



La Bergerette

restaurant éphémère

LIVES-SUR-MEUSE

14/11 > 2/2



FORMULES ENTREPRISE

La Bergerette



VOTRE RESTAURANT ÉPHÉMÈRE DANS UN LIEU MYTIQUE 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 jeudis et vendredis midi et soir, le samedi soir et le dimanche midi du 14/11 au 2/2/2025.

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@labergerette.be - 0475 38 04 07

NOVEMBRE

Jeudi	14		Soir	
Vendredi	15	Midi	Soir	
Samedi	16		Soir	
Dimanche	17	Midi		
Jeudi	21		Soir	
Vendredi	22	Midi	Soir	
Samedi	23		Soir	
Dimanche	24	Midi		
Jeudi	28	Midi	Soir	
Vendredi	29	Midi	Soir	
Samedi	30		Soir	

DÉCEMBRE

Dimanche	1	Midi		
Mercredi	4	Midi	Soir	
Jeudi	5	Midi	Soir	
Vendredi	6	Midi	Soir	
Samedi	7		Soir	
Dimanche	8	Midi		
Jeudi	12		Soir	
Vendredi	13	Midi	Soir	
Samedi	14		Soir	
Dimanche	15	Midi		
Mercredi	18		Soir	
Jeudi	19	Midi	Soir	
Vendredi	20	Midi	Soir	
Samedi	21		Soir	
Dimanche	22	Midi		

JANVIER

Mercredi	1	Midi		
Jeudi	2		Soir	
Vendredi	3	Midi	Soir	
Samedi	4		Soir	
Dimanche	5	Midi		
Jeudi	9		Soir	
Vendredi	10	Midi	Soir	
Samedi	11		Soir	
Dimanche	12	Midi		
Jeudi	16	Midi	Soir	
Vendredi	17	Midi	Soir	
Samedi	18		Soir	
Dimanche	19	Midi		
Jeudi	23	Midi	Soir	
Vendredi	24	Midi	Soir	
Samedi	25		Soir	
Dimanche	26	Midi		
Jeudi	30	Midi	Soir	
Vendredi	31	Midi	Soir	

FÉVRIER

Samedi	1		Soir	
Dimanche	2	Midi		

Animation musicale



PASCAL
DEMAN



ANDRÉA
CALTAGIRONE



FRÉDÉRIC
BOURDON



JACQUES
WECK

Formules



Piste Verte

Tapenade maison et ses toasts

ENTRÉE + PLAT au choix

DESSERT à la carte (+10€)



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

Baluchon de saumon fumé farci aux crevettes, vinaigrette au pesto, concassé de radis et ciboulette, biscuit de parmesan.

L'assiette de saumon fumé et ses dérivés d'accompagnements.

La déclinaison de St Jacques, crème allégée au safran et petits légumes.

Carpaccio de tomates et mozzarella et sa raviole de légumes grillés.

Duo de croquants au faisan à la brabançonne, coulis de mascarpone, et sa garniture.

Déclinaison de foie gras + 7€
mini-poire farcie au confit d'oignons,
pain brioché

PLATS

La raclette maison « servie comme à la montagne » salaisons et lard cuit à basse température, pommes de terre grenailles aux herbes et sel marin, salade revisitée et assortiment de crudités, **ACCÈS AU BUFFET À VOTRE FAIM !**



La fondue savoyarde (min. 2 couverts) salaisons et lard cuit à basse température, pommes de terre grenailles aux herbes et sel marin, salade revisitée et assortiment de crudités.

La tartiflette maison, salade revisitée.

Dos de cabillaud en croûte d'herbes, sabayon à la moutarde douce et confit de romarin, grenailles, légumes.

Tagliatta de bœuf, roquette, huile de truffe, tomates confites et copeaux de parmesan + Frites maison !

Pavé de marcassin en croute d'oignons frits, sauce aux champignons des bois, gratin dauphinois et légumes.

Le burger aux 2 saumons et son fromage de chèvre, pain au sésame.



LES GRILLADE SUR PIERRE + 10€

Cuisson par vos soins

La pièce de bœuf irlandais, salade revisitée, frites maison et gros sel, sauces maison (2 froides et 1 chaude).

Brochette de scampis et gambas, grillée par vos soins, salade revisitée, pomme de terre farcie, sauces maison (2 froides et 1 chaude).

DESSERTS

Pain perdu, pommes caramélisées, glace fleur de lait (de Wépion), caramel beurre salé.

Crème brûlée à l'eau-de-vie (Esprit de Bioul).

Dame blanche, chocolat Callebaut, crème fleurette.

Brésilienne.

Duo de sorbets rafraîchis au génépi.



Accès au buffet sans restriction !

