Auberge du Forgeron

Un cadre unique entre tradition, confort et créativité...

SÉMINAIRES & SOIRÉES

et bons cadeaux...

AUBERGE
DU FORGERON

www.aubergeduforgeron.com

03 20 90 09 52

17 rue Roger Bouvry, 59113 Seclin

LES BONS CADEAUX

AUBERGE
DU FORGERON

Bon cadeau entreprise

200 € ttc / 2 pers.
Menu brasserie avec entrée, plat, dessert, apéritif, 1 verre de vin + chambre + petit-déjeuner

290 € ttc / 2 pers.
Menu gastronomique en 5 services, boissons incluses + chambre + petit-déjeuner

Offert : <u>Cadeau d'accueil</u> selon la période et/ou les envies des managers (une bière locale de noël pour Noël, des fleurs et une carte pour un anniversaire...)

Offre découverte - collaborateurs étrangers

170 € ttc / 2 pers.
Menu brasserie local avec entrée, plat, dessert, boissons incluses + chambre et petit déjeuner

Offert : <u>Cadeau d'accueil</u> régionaux en chambre (gaufres, bières locales...)

ARBRE DE NOËL

Arbre de Noël d'entreprise

Offre personnalisée / devis

Nous nous adaptons à vos envies : salle décorée, goûter, musique de noël, cadeaux... et bien d'autres possibilités !

UN CADRE PROPICE À LA RÉFLEXION ET À LA COHÉSION

AUBERGE
DU FORGERON

À seulement 12 minutes des gares TGV de Lille et 10 minutes de l'aéroport Lille-Lesquin, l'Auberge du Forgeron vous accueille dans un cadre à la fois authentique et résolument **tourné vers l'avenir.**
Installée dans un ancien relais de diligence — dernière étape avant Lille — cette auberge reconstruite dans les années 50, perpétue l'art de recevoir, en alliant **tradition, confort et modernité.**
Poussez la porte, traversez la première verrière… et découvrez des espaces insoupçonnés : **salons lumineux, verrière élégante, terrasse**… tout a été pensé pour créer un environnement propice au travail, à la créativité et à la cohésion d'équipe.

Pour vos séminaires, réunions, formations ou team building

Offrez à vos collaborateurs un lieu inspirant, chaleureux et modulable, situé au cœur du triangle **Lille – Lens – Douai**. L'Auberge du Forgeron est idéale pour organiser :

- Séminaires d'entreprise ;
- Réunions de force de vente ;
- Journées d'étude ;
- Congrès ;
- Team Building…

Accessibilité :

- 12 min des gares Lille-Flandres & Lille-Europe
- 10 min de l'aéroport Lille-Lesquin
- Moins de 1h30 depuis Bruges, Bruxelles ou Londres
- Environ 3h depuis Cologne ou Amsterdam

NOS ESPACES DE RÉUNION

AUBERGE DU FORGERON

	Surface (m^2)	En U (pers.)	Théâtre (pers.)	Cocktail (pers.)	Ecole (pers.)	Banquet (pers.)
Terrasse	50					
Terrasse + Verrière	130			200		
Verrière	80	25	50	70	40	50
Grand salon	110	35	70	200	70	70
Verrière + Grand salon	190			270		120
Le Bistro	50	20	25	60	15	50

Les espaces de réunion de l'Auberge du Forgeron offrent 3 salons de 50 à 190 m² pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.
Une remise de 20% est offerte le vendredi.
La location des salons est comprise dans les forfaits séminaire à partir de 10 convives.

Nom du salon	M2	Tarif TTC ½ journée	Tarif TTC journée
Terrasse + verrière	130	500€	500€
Verrière	90	500€	500€
Grand salon	110	700€	700€
Verrière + Grand salon	190	1.100€	1100€
Le Bistro	50	199€	199€

LES JOURNÉES D'ÉTUDE

AUBERGE
DU FORGERON

Journée d'étude "Classique"

59.40€ ttc / pers. soit **54€ HT.**
Sur une base de facturation de 10 personnes minimum. Majoration de 20% en deçà.

Le forfait comprend :

- Café d'accueil
- Buffet libre-service : café, expresso, boissons chaudes, eau, jus d'orange, viennoiserie
- Déjeuner « menu travail » dans le restaurant gastronomique selon le marché du Chef en 3 plats, boissons comprises (hors alcools)
- Suppléments vins : 8€
- Supplément apéritif : à partir de 5€

Journée d'étude "Gourmande"

75.90€ ttc / pers. soit **69€ HT.**
Sur une base de facturation de 10 personnes minimum. Majoration de 20% en deçà.

Le forfait comprend :

- Café d'accueil et viennoiseries
- Déjeuner « Menu Gourmand » boissons comprises (menu 3 plats) (*cf.* page 5)
- Deux pauses au choix (Classique et Composée) à répartir dans la journée

Boissons offertes dans le forfait :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier (accord mets et vins)
- Eaux minérale plates et gazeuse pour 2 personnes
- Café
- Supplément apéritif à partir de 5€

LE “MENU GOURMAND”

AUBERGE
DU FORGERON

ENTRÉES

Langue Lucullus au foie gras frais maison, compotée de figues aux épices et toasts briochés
OU
Cœur de saumon fumé maison, pesto et vieux copeaux de parmesan
OU
La suggestion du moment selon le marché

PLATS

Suprême de volaille fermière aux petits légumes, à la mode des brasseurs
OU
Carré de porcelet de 17h sauce truffes, petits légumes du moment
OU
Dos de saumon d’Ecosse à la crème de poivrons doux, écrasé de pommes de terre et asperges
Ou
La suggestion du moment selon le marché

DESSERTS

Barre chocolat Valrhona aux épices, glace vanille
OU
Millefeuille caramélisé à la crème spéculoos
OU
Parfait glacé à la chicorée et spéculoos, coulis de caramel au beurre demi-sel
OU
La suggestion du moment selon le marché

Ici, le choix du menu est identique pour l’ensemble de la table sauf exceptions

LES JOURNÉES D'ÉTUDE

AUBERGE
DU FORGERON

Journée d'étude "Cocktail classique"

75.90€ ttc / pers. soit **69€ HT.**
Sur une base de facturation de 15 personnes minimum..

Le forfait comprend :

- Buffet libre-service : café, expresso, boissons chaudes, eau, jus d'orange, viennoiserie
- Cocktail déjeunatoire de 12 pièces accompagnées de softs, eaux, café. Vins et Vouvray pétillant offert à partir de 25 convives

Journée d'étude "Cocktail Prestige"

98€ ttc / pers. soit **89.20€ HT.**
Sur une base de facturation de 20 personnes minimum. ***Remise de 10% du lundi au jeudi.***

Le forfait comprend :

- Café d'accueil et viennoiseries
- Cocktail déjeunatoire de 15 pièces, boissons comprises
- Deux pauses au choix (Classique et Composée) à répartir dans la journée

Cocktails 15 pièces :

- Assortiments de mises en bouches, verrines et pièces froides
- Assortiments de mises en bouche, brochettes et pièces chaudes
- Déclinaison sucrée : tartelettes, mousses de fruits, macarons, cannelés

Boissons :

- 1 coupe de champagne ou whisky ou similaire
- Le forfait tout champagne avec un champagne blanc grand cru : +5€
- 1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier
- 1 bouteille d'eau minérale pour 2 personnes
- Café.

LES JOURNÉES D'ÉTUDE

AUBERGE
DU FORGERON

Soirée cocktail dinatoire

69€ ttc / pers.
Sur une base de facturation de 25 personnes minimum.

15 pièces

- Gougères au parmesan
- Croustillants de crevettes sauce curry
- L'œuf sans œuf
- Brochette de thon mi cuit aux épices
- Mini faluches Serrano, roquette et parmesan
- Croque façon welsh
- Wrap chili
- Bruschetta aux légumes confits
- Pain suédois au saumon fumé et aneth
- Verrine de Tomate ancienne mozzarella version
- Crémeux de chèvre et radis
- Poêlon de rattes cuites au gros sel et saumon fumé
- Pyramide de macarons
- Panacota fruits de la passion
- Petits pots de crème au chocolat

(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Base minimum de 25 convives, location des salons comprises en soirée de 18h à minuit.
Disposition des chaises en théâtre avec écran et vidéo projecteur
Une coupe à l'accueil et après l'exposé - forfait boissons pendant deux heures à volonté comprenant le Vouvray pétillant Marc Brédiff , eaux, jus de fruits et sodas.
Supplément champagne : + 5€

LES JOURNÉES D'ÉTUDE

AUBERGE
DU FORGERON

Journée d'étude "Gastronomique"

110 € ttc / pers. soit **99.65€ HT.**
Sur une base de facturation de 10 personnes minimum.

Le forfait comprend :

- Déjeuner « Menu Gastronomique » selon le marché du Chef ou de la carte gastronomique (3 plats)
- Boissons comprises
- Deux pauses au choix (Classique et Composée) à répartir dans la journée

Boissons offertes :

- 1 bouteille de vin pour 3 personnes sélectionnée par notre Sommelier
- Eaux
- Café

LES PAUSES

AUBERGE
DU FORGERON

La Pause “Classique” permanente

12 € ttc / pers. soit **10.80€ HT.**

- Café
- Thé
- Lait
- Eaux
- Jus d’orange
- Viennoiseries

La Pause “Composée”

17.40 € ttc / pers. soit **15.90€ HT.**

Pause Classique + 1 ou 2 au choix :

- Sélection de pâtisseries maison
- Charcuteries maison et Ibériques
- Saumon fumé et toasts
- Brochette de fruits frais et thé glacé