

LA FERME
BONAIR
BRAINE L'ALLEUD
ESTD 1810

CATERING

2025



Nos FORMULES

Offrez à vos collègues et convives une expérience gastronomique sur mesure grâce à notre service de catering.



SÉMINAIRE

Valorisez vos événements professionnels avec un service de catering adapté à vos exigences.

À la carte

Offrez à votre entreprise une offre adaptées avec nos formules à la carte

Salad bar

20€ HTVA/pers

Assortiments et déclinaisons de salades froides, accompagnés de leurs légumes marinés, crus, grillés ou cuits, leurs vinaigrettes, ainsi qu'un panier de pain et du beurre.

- Salade de saison,
- Salade de féculent,
- Salade océane ou bouchère,
- Salade de crudités végan ou végétarienne,
- ...

Quiches party

23€ HTVA/pers

Assortiment de quiches et mignardises salées en buffet.

- Assortiments de quiches chauffées minutes.
- Assortiment de croques monsieur saisons et ardennais.
- Potage du jour aux légumes de saison

Buffet fromages et/ou charcuterie

28€ HTVA/pers

Assortiment de planche de fromages et de charcuteries en buffet.

- Plateau fromages (chèvre, vache et brebis)
- Plateau charcuterie (coppa, jambon fumé, blanc, saucissons, boudins, etc.)
- Plateau mixte (fromages et charcuterie).

Buffet Bonair

30€ HTVA/pers

Assortiments de plat de notre carte de restaurant.

- Déclinaisons de croquettes,
- Brochettes végétales, océanes ou bouchères,
- Variétés de toasts, bruschettas, croque-monsieur,
- Verrines fraîcheurs,
- Spécialités d'ailleurs,
- Potage du jour,
- Poelé de légumes de saison,
- ...

Une touche sucrée finale

5€ HTVA/pers

En complément avec votre lunch, au choix :

- Mignardises sucrées type Morning Coffee
- Verrines de fruits frais et leur coulis

Offre rafraichissement

10€ HTVA/pers/day

Eau plate et pétillante, softs, jus de pommes, d'orange et jus multifruit pendant la durée de votre réunion.



SNACK'n COFFEE (buffet libre-service en salle)

12€ HTVA/pers

Café, thé, jus de pommes, d'orange et jus multifruit, soft Ritchie (cola, citron et grapefruit), eau plate et pétillante.

Buffet de mignardises sucrées faites maison comme par exemple :

- Fondants au chocolat maison,
- Carotte cake aux noix de la Ferme Bonair,
- Cake aux pommes maison,
- Cookies,
- Sablés,
- ...

Une corbeille de fruits

RÉCEPTION

Sublimez vos réceptions avec une offre personnalisée, pensée pour votre entreprise et convives.

La formule Réception

Une offre complète pour une gestion facilitée de vos événements (de 18h à 23h et min. 40 personnes).

Accueil des convives avec une coupette de bulles maison



90€
HTVA/pers

Boissons à volonté (5h)
(Vin maison, pils, softs, eau et jus)

Plateau fromage et/ou
charcuterie

Touche sucrées finale

+ Salle comprise

Option : «accès théâtre» (+5€/pers/h)

À la carte

Offrez à votre entreprise une offre adaptées avec notre formule à la carte



NIGHT DELIGHT

14€
HTVA/pers/h

Offre rafraichissement à volonté (1h)

Eau plate et pétillante, softs, jus de pommes, d'orange et jus multifruit. Bulles, vins maisons et bière pils.

L'atelier des saveurs

Toutes nos formules sont composées en fonction du marché et peuvent être déclinées en version végétarienne.

Plateaux fromages et/ou charcuterie

20€
HTVA/pers

Assortiments de fromages et charcuteries, accompagnés d'un panier de pain et du beurre, au choix :

- Plateau fromages (chèvre, vache et brebis)
- Plateau charcuterie (coppa, jambon fumé, blanc, saucissons, boudins, etc.)
- Plateau mixte (fromages et charcuterie).

Buffet Bonair

30€
HTVA/pers

Assortiments de plat de notre carte de restaurant. Comme par exemple:

- Déclinaisons de croquettes,
- Brochettes végétales, océanes ou bouchères,
- Variétés de toasts, bruschettas, croque-monsieur,
- Verrines fraîcheurs,
- Spécialités d'ailleurs,
- Soupe du jour,
- Poelé de légumes de saison,
- ...

Une touche sucrée finale

En complément avec votre repas, au choix :

- Une variété de mignardise sucrée
- Verrines de fruits frais et leurs coulis

FORMULE DÉCOUVERTE

3€
HTVA/pers

1 mignardise ou 1 verrine

FORMULE GOURMANDE

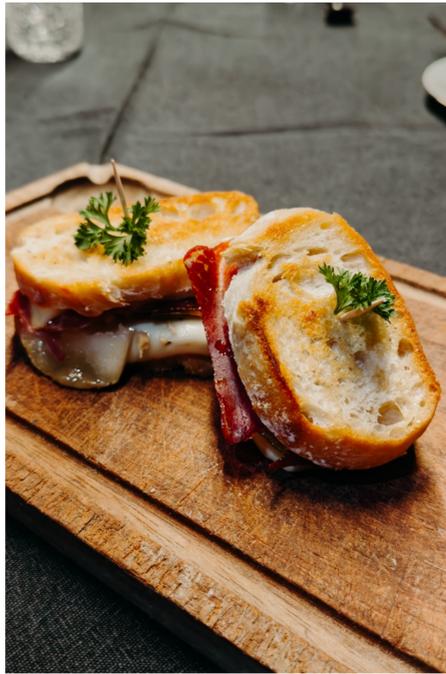
6€
HTVA/pers

3 mignardises ou 2 verrines

FORMULE ROYALE

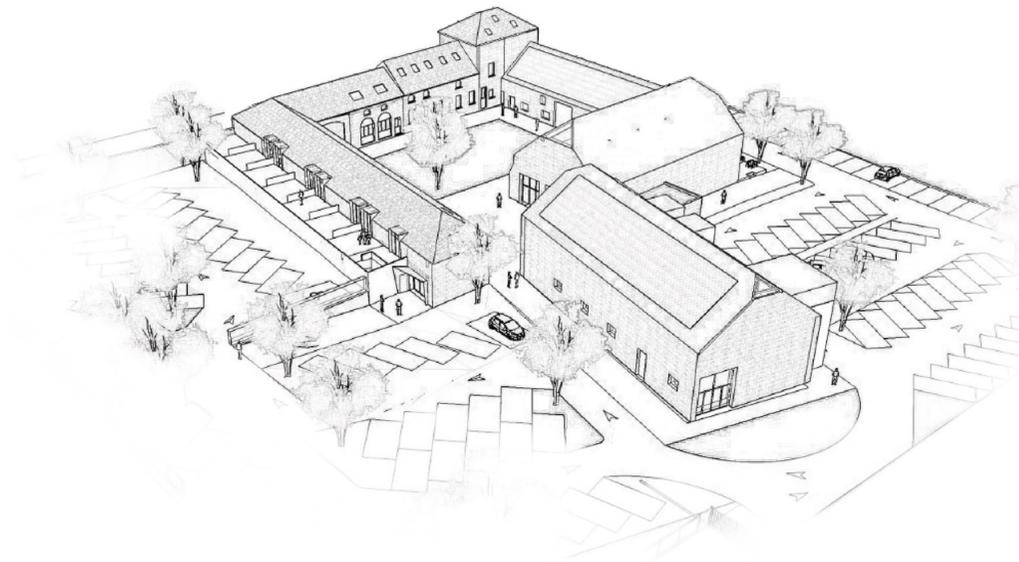
8€
HTVA/pers

5 mignardises ou 4 verrines



Au cœur du Brabant Wallon, la Ferme Bonair.
Un lieu atypique au milieu des champs.

À 5 minutes de la butte du lion de Waterloo & proche des principaux axes routiers (RO & E19).



- 130 places de parking.
- Bornes de recharges électriques.
- Places PMR.
- Parking pour vélo.



LA FERME
BONAIR
BRAINE L'ALLEUD
ESTD 1810

www.fermebonair.be
event@fermebonair.be

