



Vin d'honneur (base 150 pers.)

(Forfait base 2 heures à modifier selon vos souhaits)

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, mousse de champignons et truffe, etc...

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

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace
3 maître d'hôtel pour 100 convives base 2 heures

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

Compris avec les boissons alcoolisées : jus d'orange, eaux minérales et soda à volonté

- ❖ 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 : 18 €
- ❖ Le forfait avec le Crémant de Loire Montmousseau à discrétion : 14 €
- ❖ Le forfait avec vos boissons et votre champagne : 11 €

L o c a t i o n d e n o s s a l o n s (si Vin d'honneur uniquement)

500 € pour verrière et terrasse. Capacité de 200 personnes
1100 € pour verrière, terrasse et grand salon. Capacité de 350 personnes.
Offert si nous faisons votre repas de mariage et plus de 120 convives



Vin d'honneur Gastronomique 7 pièces variées

(exemples)

Petites bouchées de la Mer

Thon à la plancha aux cinq épices et tomates confites
Verrine de gelée de fèves à la mousse de hareng fumé
Cuillères de gambas aux épices indiennes
Frvolité de saumon fumé au caviar Avruga
Nems de tourteau et poireaux
Croustillant de scampi aux épices
Carpaccio de Saint Jacques Marinées à l'huile d'olive des Mées

Petites bouchées de la terre

Verre de billes de melon à la gelée de Sauternes
Millefeuille de foie gras et main d'épices
Macarons glacés au foie gras
Cassolette de Tartare de magret de canard au sésame
Mini tomates mozzarella au pistou
Verrine de Caviar d'aubergine à la coriandre
Verrine de Crème de chorizo et jambon de Parme
Brochette japonaise de Langue Lucullus
Potjevlech en Aspic

Pièces décorative des buffets

Buissons de crevettes
Buissons de légumes

Mignardises sucrées

Macarons, cannelés bouchée, fours aux amandes, caissette caramel /noix de pécan,
choux décorés, tartelettes de fruits exotiques, mini baba au Rhum, Mille feuille chocolat
Semoule au lait de fleur d'oranger, Nage de Fraises en infusion de verveine, A la menthe
Agrumes à la menthe poivrée Et pistils de safran
Blanc manger à la cardamome
Tartelette au citron et à la noix de coco
Crème brûlée à la chicorée
Fraises et tomates en tartare au sucre,

Forfait avec vos boissons pendant 2 heures base 100 convives : 20€

Forfait Champagne de marque en magnum : 15€ en sus

Moët et Chandon, Pommery, Laurent Perrier. (base une bouteille 75cl pour 3 et boissons softs)

Forfait champagne de producteur : 8€ en sus

Une bouteille pour trois et boissons softs

Compris dans le forfait

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,

RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE *, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION**
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 12 code APE 551 A

19/07/2008



Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace, shaffing dish
Base de 4 maîtres d'hôtel pour 100 personnes pendant 2 heures .(80 personnes minimum)Heures supplémentaires sur une base de 30 euros de l'heure charges comprises par maître d'hôtel

Vin d'honneur « Only You »

Mini Pan bagna d'accueil

2 Barbajuans façon Ducasse (mini chaussons farcis chauds)

Crostini de pain à l'encre de sèche hareng /raifort

Crostini de pain saumon fumé

Mini blinis caviar hareng/haneth

Millefeuille de Pain d'épice au foie gras

Macaron glacé au foie gras

Sorbet citron, fleur d'oranger, vanille en verrine

Assortiment de macarons et cannelés
Tartelettes au citron

Forfait avec vos boissons pendant 2 heures base 100 convives : 18€

Forfait Champagne de marque en magnum : 15€ en sus

Moët et Chandon, Pommery, Laurent Perrier.(base une bouteille 75cl pour 3 et boissons softs)

Forfait champagne de producteur : 8€ en sus

Une bouteille pour trois et boissons softs

Compris dans le forfait

Base de 80 convives minimum. Location de salon de 500€ en dessous de 70 convives.

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace, shaffing dish

Base de 4 maîtres d'hôtel pour 100 personnes pendant 2 heures .(80 personnes minimum)Heures supplémentaires sur une base de 30 euros de l'heure charges comprises par maître d'hôtel.

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE ***, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION
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 12 code APE 551 A

19/07/2008



Pour la convivialité avant le repas : Le Buffet Apéritif Prestige

(en remplacement de l'apéritif , éventuellement d'une entrée)

Plus de 8 pièces par personne

Panachés de feuilletés chauds farcis

Gougères

Crevettes cocktail servis chauds

1 millefeuille de foie gras au pain d'épices

1 Gambas aux épices

1 Filet de canard au sésame en cuillère chinoise

1 Frivolité de saumon au raifort

1 macaron glacé au foie gras

Le cocktail d'accueil comprend :

Les arts de la table :

Nappage blanc des buffets, Porcelaine de Limoges, Verrerie, chandeliers

La casse et la perte de matériel ne sont pas comprises dans notre prestation. En revanche, nous prenons à notre compte une franchise de 100 euros. Toute modification de personnalisation que le client souhaiterait faire peut entraîner une modification de prix.

Les maîtres d'œuvre :

L'événement (sur une base de 50 personnes minimum) est orchestré pendant 1 heure par : 1 responsable maître d'hôtel 2 maîtres d'hôtel de service

Les boissons :

Kir royal et crémant de Loire servis à volonté pendant une heure et boissons non alcoolisées

Prix du buffet apéritif prestige : 16 euros

Tarif réévaluable selon le taux d'inflation le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,

RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE *, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION**

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 12 code APE 551 A

19/07/2008

Auberge du Forgeron



Tarif réévalué selon le taux d'inflation le jour du mariage. ramassage cotillons : 200€,
RESTAURANT GASTRONOMIQUE, HOSTELLERIE *, TRAITEUR, COCKTAILS ET RÉCEPTION**
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 12 code APE 551 A