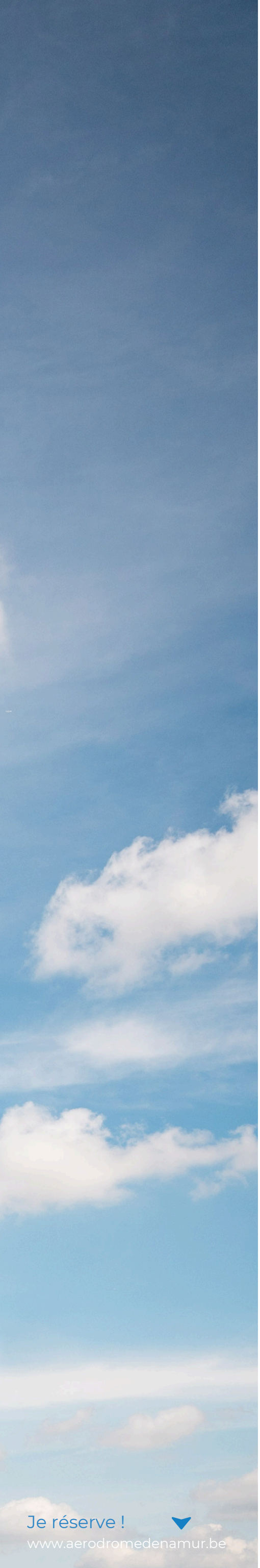
Portion mixte - saucisson - fromage **8€TVAC/2 pers**

Planche à partager **18€TVAC/3-4 pers**

- Salaisons et fromages
- Assiettes de crudités avec sauces

Je réserve !
www.aerodromedenamur.be

Event Manager - Katy van Hasselt - 0495/26 20 37 - katy@aerodromedenamur.be



CONTACTS

EVENT MANAGER

Katy van Hasselt

0495/26 20 37

katy@aerodromedenamur.be

REGISSEUR

Benjamin Deltenre

0470/36 17 36

regie@aerodromedenamur.be

GERANT DE LA BRASSERIE

Martin Tfelt

081/55 93 53

brasserie@aerodromedenamur.be

VOTRE PROCHAIN EVENT COMMENCE ICI !