



La Bergerette

restaurant éphémère

LIVES-SUR-MEUSE

6/11 > 15/2



FORMULES ENTREPRISE

La Bergerette



VOTRE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE « COMME À LA MONTAGNE » DANS UN LIEU MYTHIQUE DE LA GASTRONOMIE NAMUROISE



Envie de partager un moment convivial en famille, entre ami(e)s, collègues, ... dans le cadre d'un site exceptionnel et chargé d'histoire ?

À la Bergerette, vous serez plongé en pleine féerie de l'hiver et savourerez, dans une ambiance chaleureuse, une cuisine gourmande directement inspirée de nos séjours en montagne. Le tout avec des produits provenant d'artisans locaux reconnus.

Deux formules ont été développées par notre équipe de gourmets pour personnaliser votre événement d'entreprise : la Bleue et, pour les plus sportifs, la Rouge.

Ouvert uniquement sur réservation les mercredis soir, jeudis et vendredis midi et soir, le samedi soir et le dimanche midi du 6/11 au 15/2/2026.

Privatisation, chèque-cadeau et même une formule VIP avec une nuitée dans l'une de nos suites, nous avons pensé à tout pour vous faire vivre un moment d'exception.

Ne tardez pas ! Les places sont limitées.

ADRESSE

La Bergerie de Lives-sur-Meuse
Rue de Mosanville 100, 5101 Namur

RÉSERVATIONS

www.labergerette.be
restaurant@labergerette.be
Téléphone : 081 138 308

CONTACTS

Jean-François Golinvaux
jf@labergerette.be
0475 38 04 07

David Rossomme
david@labergerette.be
0477 38 40 20

ORGANISATION

GR Events srl

PRIVATISATION

Privatisation d'espace possible de 30 à 150 personnes.

Choix de la formule unique par équipe.



Calendrier des ouvertures et des animations

Privatisation possible pour d'autres dates
à partir de 30 personnes sur demande.

Jean-François Golinvaux
jf@labergette.be - 0475 38 04 07

NOVEMBRE

Jeudi	6	Midi	Soir	
Vendredi	7	Midi	Soir	
Samedi	8		Soir	
Dimanche	9	Midi		
Mercredi	12		Soir	
Jeudi	13	Midi	Soir	
Vendredi	14	Midi	Soir	
Samedi	15		Soir	
Dimanche	16	Midi		
Mercredi	19		Soir	
Jeudi	20	Midi	Soir	
Vendredi	21	Midi	Soir	
Samedi	22		Soir	
Dimanche	23	Midi		
Mercredi	26		Soir	
Jeudi	27	Midi	Soir	
Vendredi	28	Midi	Soir	
Samedi	29		Soir	
Dimanche	30	Midi		

DÉCEMBRE

Mercredi	3		Soir	
Jeudi	4	Midi	Soir	
Vendredi	5	Midi	Soir	
Samedi	6		Soir	
Dimanche	7	Midi		
Mercredi	10		Soir	
Jeudi	11	Midi	Soir	
Vendredi	12	Midi	Soir	
Samedi	13		Soir	
Dimanche	14	Mid		
Mercredi	17		Soir	
Jeudi	18	Midi	Soir	
Vendredi	19	Midi	Soir	
Samedi	20		Soir	
Dimanche	21	Midi		
Vendredi	26	Midi	Soir	
Samedi	27		Soir	
Dimanche	28	Midi		

JANVIER

Vendredi	2	Midi	Soir	
Samedi	3		Soir	
Diamnche	4	Midi		
Mercredi	7		Soir	
Jeudi	8	Midi	Soir	
Vendredi	9	Midi	Soir	
Samedi	10		Soir	
Dimanche	11	Midi		
Mercredi	14		Soir	
Jeudi	15	Midi	Soir	
Vendredi	16	Midi	Soir	
Samedi	17		Soir	
Dimanche	18	Midi		
Mercredi	21		Soir	
Jeudi	22	Midi	Soir	
Vendredi	23	Midi	Soir	
Samedi	24		Soir	
Dimanche	25	Midi		
Jeudi	30	Midi	Soir	
Vendredi	31	Midi	Soir	

FÉVRIER

Dimanche	1	Midi		
Mercredi	4		Soir	
Jeudi	5	Midi	Soir	
Vendredi	6	Midi	Soir	
Samedi	7		Soir	
Dimanche	8	Mid		
Mercredi	11		Soir	
Jeudi	12	Midi	Soir	
Vendredi	13	Midi	Soir	
Samedi	14		Soir	
Dimanche	15	Mid		

Formules



Piste Verte

Tapenade maison et ses toasts

ENTRÉE + PLAT au choix

DESSERT à la carte



Piste Bleue

4 SERVICES AU CHOIX

COUPE DE BULLES

et sa mise en bouche

ENTRÉE/PLAT/DESSERT & CAFÉ

Eau et vins compris (½ Bt / Pers)



Piste Rouge

ALL INCLUSIVE

APÉRITIF

Bulles, vins, softs à discrétion

Dégustation de 5 mises en bouche

PLAT/DESSERT & CAFÉ

Eau et vins à discrétion



Menu



ENTRÉES

DISPONIBLE DÈS LE 1ER SEPTEMBRE



PLATS

DISPONIBLE DÈS LE 1ER SEPTEMBRE

LES GRILLADES SUR PIERRE

DISPONIBLE DÈS LE 1ER SEPTEMBRE

DESSERTS

DISPONIBLE DÈS LE 1ER SEPTEMBRE

