



Cocktail Prestige 9 pièces

base 50 personnes minimum

Assortiment de 5 toasts, pain surprise et navettes briochées

Saumon fumé d'Ecosse , œuf de lump, Roquefort et noix, mousse de foie gras ,pointes d'asperges, Chèvre et concombre, saucisson de Lyon etc...

1 Verrine

Tartare de Saumon et parmesan, Crème de Concombre à la menthe, Espuma de Homard , Haddock Foie gras et roquette, Gaspacho Andalou, Crème d'endives aux crevettes grises, Capuccino de champignons et truffe, etc...

Assortiment de pièces chaudes

Croustillant au fromage, feuilletés farcis, flamiche au maroilles, barbajuan, croustillant de crevettes cocktail (selon matériel sur place)

Assortiment de 3 Mignardises sucrées

Eclair café, fours aux amandes, caissette caramel / noix de pécan, choux décorés, tartelettes aux fruits rouges, Opéra, Grand Marnier, mille feuille chocolat noir, etc...

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Décor du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

1 maître d'hôtel pour 50 convives base 2 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel

Location des salons selon les formules non comprises

B o i s s o n s e t t a r i f s

En supplément des boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

- ❖ Le forfait avec le Champagne Moët et Chandon en magnum à discrétion: 25 €
- ❖ Le forfait avec le Champagne Bauser (sélection de notre sommelier) à discrétion : 19,50 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 16 €
- ❖ Le forfait avec vos boissons et votre champagne : 12 €

L e m u s t p o u r v o t r e c o c k t a i l

Le risotto aux cépes au buffet : 4€

Le cappuccino de homard à l'azote liquide : 6€

L'œuf cocote cuit à l'azote liquide et mouillettes de pain d'épice : 5€

La meringue ananas coco à l'azote liquide en démonstration : 6€

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17,rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail dînatoire Moléculaire 10 pièces

Sphérification de carottes d'Attiches aux agrumes et cumin

Fraîcheur de pastèque, suspension à la grenadine

Air de truffes et liégeois aux cèpes

Foie gras Chantilly au vieux balsamique

Brochettes de thon rouge basse température laqué

Caviar de pâte à la truffes et girolles

Œuf cocote cuit à l'azote liquide, mouillettes de pain d'épice

Velouté de pomme de terre à l'huile de truffe en croûte givrée

Boudin aux pommes déstructuré

Pana cota multicolore à l'agar Agar

Meringue ananas/coco à l'azote liquide

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Démonstration de cuisson à l'azote liquide au buffet ,

compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

2 maître d'hôtel et 1 cuisinier pour 50 convives base 2 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel et cuisinier. Forfait de 150€ Minimum. Tout heure commencée est due.

Location des salons selon les formules non comprise

B o i s s o n s e t t a r i f s

En supplément des boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

- ❖ Le forfait avec le Champagne Moët et Chandon en magnum à discrétion: 50 €
- ❖ Le forfait avec le Champagne Bauser (sélection de notre sommelier) à discrétion : 40 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 32 €

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17,rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail Dînatoire Vieux Lille 10 pièces Menu

Velouté de carottes d'Attiches aux agrumes et cumin
Cappuccino de homard et poivrons doux
Frivolités de saumon à la crème de raifort
Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel
Crème lisse de foie gras au caramel de Porto
Aspic de volaille au foie gras et crème de celeri
Crème de fèves à la mousse de hareng et son caviar
Tartare à la coriandre et huile de sésame
Verrine de pastèque à la grenadine
Brochettes de thon rouge à la plancha et citronnelle
Caviar de pâte à la truffes et girolles
Velouté de pomme de terre à l'huile de truffe
Crème de Mascarpone au spéculoos
Vaporeux à la chicorée
Panacota multicolore
Petits pots de crème au chocolat

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Décor du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

1 maître d'hôtel pour 50 convives base 2 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel

Location des salons selon les formules non comprises

B o i s s o n s e t t a r i f s

En supplément des boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

Le forfait avec le Champagne à discretion : 31 €

Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 24 €

Le forfait sans nos boissons et votre champagne : 20,50 €

L e m u s t p o u r v o t r e c o c k t a i l

Le risotto aux cépes au buffet : 4€

Le cappucino de homard à l'azote liquide : 6€

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17,rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



L'œuf cocote cuit à l'azote liquide et mouillettes de pain d'épice : 5€

La meringue ananas coco à l'azote liquide en démonstration : 6€

Cocktail Gastronomique 15 pièces

base 50 personnes minimum

Buffet de la Mer

Espuma de homard au caviar Avruga

Pissaladière hareng et tomates

Mousse d'endive aux crevettes grises en verrine

Cuillères de gambas aux épices

Frivolité de saumon fumé à l'aneth

Brochette japonaise de thon rouge à la plancha et citronnelle

Buffet de la terre

Velouté de cèpes, air de truffes

Tartare de magret de canard au sésame

Crostini aux légumes confits

Crème lisse de foie gras au caramel de porto

Langue Lucullus

Croustillant de scampi aux épices

Verrines sucrées

Petit pots de crème au chocolat

Panacota multicolore

Vaporeux à la chicorée

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Décor du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

1 maître d'hôtel pour 50 convives base 2 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel

Location des salons selon les formules non comprises

B o i s s o n s e t t a r i f s (2 h e u r e s)

En supplément des boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

- ❖ Le forfait avec le Champagne Moët et Chandon en magnum à discrétion: 50 €
- ❖ Le forfait avec le Champagne Bauser (sélection de notre sommelier) à discrétion : 39.50 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 32 €
- ❖ Le forfait avec vos boissons et votre champagne : 27 €

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17,rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail dînatoire

Gastronomique 20 pièces

base 50 personnes

Buffet de la mer

Banc d'huîtres en gelée d'eau de mer
Brochette de thon rouge à la plancha et citronnelle
Frvolité de saumon fumé à l'aneth
Crème de choux fleur au caviar Avruga
Risotto à l'encre et Carpaccio de Saint Jacques Marinées à l'huile d'olive des Mées

Buffet de la terre

Millefeuille de foie gras et pain d'épices sauce miel
Langue Lucullus
Crème de pomme de terre ratte aux olives noires
Tartare de magret de canard au sésame
Caviar de pâtes à la truffe blanche et jambon séchés

Un Buffet exotique

Tartine de rillettes de lapin à la coriandre
Ailerons de volailles rôtis aux épices
Cuillère de gambas au curry vert
Brick de crevettes aux épices

Un Buffet fraîcheur de légumes

Fraicheurs de Légumes et sauces
Velouté d'asperges vertes au pain d'épice
Velouté de carottes d'Attiche aux agrumes et cumin

Quatre pièces et verrines sucrées

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

1 maître d'hôtel pour 50 convives base 3 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel

Location des salons selon les formules non comprises

B o i s s o n s e t t a r i f s (3 h e u r e s)

En supplément des boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

❖ Le forfait avec le Champagne, whisky, Bordeaux Médoc à discrétion : 48 €

❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 42 €

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17,rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail 15 pièces

base 50 personnes minimum

2 navette briochée

Fourrées de saumon fumé, rillettes maison,
Roquefort, mousse de foie gras, etc...

9 pièces gastronomiques variées

Frivolité de saumon à la crème de raifort
Velouté d'endives aux crevettes grises
Millefeuille de foie gras au pain d'épices, sauce miel
Cuillères chinoises de gambas aux épices
Ramequin crème brûlée au foie gras
Brochettes japonaises de thon rouge à la plancha et citronnelle
Tartare de magret de canard au sésame
Pilon de volaille aux épices
Velouté de carottes et agrumes au cumin
Verrine de mousseline de petits pois et fèves à la menthe

Quatres Pièces sucrées

Pot de crème au chocolat, Pana cota multicolore, Vaporeux à la chicorée
macaron aux amandes

C o m p r i s d a n s l a p r e s t a t i o n

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace

1 maître d'hôtel pour 50 convives base 2 heures .Heures supplémentaires sur une base de 30 euro de l'heure charges comprises par maître d'hôtel

Location des salons selon les formules non comprises

B o i s s o n s e t t a r i f s (2 h e u r e s)

En supplément des boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à discrétion

- ❖ Le forfait avec le Champagne à discrétion et Médoc : 33 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion et Médoc : 27.50 €
- ❖ Le forfait avec vos boissons : 24 €

Restaurant gastronomique, Bistro cuisine régionale, Hostellerie *, Service Traiteur à domicile, Cocktails et Réceptions**

BELOT sarl Père et Fils au capital de 50 000 € .17,rue Roger Bouvry 59113 Seclin

Tél: 03 20 90 09 52 / Fax: 03 20 32 70 87 / www.aubergeduforgeron.com – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A