



NOS PRESTATIONS

*en
tro
py*

restaurant

Fighting food waste & social exclusion
Feeding Hungry Minds & Bodies

HEARTH PROJECT ASBL

NOTRE BUT SOCIAL

Depuis 2020, Hearth Project a récupéré plus de 300 tonnes d'invendus alimentaires et a nourri quelques 200 000 membres d'associations caritatives bruxelloises. A travers l'élaboration de repas sains, équilibrés et diversifiés, nous luttons contre la précarité sociale.

Tous les bénéfices issus de nos projets
sont reversés à Hearth Project et permettent de
poursuivre nos actions.



NOS VALEURS EN 3 AXES D' ACTIONS



PRÉVENTION DU GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Hearth Project récupère les invendus pour les transformer en plats gourmands

IMPACT SOCIAL

Hearth Project prépare des repas de qualité à destination d'associations caritatives bruxelloises



FORMATION ET ÉDUCATION

A travers ses activités, Hearth Project s'efforce de former et d'éduquer au gaspillage alimentaire ses différents publics





UN ATELIER CUISINE DE 2h30

L'occasion de passer un moment en équipe ou en famille autour de techniques culinaires et astuces de chefs, toujours avec une approche durable et zéro déchet.



DES THÉMATIQUES AUTOUR DE NOS VALEURS

Nos ateliers se déclinent au gré des saisons et envies de nos clients, à titre d'exemple : l'ail des ours en 3 façons, techniques de fermentation, la déshydratation pour tous, le sureau à 360°...

*TARIF : 70 € HT pp (min. 12 pers)
Vin & apéro inclus*

* Les prix sont à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés selon la demande et le marché

** Tous nos bénéfices sont reversés à l'ASBL Hearth Project



LUNCH AT WORK



UN MENU TAKE AWAY DÉJÀ PRÊT

L'occasion de récompenser vos employés ou passer un moment convivial à distance en offrant ce repas gastronomique, déjà dressé dans son packaging compostable et réchauffable au four !



UN TRAVAIL MINUTIEUX

Chaque menu vous fait découvrir des saveurs uniques et fraîches de saison, dans un esprit pesco-végétarien adapté à tous les régimes, sans besoin de passer aux fourneaux.

*TARIF : 35€ HT pp (min. 30 pers.)
1 livraison incluse dans les 19 communes
de Bruxelles (3 services sans boisson)*

* Les prix sont à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés selon la demande et le marché

** Tous nos bénéfices sont reversés à l'ASBL Hearth Project



UN CHEF À LA MAISON

Nous nous installons chez vous pour vous offrir l'expérience d'un restaurant à la maison, supervisé par un chef expérimenté et avec un service à l'assiette.



UNE FORMULE SUR-MESURE

3 amuses-bouche + 4 services : 70€ HT pp

2 amuses-bouche + 3 services : 55€ HT pp

+ Transport : 100€

+ Service (par tranche de 5h30)

325€ / chef

208€ / commis

* assiettes & couverts inclus / verres sur demande)

DÎNER PRIVÉ



* Les prix sont à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés selon la demande et le marché

** Tous nos bénéfices sont reversés à l'ASBL Hearth Project

RESTAURANT



LES SAISONS REVISITÉES

Nous vous invitons à vivre une expérience gastronomique dans notre restaurant d'un nouveau genre. Inspirés par la nature qui nous entoure, nous tenons à vous démontrer tout le potentiel de ce qu'elle nous offre au fil des saisons.



UN MENU DÉCOUVERTE

Nous travaillons avec des techniques de cuisine à 360° autour de produits sélectionnés avec grand soin et issus d'une production raisonnée. Laissez-vous tenter par des saveurs de l'entropie dans un lieu chargé d'histoire.

TARIF: 69€ HT pp (6 temps & amuses-bouche, eau comprise)

Accord Mets & Vins à 40€ pp

Ouvert le mercredi, jeudi, vendredi soirs et samedi midi

* Les prix sont à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés selon la demande et le marché

** Tous nos bénéfices sont reversés à l'ASBL Hearth Project



UNE FORMULE 50 INVITÉS ET +

Nous pouvons vous accueillir dans notre lieu jusqu'à 60 personnes, ou dans l'espace de votre choix, moyennant devis sur-mesure.



UN LUNCH SUR-MESURE

Nous pouvons assurer la commande de vaisselle, la gestion de personnel sur demande et la logistique de votre événement. Nous nous adaptons à vous !

TARIF : 50€ HT pp (min 50 pers), sans boissons ni matériel

Inclus 3 mets froids, 2 tièdes & 1 chaud

+ Transport : 100€

+ Service (par tranche de 5h30)

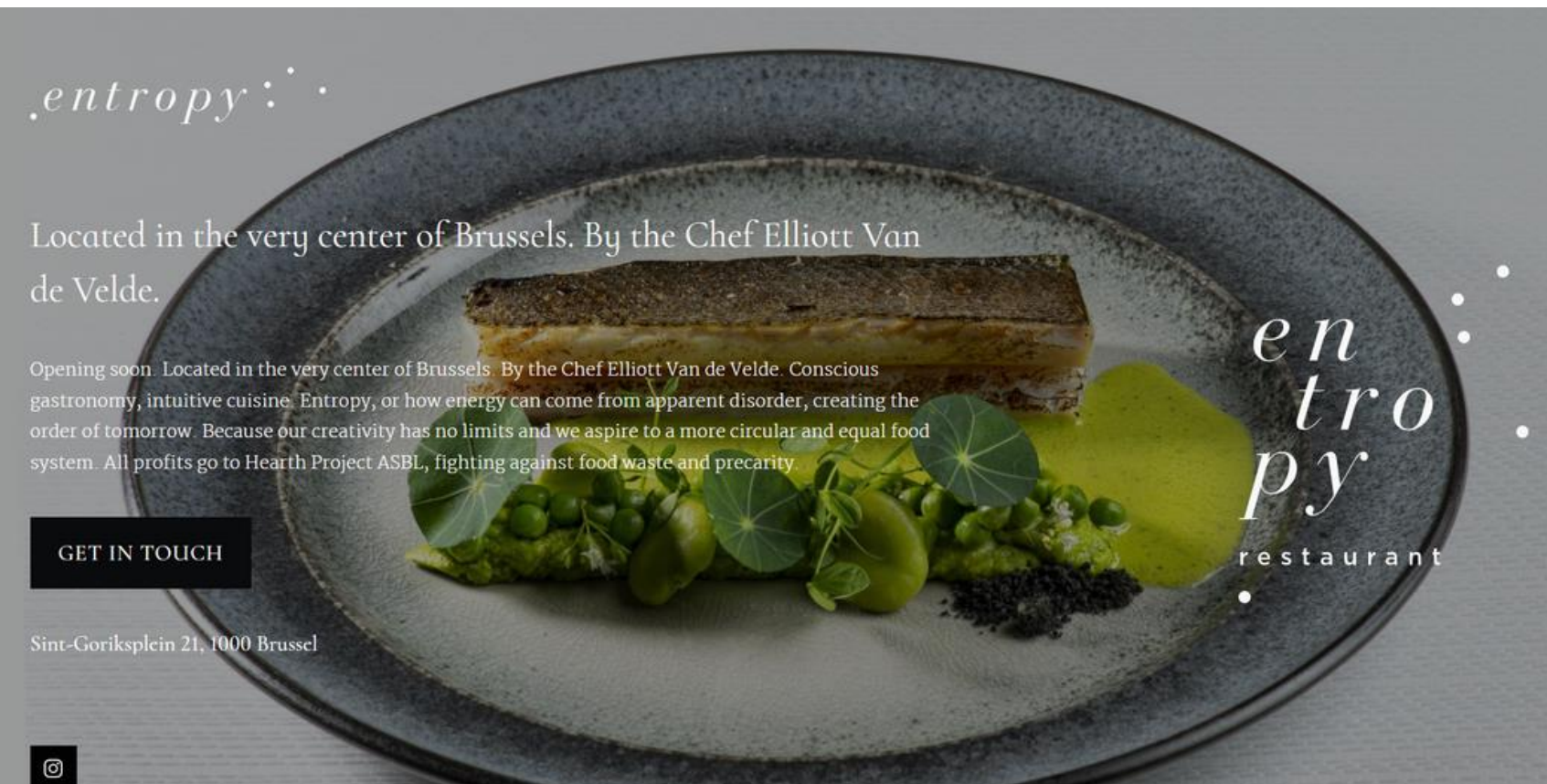
325€ / chef

208€ / commis

WALKING LUNCH

* Les prix sont à titre indicatif et susceptibles d'être modifiés selon la demande et le marché

** Tous nos bénéfices sont reversés à l'ASBL Hearth Project



PRÊT À PASSER NOTRE PORTE ?

Réservez dès maintenant:

- Une place à la table de notre restaurant
 - Une prestation pour vos événements privés & corporate
- Un team building autour du zéro déchet avec repas
 - Une session bénévolat de préparation de repas sociaux!



On vous
attend
nombreux !

Contactez-
nous pour
plus d'infos

Entropy Restaurant

PLACE SAINT-GÉRY 22
1000 BRUXELLES

+32 493 54 05 22
ADMIN@HEARTHPROJECT.COM

WWW.ENTROPYRESTAURANT.BE
WWW.HEARTHPROJECT.COM

*en
tro
py* ∴.

