



AUBERGE
DU FORGERON

PRESTATIONS POUR
MARIAGES & TOUS AUTRES
ÉVÉNEMENTS FAMILIAUX

LIEU DE CHARME, ENTRE TRADITION & MODERNITÉ

Au-delà d'être l'un des plus beau salon de réception de la région et d'un restaurant gastronomique réputé, nous sommes une équipe de professionnels qui vous suivront 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



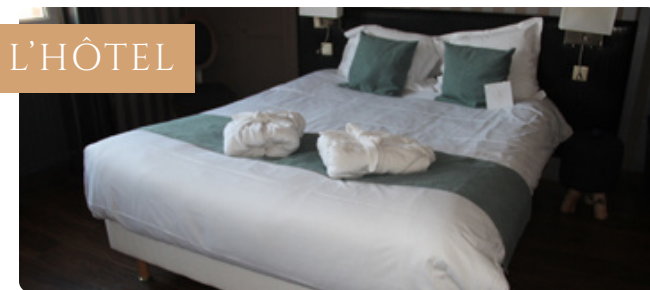
LA TERRASSE



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

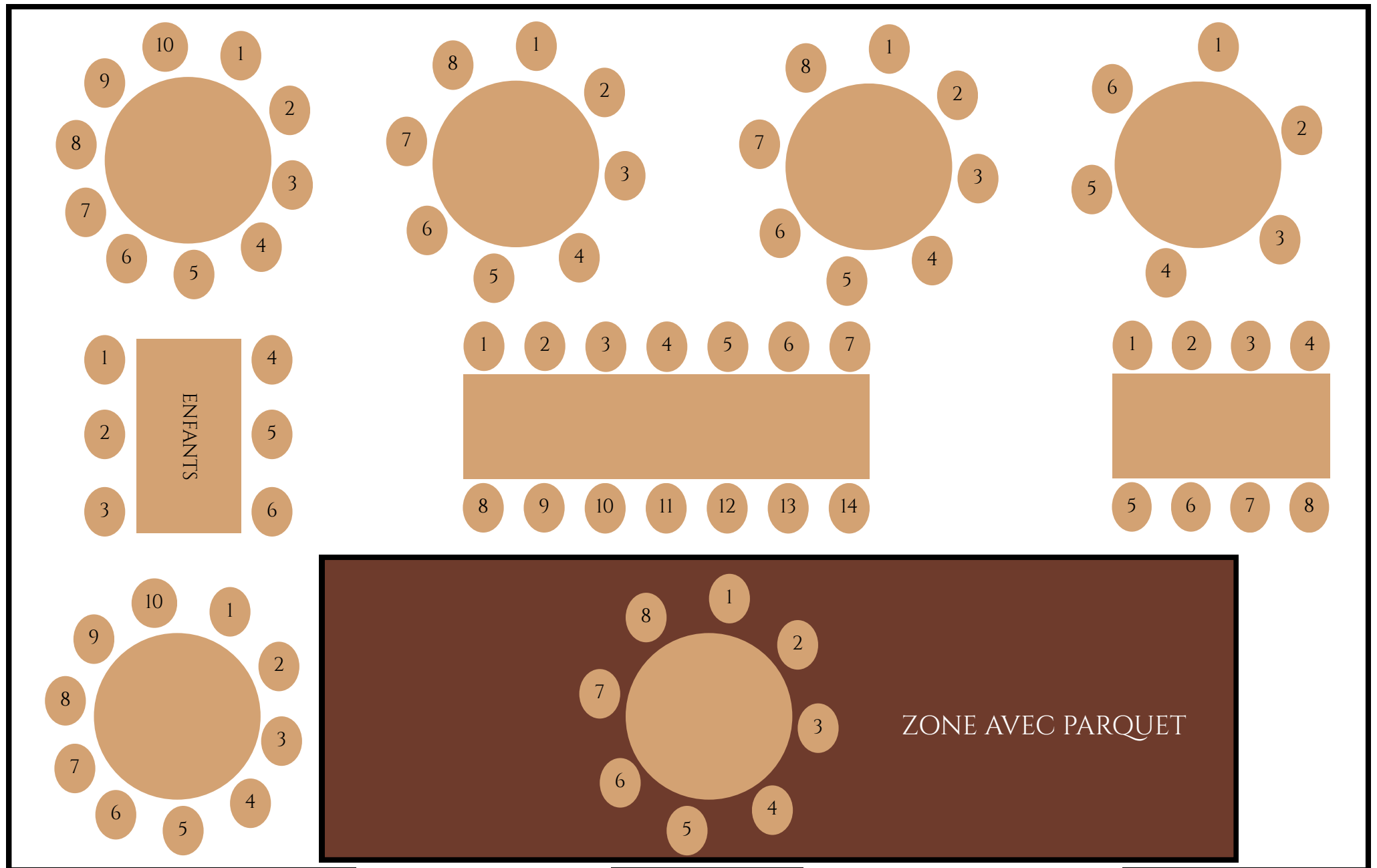


VIDÉO PROJECTEUR & MICRO À
DISPOSITION

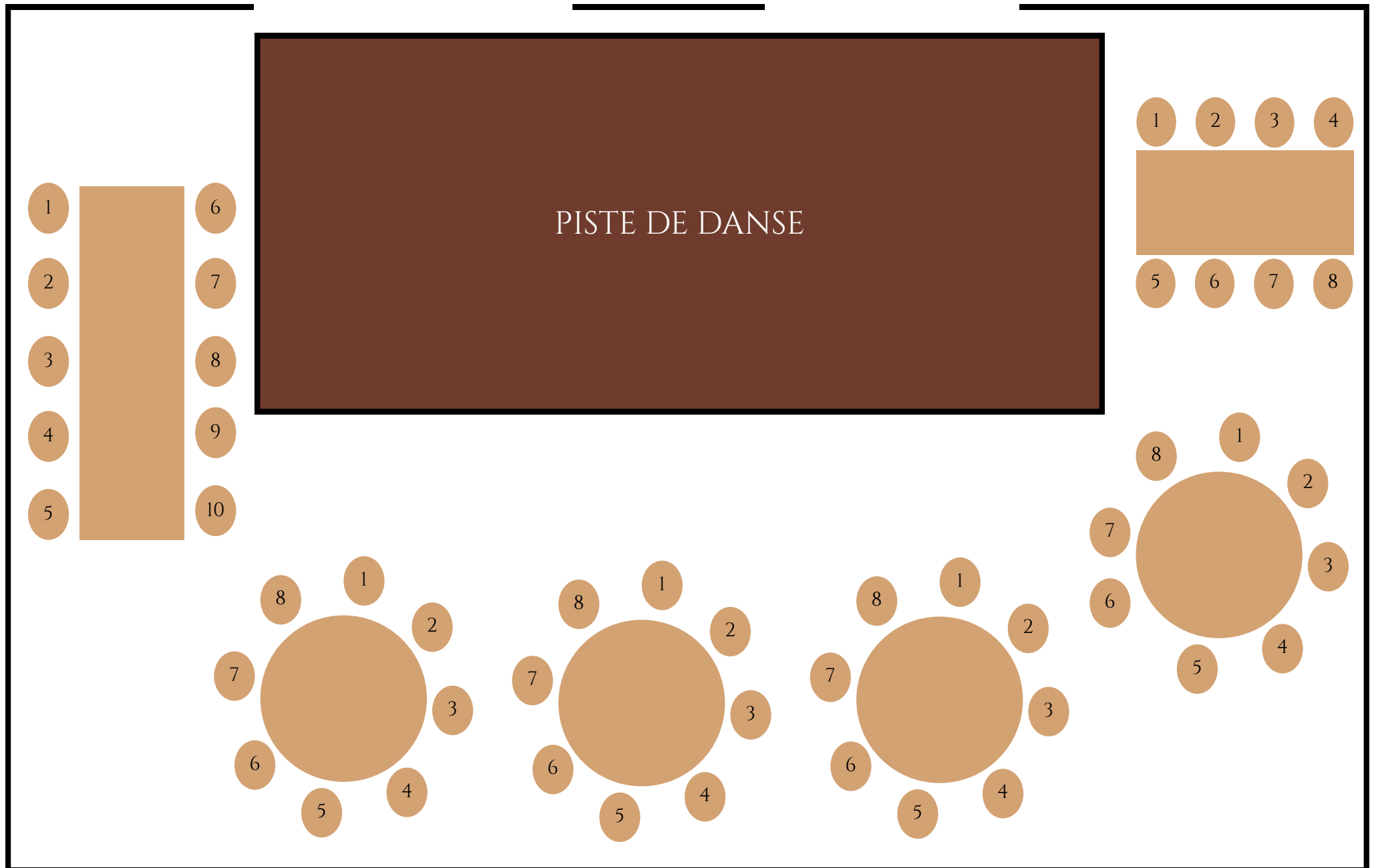
*Privatisation du Bistro pour les enfants pour plus de 120 convives adultes, prix à définir avec votre interlocuteur

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

PLAN DU GRAND SALON



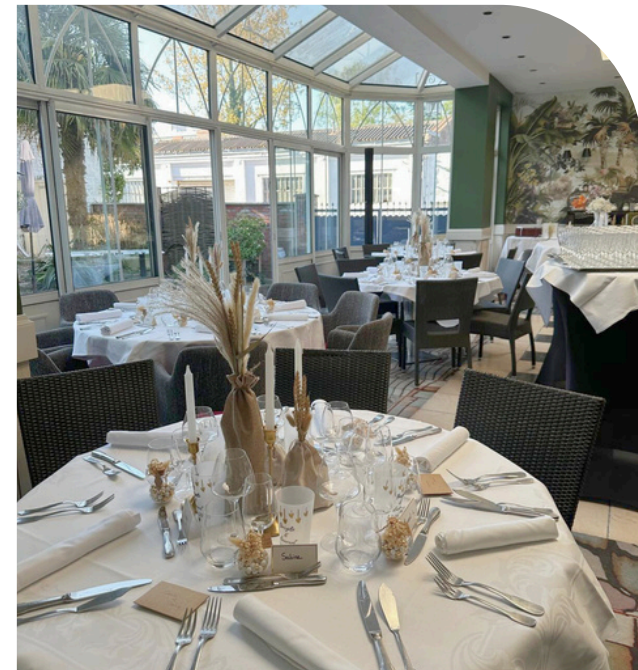
PLAN DE LA VERRIÈRE



NOS SALONS



LA VERRIÈRE



NOS SALONS



LA TERRASSE



NOS SALONS



LE GRAND SALON



NOS FORMULES TOUT COMPRIS



TOUT EST COMPRIS DANS NOS FORMULES

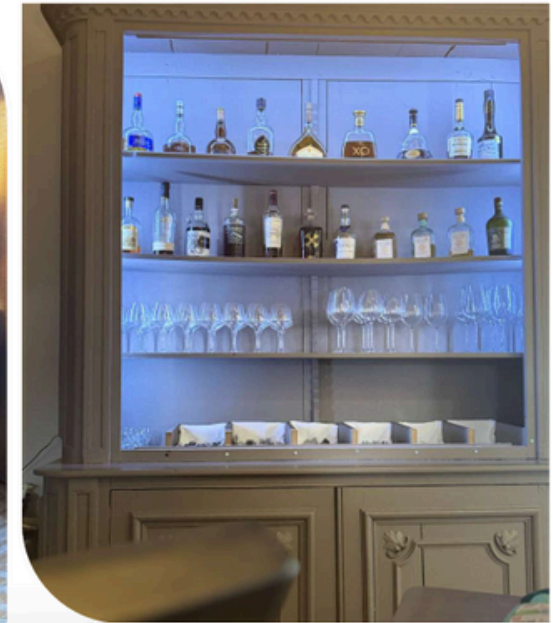
L'Auberge est présente pour réaliser toutes vos envies et pour s'adapter à tous vos souhaits. Vous aurez la garantie du **100% fait maison, avec des produits garantissant le meilleur rapport qualité / prix**. Les forfaits boissons sont compris à discrétion sur le repas.

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 nous le faisons tous les jours 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 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 son 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

Entremet jivara passion

OU

Gâteau personnalisé

LE CAFÉ



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
Wrap césar
Pain suédois au saumon fumé
Croustillant samoussas sauce aigre douce
Mini tomates mozzarella
Club sandwich tuna salad
Mini burgers Brochette 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

Entremet de votre choix



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, gressin, roquette
OU
Millefeuille de thon tataki, guacamole, roquette, gingembre, coriandre

LE PLAT

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

L’ASSIETTE DE FROMAGES RÉGIONAUX (+10€)

LE DESSERT

L’entremet à l’assiette 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



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 Thaï
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

Entremet 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 basilic

OU

Œuf sans œuf – La surprise

OU

Royale de homard, céviche 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

Entremet 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 truffes, sablé au parmesan, foie gras

OU

L'opéra de foie gras à la façon d'une bistoule, 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 croute de Kadaïf, beurre d'orange au curry

OU

Les filets de rougets, toast au pesto, 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 et ragoût de cocos frais et fèves

OU

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

OU

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

OU

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

LE DESSERT ET SA COUPE DE CHAMPAGNE

Entremet 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
Verrine foie gras artichauts, caramel porto
Pain suédois au saumon fumé et aneth
Mini Burger
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
Panacota fruits de la passion
Entremet 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
heures du matin. Heures supplémentaires sur
une base de 140€. 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 cappucino de homard à l'azote liquide : 5€
Les pièces sucrées en plus : 2.20€ /pièce



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.

L'ENTRÉE

La belle terrine maison, salade, chutney de
rhubarbe

OU

Saumon fumé maison, copeaux de vieux
parmesan, pesto

OU

Les poireaux vinaigrette, fruits secs torréfiés

LE PLAT

La joue de bœuf façon carbonade flamande,
gratin dauphinois

OU

La poitrine de cochon fermier confite de 17h,
sauce chorizo

OU

Risotto aux asperges et truffes, petits légumes

OU

Poulet fermier au maroilles, gratin dauphinois

LE DESSERT

La tarte aux pommes à la flamande

OU

Gaufre liégeoise, boule de glace vanille, crème
vanillée

FORFAIT BOISSONS

1 verre de vin + eau filtrée + 1 café : 11€

2 verres de vin + eau filtrée + 1 café : 17€

1 Kir + 1 verre de vin + eau filtrée + 1 café : 15€

1 coupe de Kir royal + vins à discrétion jusqu'au
dessert + eau filtrée + 1 café : 26€

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 croute 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 tru es noire, filets de caille sautés à la plancha et asperges	19€
Les langoustines en vermicelle croquant, écume d'oranges	22€
Le filet de turbot à la crème d'oignon brulé	25€
Le dos de cabillaud salé de quelques heures, crème de poivrons doux et tomates confite	14€



EXEMPLES DE GÂTEAUX DE NOTRE PÂTISSIER

Le trois chocolats (Valrhona) : Mousse chocolat blanc, chocolat au lait et chocolat noir posée sur son croustillant praliné

Le chocolat noisette : mousse pralinée gianduja et chocolat noir Valrhona, couverture noire sur son croustillant

Le chocolat blanc framboise : sur une fine dacquoise, mousse chocolat blanc et mousse framboise

Le croustillant mangue-ananas : mousse posée sur son croustillant praliné, biscuit dacquoise

Le gâteau spéculoos et caramel : mousse spéculoos, mousse caramel et croustillant praliné

Le fraisier (en saison)

La pyramide de macarons : +/- 100 macarons variée _____ 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 amenés 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 Mojito (nombre de cocktails à préciser avant) _____ 8€ / PERS
L'atelier Meringues à l'azote liquide _____ 3€ / PERS
L'atelier Ibérique Pluma Belotta _____ 4€ / PERS
La fontaine de champagne (hors boissons) à partir de 40 personnes 50€



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 BRUNCH/BUFFET DU LENDEMAIN

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

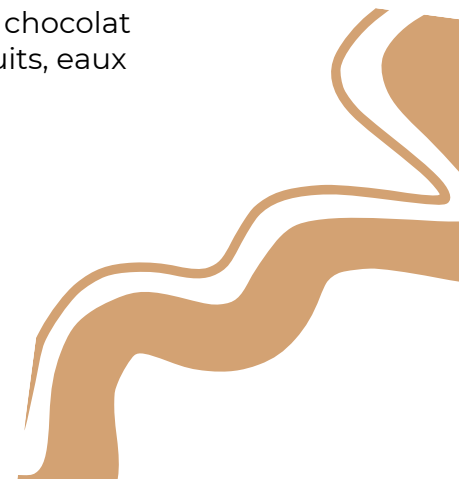
LE SALÉ

Fromages, charcuteries, salade
Œufs, 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 3 toasts sur plateau
Pain suédois au saumon fumé
Club sandwich
Croustillant de crevettes
Thaï Wraps farci façon chili
Assortiment de 3 mignardises
Pièces et verrines sucrées
Brochette de fruits

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

COCKTAILS 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 prévue.

*En cas de retard de la prestation, 45€ par demi-heure seront facturés après la première demi-heure de retard.

*Pour prolonger la soirée : 140€/heure après 2 heures du matin ou 6 heures de service.

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

HÔTEL THE ORIGINALS



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.



HÔTEL



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 !

