DOSSIER DE PRESSE

La Fabbrica & L'Annexe

Restaurant italien et lieux événementiels — Entrepôt Royal, Tour & Taxis, Bruxelles

Septembre 2026

Qui nous sommes

La Fabbrica est un restaurant italien installé depuis seize ans sous la verrière de l'Entrepôt Royal, au cœur du site de Tour & Taxis à Bruxelles. Lunch en semaine, brunch le dimanche, événements privés le soir.

Attenante au restaurant, L'Annexe occupe 125 m² sur deux étages, avec sa propre entrée, un couloir qui donne sur la verrière, un bar et une cuisine professionnelle ouverte. Plus intime et plus modulable, elle accueille le brunch Adult Only le dimanche et les événements privés en soirée. Pour les grands formats, la mezzanine s'ouvre et relie les deux lieux.

Les deux espaces se privatisent séparément ou ensemble, jusqu'à plus de 300 personnes. Le site dispose d'un parking autocars, une rareté à Bruxelles.

Ouverture	Depuis 2010
Adresse	Entrepôt Royal, Avenue du Port 86C, 1000 Bruxelles
Société	Le Solo SRL — TVA BE0812.210.001
Capacité maximale	450 personnes en cocktail

Les brunchs du dimanche

Chaque dimanche, deux brunchs tournent en parallèle sur le même site, pour deux publics qui ne se croisent jamais. À notre connaissance, aucune autre adresse bruxelloise ne propose les deux formules au même moment.

Brunch Kids Friendly — La Fabbrica

- Deux services : 10h30 et 13h00
- Buffet sucré-salé à volonté, boissons illimitées
- Château gonflable, stand de grimage, barbe à papa, échassière et Toto le clown sculpteur de ballons
- Les tagliatelles finies en salle dans une meule de Grana Padano, servies aux deux brunchs
- 45 € adulte · 49 € avec coupe de Prosecco · 22 € enfant de 3 à 12 ans · gratuit sous 3 ans
- Servi sans interruption depuis dix ans
- Halloween : 18 et 25 octobre, 1er et 8 novembre. Noël : 6, 13, 20 et 27 décembre, et 3 janvier

Brunch Adult Only — L'Annexe, 16 ans et plus

- Deux services : 11h00 et 13h30 · 80 couverts
- Formule unique à 53 €, buffet et boissons compris
- Prosecco à volonté
- Trois live show cookings toutes les trente minutes : la Baciata, la Meule Pasta — les tagliatelles finies en salle dans une meule de Grana Padano — et le tiramisu préparé à la commande
- Boule à facettes
- Noël : 6, 13, 20 et 27 décembre, et 3 janvier

L’événementiel

Deux espaces privatisables séparément ou ensemble, dans un bâtiment classé, à dix minutes du centre de Bruxelles.

Surfaces	La Fabbrica 350 m² : rez-de-chaussée 100 m², podium 120 m², mezzanine 70 m², terrasse intérieure 60 m². L’Annexe 125 m² sur deux niveaux.
Salle de réunion	L’Annexe, jusqu’à 40 personnes, deux écrans, deux projecteurs, micro sans fil et pupitre.
Menus	De 26,50 € à 80 € par personne. Open bar de 5,50 € à 12 € de l’heure.
Régimes	Végétarien, végan et halal sur demande, y compris sur les grands formats.
Accès	Parking autocars sur site, sécurisé sur demande. Accès direct depuis les entrées de Bruxelles, sans traverser le centre.
Offre	Au-delà de 300 invités, la privatisation de L’Annexe est offerte.

Le lunch et les groupes

Horaires	Du lundi au vendredi, de 12h00 à 15h00. Fermé le samedi. Dimanche : brunch.
Capacité	Jusqu’à 250 couverts sur la journée.
Carte	Cuisine italienne, pâtes et pizzas, et un menu Belgian Touch pour les visiteurs étrangers.
Groupes	Parking autocars sur site. Formules et tarifs groupes envoyés sous 24 heures.
Sur place	Possibilité de combiner avec les expositions et événements en cours sur le site de Tour & Taxis.

Les chiffres clés

	La Fabbrica	L’Annexe
Repas assis	160 · 210 du 15 mai au 15 sept.	80
Assis avec soirée dansante	160	60
Walking dinner	300	80
Cocktail, boissons seules	450	120
Location sèche	30 à 450	20 à 120
Salle de réunion	—	40
Surface	350 m²	125 m² sur deux niveaux

Les deux espaces réunis : 300 personnes et plus.

Ces chiffres sont les seuls valides. Tout document en circulation qui en affiche d’autres est périmé.

Les visuels disponibles

Photographies haute définition, libres de droits pour usage rédactionnel, crédit obligatoire. Légendes et crédits fournis avec chaque dossier.

Dossier	Contenu	Lien
Brunch Kids Friendly	14 photos	lafabbrica.be/presse/brunch-kids/
Brunch Adult Only	17 photos	lafabbrica.be/presse/brunch-adult/
Brunchs de fêtes — La Fabbrica	16 photos	lafabbrica.be/presse/fetes-fabbrica/
Brunchs de fêtes — L'Annexe	8 photos	lafabbrica.be/presse/fetes-annexe/
Événementiel — La Fabbrica	9 photos	lafabbrica.be/presse/evenementiel-fabbrica/
Événementiel — L'Annexe	12 photos	lafabbrica.be/presse/evenementiel-annexe/
Lunch et groupes	13 photos	lafabbrica.be/presse/lunch-groupes/
Logos et dossier de presse	PNG et PDF, fichiers séparés	lafabbrica.be/presse/commun/

Contacts presse

Direction, brunchs et presse francophone	Bilitis	bilitis@lafabbrica.be
Événementiel · 0489 51 59 39	Virginie	event@lafabbrica.be
Lunch et groupes	Wafaa	midi@lafabbrica.be
Réservations brunch	—	brunch@lafabbrica.be
Direction, données techniques et visuels	Raphaël Hecht	raphael@lafabbrica.be