



AUBERGE
DU FORGERON

**PRESTATIONS POUR
MARIAGES & AUTRES
ÉVÉNEMENTS FAMILIAUX**

LIEU DE CHARME, ENTRE TRADITION & MODERNITÉ

Au-delà d'être l'un des plus beaux salons de réception de la région et un restaurant gastronomique réputé, nous sommes une équipe de professionnels qui vous suivra tout au long de vos préparatifs !

À votre écoute, nous nous adaptons à toutes les demandes pour réaliser **votre événement sur mesure**. Rien n'est fixe, rien n'est déterminé. C'est vous qui décidez et nous serons à vos côtés pour vous conseiller tout au long de nos différents rendez-vous préparatoires.

DES ENVIES PARTICULIÈRES ? UN RÊVE ?
Confiez-les-nous et nous vous les réaliserons.



DES ESPACES SINGULIERS POUR RÉPONDRE À VOTRE BESOIN



LE GRAND SALON



LA VERRIÈRE



LA TERRASSE



LE BISTRO



L'HÔTEL



De votre vin d'honneur à votre soirée de mariage, ou pour un évènement familial, les Salons de l'Auberge vous accueillent.

L'Auberge vous propose également **14 chambres**. La plupart de ces locations disposent de baignoires balnéos et vous offrent un confort 3*.

LES SALONS OFFERTS*

Les espaces de l'Auberge offrent 4 salons de 70 à 110 m²

*Les salons sont offerts à partir de 40 convives au repas en verrière, ou à partir de 70 convives dans le grand salon et la verrière.

NOS SALONS	SURFACE	REPAS ASSIS	COCKTAIL
GRAND SALON	110 M2	80	120
VERRIÈRE	90 M2	50	100
TERRASSE	80 M2	-	100
BISTRO* (RÉSERVÉ AUX ENFANTS)	70 M2	45	90



LES PETITS +



VERRIÈRE CLIMATISÉE



TERRASSE CHAUFFÉE ET
COUVERTE POUR LA FIN DE
SOIRÉE



ACCÈS PMR

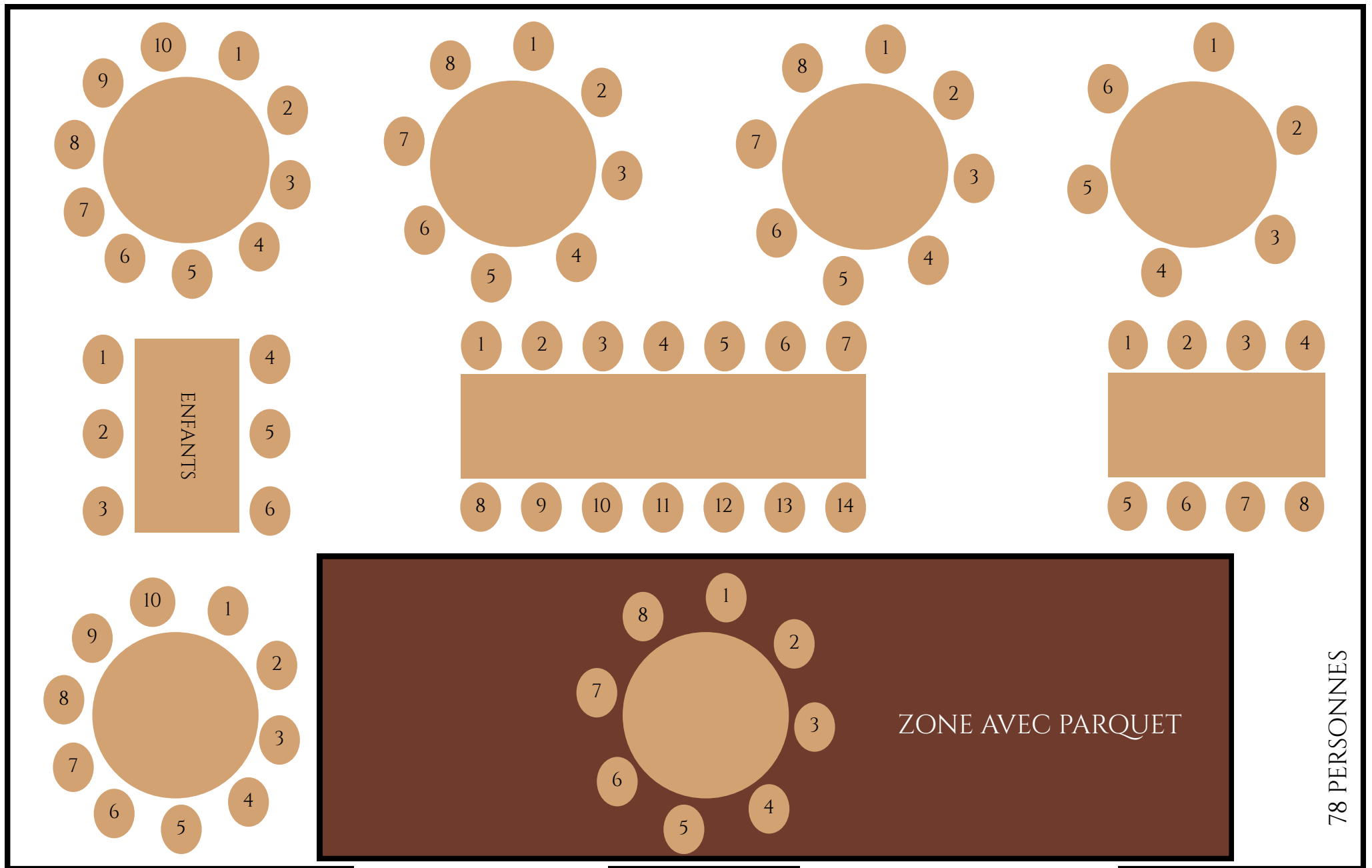


VIDÉO PROJECTEUR & MICRO À
DISPOSITION

*Privatisation du Bistro pour les enfants pour plus de 120 convives adultes, prix à définir avec votre interlocuteur

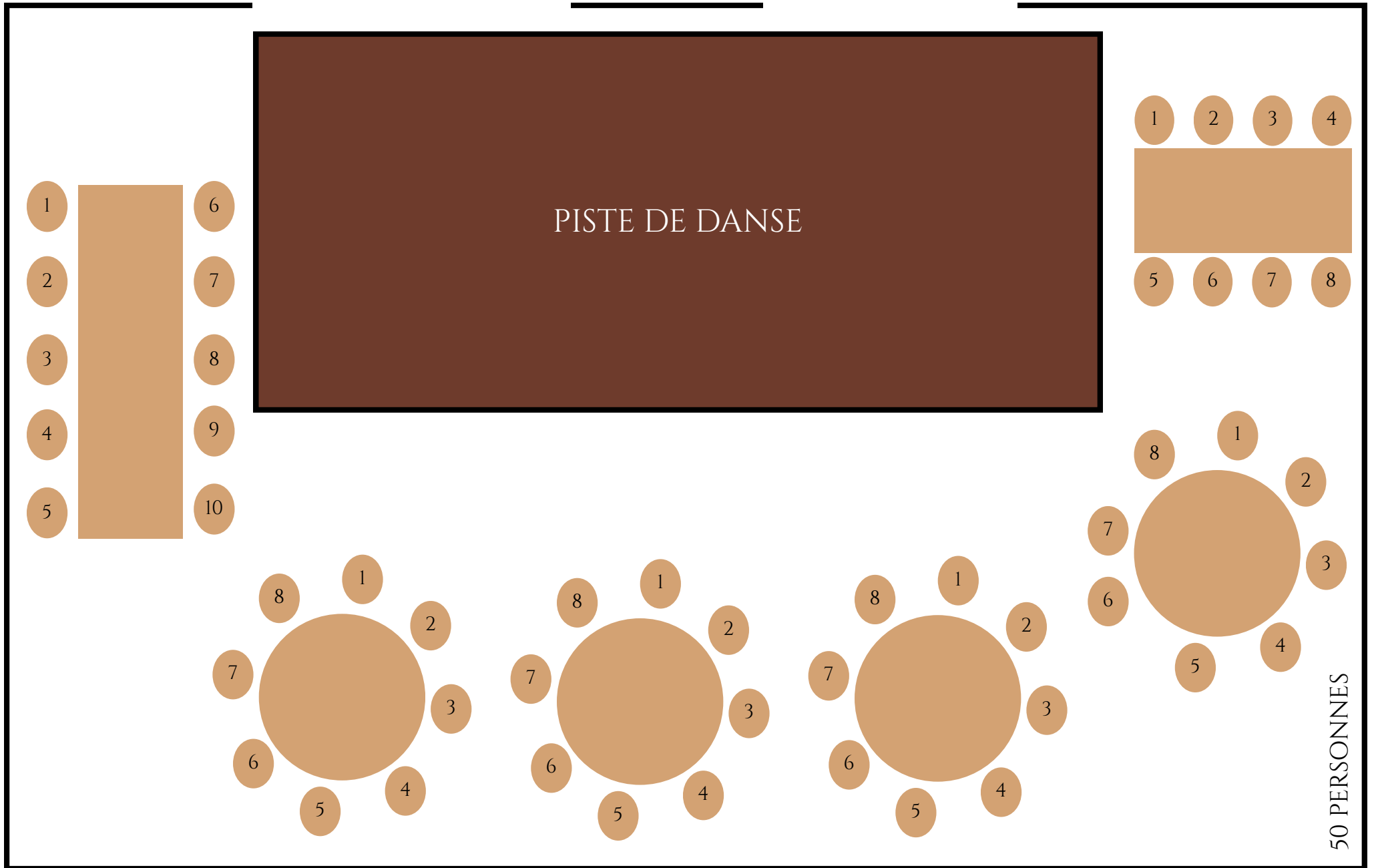
Mobiliers : Tables rondes de 8 à 10 personnes, table d'honneur de 14 personnes, chaises confortables & nappes blanches.

PLAN DU GRAND SALON



78 PERSONNES

PLAN DE LA VERRIÈRE



50 PERSONNES

NOS SALONS



LA VERRIÈRE



NOS SALONS



LA VERRIÈRE



NOS SALONS



LA TERRASSE



NOS SALONS



LE GRAND SALON



NOS FORMULES TOUT COMPRIS



TOUT EST COMPRIS DANS NOS FORMULES

L'Auberge est présente pour réaliser toutes vos envies et pour s'adapter à tous vos souhaits. Vous aurez la garantie du **100% fait maison, avec des produits garantissant le meilleur rapport qualité / prix**. Les forfaits boissons sont compris à discrétion pendant le repas.

Vous êtes unique, votre mariage (ou anniversaire, baptême...) ne ressemblera à aucun autre. Nos menus ne sont donc pas fixes. Nous nous adaptons pour faire de votre évènement un moment magique et unique.

Vous serez accueillis et servis avec le même soin que celui que nous apportons au quotidien au restaurant, que vous soyez 2 ou 130 convives !

NOS PARTICULARITÉS

- Un sens très développé de l'accueil et du service par la mise en place d'une équipe importante de professionnels
- L'adaptabilité de nos formules pour développer la convivialité et l'ambiance de votre soirée.



PRÉVU POUR L'ACCUEIL DES INVITÉS

COCKTAIL "CLASSIQUE"

6 amuses-bouche, du bout des doigts, salés ou sucrés

avec Vouvray Pétillant et softs à volonté (1h30) _____ 24€ / PERS

avec Champagne et softs à volonté (1h30) _____ 30€ / PERS

18€ / ENF (-18)

COCKTAIL "PRESTIGE"

7 amuses-bouche, du bout des doigts, salés ou sucrés

3 dégustations servies en verrines

avec Vouvray Pétillant et softs à volonté (2h00) _____ 30€ / PERS

avec Champagne et softs à volonté (2h00) _____ 36€ / PERS

22€ / ENF (-18)

LA TOUCHE "MOLÉCULAIRE"

L'atelier meringue à l'azote liquide _____ 3€ / PERS

Le capuccino de homard à l'azote liquide _____ 5€ / PERS

UNIQUEMENT MARIAGES



VIN D'HONNEUR 7 PIÈCES

7 pièces, sur une base de 100 convives minimum
avec Vouvray Pétillant Marc Brédif et softs à volonté (1h30) _____ 24€ / PERS
avec Champagne 1er cru William Saintot et softs à volonté (2h00) _____ 30€ / PERS
Hors alcool (Grand enfant) _____ 19€ / PERS

COMPOSEZ VOTRE VIN D'HONNEUR SELON VOS ENVIES

Assortiment 3 toasts sur plateau
Croques Welsh
Club sandwich
Pains suédois garnis
Wraps farcis façon chili
Assortiment de 3 mignardises
Pièces et verrines sucrées
Brochette de fruits

AUGMENTEZ VOTRE FORMULE

Pièces supp : + 2,20€ / PERS

Le risotto dans sa boîte à
camembert : + 6.50€ / PERS

LA TOUCHE "MOLÉCULAIRE"

L'atelier meringue à l'azote liquide _____ 3€ / PERS
Le capuccino de homard à l'azote liquide _____ 5€ / PERS

D'autres prestations cocktails et vins d'honneur sur demande.

VIN D'HONNEUR



HORS MARIAGE

MENU "FOLIE DOUCE"

60€ / PERS - BOISSONS COMPRISES

(Vins à volonté sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)
Minimum 30 personnes (pas le samedi soir)

L'ENTRÉE

Tartare de thon aux aromates thaïs, artichauts, guacamole, gressin

OU

Saumon fumé maison au pesto, taboulé de quinoa, crumble tomate

OU

Duo de belles terrines du chef et leur chutney de rhubarbe

LE PLAT CHAUD

La joue de bœuf façon carbonade, gratin dauphinois et petits légumes

OU

Le filet mignon fumé au miel et aux épices, pommes grenailles

OU

Filet de dorade rôtie, risotto au citron et sauce soja gingembre

LE DESSERT

Barre chocolatée

OU

Entremets jivara passion

OU

Gâteau personnalisé

LE CAFÉ

FOLIE DOUCE



MENU “ÉVEIL DES SENS”



79€ / PERS - BOISSONS COMPRISES

(Cocktail base vin pétillant à volonté, vins à discrétion sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)

LE COCKTAIL

Gressins aux graines
Gougères sortant du four
Mini-croques welsh
Wraps César
Pain suédois au saumon fumé
Croustillant de samoussas, sauce aigre-douce
Mini-tomates mozzarella
Club sandwich “Tuna salad”
Mini-burgers
Brochettes de poitrine de cochon confit, sauce BBQ

LE PLAT

Carbonade flamande au pain d'épices, gratin dauphinois, petits légumes
OU
Curry de poulet thaï, riz basmati
OU
Risotto au pesto de roquette, tempura de choux-fleur

LE DESSERT

Entremets de votre choix

ÉVEIL DES SENS



MENU "L'ART DES METS"

89€ / PERS - BOISSONS COMPRISES

(Apéritif Vouvray Pétillant, vins du repas à volonté, eaux plates et gazeuses, café, softs)

LE BUFFET APÉRITIF

Gougères sortant du four
Wraps panachés au crabe, saumon et poulet
Croques Welch au cheddar
Cakes au romarin, olives noires et tomates confites
Brochettes mozzarella au pesto
Mini-brochettes de poitrine de cochon fermier de 17 heures caramélisées

L'ENTRÉE

Cœur de saumon fumé maison, copeaux de parmesan, gressins et roquette
OU
Millefeuille de thon tataki, guacamole, roquette, gingembre et coriandre

LE PLAT

Le cœur de rumsteck rôti sauce Chinon, jardinière de petits légumes et pommes grenailles
OU
La cuisse de pintade fermière à la crème de cèpes et petits légumes frais

L'ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX (+10€)

LE DESSERT

L'entremets à l'assiette (saveur à déterminer)
OU
La farandole de gâteaux (+5€)

Dinatoire pendant une heure au Vouvray pétillant (supp champagne : 8€)
Vins et softs à volonté sur le repas, eaux et café
Au dessert : Vouvray Pétillant Base 30 convives.
Majoration 10% en dessous le samedi soir et le dimanche

L'ART DES METS





ACCORDS PARFAITS

MENU “ACCORDS PARFAITS”



99€ / PERS - BOISSONS COMPRISES

(Cocktail Champagne et vins à discrétion sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)

Menu Grands Enfants sans alcool : 69€

LE COCKTAIL

Gougères sortant du four
Croustillants de crevettes, sauce Thai
L'œuf sans œuf au saumon
Royale de homard et crème de caviar de hareng
Crèmeux de chèvre frais et radis sortant de terre
Croques Welsh
Brochettes de thon rouge à la plancha et citronnelle

L'ENTRÉE

Tartare de saumon fumé aux artichauts et avocat, gressin
OU
Mosaïque de truite de l'Artois fumé aux algues nori

LE PLAT

Le quasi de veau aux cèpes, jardinière de petits légumes et pommes grenailles
OU
Le magret de canard au cassis, risotto de blé aux petits légumes
OU
Le suprême de pintade à la crème l'estragon, risotto de blé vert fumé et petits légumes

LE DESSERT

Entremets (saveur à déterminer)
OU
La farandole de gâteaux

MENU "PLAISIR ET HARMONIE"

95€ / PERS - BOISSONS COMPRISES

(Vins à discrétion sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)

LA BELLE MISE EN BOUCHE

Crème de petits pois glacée à l'émulsion de chorizo

OU

Gaspacho de tomates/Granité de concombre au basilic

OU

Œuf sans œuf – La surprise

OU

Royale de homard, ceviche de dorade au caviar de hareng

L'ENTRÉE

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, caviar de hareng et choux-raves

OU

Langue Lucullus au foie gras frais, compotée de figues

OU

Mango salade aux grosses crevettes et sauce aigre-douce

OU

Le dos de bar en écailles croustillantes, beurre rouge et fenouil confit

LE PLAT

Côte de veau découverte, jus aux cèpes et petits légumes de nos producteurs

OU

Suprême de pintade fumé au foin, légumes de saison

OU

Les aiguillettes de canard à la Mandarine Impériale, purée ananas-carottes

OU

Le dos de bar en écailles croustillantes, beurre rouge et fenouil confit

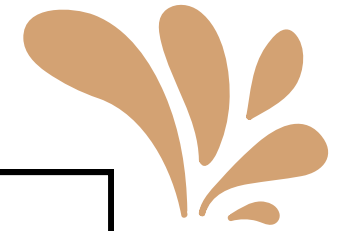
LE DESSERT

Entremets (saveur à déterminer)

OU

La farandole de gâteaux

MENU "SIGNATURE"



149€ / PERS - BOISSONS COMPRISES
(Apéritif au Champagne, vins à discrétion sur le repas, eaux plates et gazeuses, café, softs)

TRILOGIE D'AMUSE-BOUCHES

PREMIÈRE ENTRÉE

La salade d'herbes et homard frais, tomates confites à l'huile d'olive et ail doux

OU

Le carpaccio de coquilles Saint-Jacques à l'huile de truffe, sablé au parmesan et foie

gras

OU

L'opéra de foie gras à la façon d'une bistouille, gelée au cacao et café

DEUXIÈME ENTRÉE

La poêlée de ris de veau à la crème oignons brûlés et asperge vertes

OU

La belle langoustine en croûte de kadaïf, beurre d'orange au curry

OU

Les filets de rougets, toast au pesto et légumes d'été

OU

Le turbot au vin jaune, crémeux de coquillages et champignons

LE PLAT

Le filet d'agneau fermier d'Auvergne rôti en croûte de sel, croustillant de semoule aux épices, ragoût de cocos frais et fèves

OU

Le demi-pigeonneau des Flandres "bien élevé", sauce d'une bistouille et navets au miel

OU

Le suprême de pintade farci au foie gras, sauce Albuféra aux truffes

OU

Dos de bar et médaillon de homard, riz Venere noir en risotto, calamar et artichauts

LE DESSERT ET SA COUPE DE CHAMPAGNE

Entremets (saveur à déterminer)

OU

La farandole de gâteaux

MIGNARDISES

SIGNATURE



HORS MARIAGE COCKTAIL DINATOIRE SOIRÉE

78€ / PERS - BOISSONS COMPRISES

17 pièces 30 convives minimum

(Vouvray pétillant, vins, softs, eaux plates et gazeuses)

Gougères au parmesan

L'Œuf sans œuf

Croustillants de crevettes, sauce curry

Brochette de thon mi-cuit aux épices

Club sandwich "Tuna salade"

Croque façon Welsh

Wrap César au saumon fumé

Verrines foie gras artichauts, caramel au porto

Pain suédois au saumon fumé et aneth

Mini-burgers

Crèmeux de chèvre et radis

Poêlon de rattes au gros sel et saumon fumé

Poulet au curry thaï servi en boîte camembert

Pyramide de macarons

Panna cota aux fruits de la passion

Entremets au chocolat

L'œuf sans œuf

(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé ou de faire un gâteau)

LE SERVICE

Cinq heures de service comprises ou une heure du matin. Heures supplémentaires sur une base de 200€. Toute heure commencée est due.

Boissons en supplément ensuite.

Ambiance musicale et liste de DJ à la signature.

Location du salon offert à partir de 50 convives

NOS SUGGESTIONS

L'atelier meringue à l'azote liquide (effet dragon) : 3€

L'atelier Pluma Belotta : 4€

L'atelier foie gras et pain d'épices : 5€

Buffet de fromages : 12€

Les gâteaux personnalisés : offert

La cascade de champagne (Vouvray Pétillant) : 100€

Le cappuccino de homard à l'azote liquide : 5€

Les pièces sucrées en plus : 2.20€ /pièce

COCKTAIL DINATOIRE



HORS MARIAGE

MENU "INSTINCT TERROIR"

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 30.90€
PLAT + ENTRÉE OU DESSERT : 25,65€

Le menu évolue au fil des saisons et des produits du marché. Ce menu n'est pas servi le samedi soir, ni les jours fériés et veille de jours fériés.
Minimum 10 personnes.

L'ENTRÉE

Belle terrine maison, salade et chutney de
rhubarbe

OU

Saumon fumé maison, copeaux de vieux
parmesan et pesto

OU

Poireaux vinaigrette tradition et œufs mimosa

LE DESSERT

Tarte Tatin aux pommes et glace vanille

OU

Brioche perdue tiède et glace vanille

OU

Panna Cotta aux fruits du moment

OU

Royal aux 3 chocolats

LE PLAT

Joue de bœuf façon carbonade flamande et
gratin dauphinois

OU

Risotto aux asperges et truffes, et petits
légumes de saison

OU

Poulet fermier au maroilles et gratin
dauphinois

FORFAIT BOISSONS

eau filtrée + 1 café : 6€/p.

1 v. de vin + eau filtrée + 1 café : 11,5€/p.

2 v. de vin + eau filtrée + 1 café : 18€/p.

1 Kir ou bière 25cl + 1 v. de vin + eau filtrée + 1 café : 17€/p.

1 coupe de Kir royal ou bière 25cl + 2 verres de vin + eau
filtrée + 1 café : 29.9€/p.

Option Farandole de Gâteaux

au choix, à partager :

68 € le gâteau de 8 à 10 parts.

Service prévu sur une durée de 3h maximum. Heures supplémentaires au-delà.

NOS DEUXIÈMES ENTRÉES CHAUDES

La tarte fine de coquilles Saint-Jacques aux poireaux _____	17€
La poêlée de coquilles Saint-Jacques à la crème de pain d'épices _____	21€
Les filets de soles au foie gras _____	22€
La mitonnée de homard et gambas, risotto au parmesan _____	28€
Les asperges blanches rôties accompagnées de champignons sauvages, jus de veau au porto, poitrine de cochon fermier confite 17h (en saison) _____	18€
L'escalope de saumon à l'oseille agrémentée d'une sauce crémée au vin de Chardonnay _____	15€
La croûte d'escargots fermiers de Raches aux tomates confites et épinards _____	16€
Le dos de bar aux artichauts et crème de caviar de hareng Avruga _____	22€
La poêlée de ris de veau panés flambés au genièvre, asperges vertes _____	22€
Le risotto aux truffes noires, filets de caille sautés à la plancha et asperges _____	19€
Les langoustines en vermicelles croquants et écume d'oranges _____	22€
Le filet de turbot à la crème d'oignons brûlés _____	25€
Le dos de cabillaud salé de quelques heures, crème de poivrons doux et tomates confites _____	14€

DEUXIÈMES ENTRÉES





EXEMPLES DE GÂTEAUX DE NOTRE PÂTISSIER

Le trois chocolats (Valrhona) : Mousses au chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir posées sur un croustillant praliné

Le chocolat noisette : Mousse pralinée au Gianduja et chocolat noir Valrhona, couverture noire sur son croustillant

Le chocolat blanc framboise : Sur une fine dacquoise, alliance de mousses au chocolat blanc et à la framboise

Le croustillant mangue-ananas : Mousse posée sur son croustillant praliné et biscuit dacquoise

Le gâteau spéculoos et caramel : Mousses au spéculoos et au caramel sur un croustillant praliné

Le fraisier (en saison)

La pyramide de macarons : +/- 100 macarons aux parfums variés _____ 120€

GÂTEAUX





SUPPLÉMENTS

LES FROMAGES AFFINÉS DE NOS RÉGIONS

L'assiette de fromages affinés avec son verre de vin _____ 10€ / PERS
Buffet de fromages affinés avec son verre de vin (40 convives minimum) _____ 12€ / PERS

LES GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER

La farandole de gâteaux amenée sur un grand présentoir à la place du dessert 5€ / PERS
Pyramide de macarons (+100 pièces) _____ 120€
Brochette de fruits en plus du dessert _____ 2€ / PERS

LES SURPRISES DANS L'AIR DU TEMPS

L'atelier Meringues à l'azote liquide _____ 3€ / PERS
La fontaine de champagne (hors boissons) à partir de 40 personnes 50€





LES PETITS "PLUS"

SUPPLÉMENTS



LES MENUS ENFANTS

Bambin -3 ans : Plat, dessert _____ OFFERT
Enfant -12 ans : Entrée, plat, glace fantaisie, dessert des mariés, sodas _____ 22€ / PERS

LE CANDY BAR _____ 160€

LE BAR A MOJITO OU SPRITZ _____ 5€/COCKTAIL

Brunch - 20 convives minimum (12h à 14h30) _____ 29€ / PERS

LE SUCRÉ

Viennoiseries, baguette, brioche, céréales
Beurre fermier, confitures maison, nutella
Salade de fruits et fruits de saison
Yaourts fermiers, compotes de fruits

LE SALÉ

Fromages, charcuteries,
salade, oeufs,
viandes froides, saumon fumé

LES BOISSONS

Café, thé, chocolat
Jus de fruits, eaux

Buffet campagnard
Boissons et vins compris (12h à 17h) _____ 35€ / PERS



COCKTAILS 7 PIÈCES



**24€ / PERS - AVEC LE VOUVRAY PÉTILLANT MARC BRÉDIF À VOLONTÉ
1 HEURE 30MN**

30€ / PERS - AVEC LE CHAMPAGNE DE PRODUCTEUR À VOLONTÉ
Base 100 convives minimum, 2 heures

COMPOSEZ VOTRE VIN D'HONNEUR SELON VOS ENVIES

Assortiment de 3 toasts sur plateau
Pains suédois au saumon fumé
Club sandwiches
Croustillants de crevettes
Thai Wraps farcis façon chili
Assortiment de 3 mignardises
Pièces et verrines sucrées
Brochettes de fruits frais

AUGMENTEZ VOTRE FORMULE

Base 9 pièces : + 2,50€
Base 11 pièces : + 3.50€
Pièces supplémentaires ensuite : 2,00€
Majoration du pris du cocktail entre 20 et 30 personnes : + 20%
Majoration entre 30 et 100 personnes: 15%
Le risotto aux truffes dans sa boite à camembert : 6,00€

LA TOUCHE MOLÉCULAIRE

Le caviar de fruit rouges servi dans les flutes à champagne _____ 1€ / PERS
L'atelier Meringue à l'azote liquide _____ 3€ / PERS
Le cappuccino de homard à l'azote liquide _____ 5€ / PERS

D'autres prestations cocktails et vins d'honneur sur demande

COCKTAIL 7 PIÈCES

NOS PRESTATIONS FORFAITAIRES

PRIVATISATION DE LA VERRIÈRE

Pour un groupe de moins de 40 adultes : 600€

Pour un groupe de plus de 40 adultes : Offert

Offert en semaine et le dimanche

PRIVATISATION DE LA VERRIÈRE ET DU GRAND SALON

Pour un groupe de moins de 70 adultes : 900€

Pour un groupe de plus de 70 adultes : Offert

Offert en semaine et le dimanche

LES HORAIRES DE PRESTATION

Le service est compris pendant 5 heures de service (ou 6 heures de service avec un cocktail). Toutes nos équipes seront prêtes pour le créneau horaire d'arrivée convenu.

*En cas de retard sur l'horaire prévu, un forfait de 45 € par demi-heure sera facturé après les 30 premières minutes de battement.

*Pour prolonger la soirée : 200€/heure après 2 heures du matin ou 6 heures de service. Toute heure commencée est due.

COCKTAILS

Nous vous proposons également d'organiser vos cocktails chez vous. Nos équipes vous accompagneront de A à Z de l'élaboration de votre cocktail, au choix du chapiteau en passant par la décoration florale ou l'animation musicale.

NOS PRESTATAIRES "SUR MESURE"

Formule Essentielle - Trio orchestre de Jazz/ DJ

Soirée animation magie

Liste de nos DJ* référencés donnée à la signature.

D'autres prestations sont disponibles sur demande : Vidéoprojecteur, Magicien, photographe, décoration, limousine, baby sitting, fleuriste, cours de danse, etc...

Vous pouvez également choisir et faire venir vos propres prestataires de services sauf DJ

PRESTATIONS





HÔTEL



HÔTEL

The **ORIGINALS**
HUMAN HOTELS & RESORTS

14 chambres pour un confort 3*
Le tarif mariage est appliqué si plus de 6 chambres sont louées.

2 CHAMBRES CLASSIQUE : 75€
5 CHAMBRES PRIVILEGES : 85€
4 CHAMBRES MILLESIME: 105€
3 CHAMBRES FAMILLE : 115€

PETIT-DÉJEUNER : 14.90€/ PERS. - 9.90€/ ENF. (-12 ANS)

Les chambres sont toutes climatisées et équipées d'une salle de bain spacieuse (dont 8 avec baignoires balnéothérapie), de wifi, d'une machine à café expresso et d'une TV plasma.

Une chambre est également réservée aux personnes à mobilité réduite et nous disposons d'un ascenseur.



Télécharger et consulter la
plaquette en ligne



AUBERGE
DU FORGERON

17 RUE ROGER BOUVRY, 59113 SECLIN | 03.20.90.09.52
CONTACT@AUBERGEDUFORGERON.COM
WWW.AUBERGEDUFORGERON.FR



Télécharger et consulter le book
photos en ligne

Suivez-nous !

