



## Les cocktails

### Cocktail tradition 7 pièces : à composer vous-même

7 pièces, base 100 convives, deux heures,

#### Assortiment 3 toasts sur plateau

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

#### Mini faluches cocktails

Tartare de crabe à l'avocat, jambon serrano/roquette/tomates séchées

#### Club sandwich

(tuna salad , saumon ou crabe )

#### Pains suédois garnis

(tuna salad , tartare de saumon et fromage frais aux herbes

#### Wraps farci façon chili

#### Navettes briochées panachées

saumon fumé maison , Jambon serano et parmesan, tuna salad

#### Plateaux de mignardises :

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

Services pendant deux heures : 1 serveur pour 40 convives dont 1 maitre d'hotel

Augmentez votre formule :

Base 9 pièces : + 2,50€

Base 11 pièces : + 3.50€

Pièces supplémentaires ensuite : 1,60€

Le risotto dans sa boîte à camembert : 4.50€

**Prix TTC par personnes :11€**

**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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



## Cocktail collection 2018

### 13 pièces

L'œuf sans oeuf  
Croque mozzarella jambon et truffe  
Wrap thon et sauce piquante  
Mini Hamburger  
Bruschetta aux légumes confits  
Profiteroles cocktail pommes verte et hareng fumé  
Royale de homard, crème de caviar de hareng  
Verrine de Tomate ancienne mozzarella version 2018  
Crèmeux 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)

Prix TTC par personnes :26€

## Cocktail Moléculaire

### 11 pièces

Macaron à l'encre de seiche et poireaux  
Royale de homard, crème de caviar de hareng  
Olive verte sévillante tremblotante  
Sphérification de carottes d'Attiches aux agrumes (billes d'or)  
Verrine de Tomates anciennes mozzarella version 2018  
Cappuccino de Homard à l'azote liquide  
Brochette de thon rouge basse température aux épices  
L'œuf sans oeuf  
Meringue ananas/coco et chocolat à l'azote liquide (atelier)  
Crème brûlée enflammée  
Pana cota multicolore à l'agar Agar  
(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Prix TTC par personnes :23€



## Vieux Lille

14 pièces

Sandwich danois au saumon fumé et crème d'aneth  
Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel  
Profiteroles cocktail au hareng fumé et pomme verte  
Wrap de thon et sauce piquante  
Club sandwich  
L'Œuf sans œuf  
Royale de homard, crème de caviar de hareng  
Mango salade aux crevettes Thaïes  
Croque mozzarella au Serrano et truffe  
Thon rouge à la plancha et citronnelle  
Vaporeux à la chicorée et spéculoos  
Panacota fruits de la passion  
Petits pots de crème au chocolat  
Pyramide de macarons  
(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Prix TTC par personnes :26€





## Les boissons du cocktail Pendant 2 heures à

**volonté ou une bouteille pour 3.**

❖ Boissons softs (33cl) Jus d'orange, Sodas, cocktail de fruit Eaux plates et gazeuses	2.80€
❖ Boissons base Champagne Bauser	12.00€
❖ Boissons base Champagne de marque (Laurent Perrier, Deutz, Moët)	16,00€
❖ Boissons base Vouvray Pétillant ou sélection de vins	7€
❖ Pompe à bière fit de CH'TI 30L	210€
❖ Cocktail Mojito, spritz, etc	5.50€/pièce
❖ Droit de Bouchon	7€/bille

## Le service, la déco

Décors du buffet, compositions florales, nappage tissus damassé, molleton, serviettes, Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace  
2 maîtres d'hôtel pour 50 convives base 2 heures de cocktail  
Heures supplémentaires sur une base de 180€. Boissons en sus. Ambiance musicale et liste de DJ à la signature.  
Location des salons selon les formules . Offerts à partir de 120 convives

## Nos suggestions

L'atelier meringue à l'azote liquide (effet dragon) : 2€  
L'atelier Pluma Belotta : 3€  
L'atelier foie gras et pain d'épices : 4€  
Les gâteaux personnalisés : 2€  
La cascade de champagne (crémant de Loire) : 100€  
Le panier de frites : 2€  
Les mini Hamburger : 2.50€  
Le cappuccino de homard à l'azote liquide : 3€  
Les Wraps variés (crabe, thon, poulet fumé) : 1.5€  
Les mini club sandwich : 1€  
Les navettes briochées : 1€  
Les pièces sucrées en plus : 1.50€ /pièce  
Le buffet de fromages : 7€

**Important :** Tous nos tarifs sont sur une base de 30 convives. Majoration de 10% entre 20 et 30 convives (hors location des salons).



## Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux cèpes : 4,50€

Blanquette de veau à l'ancienne : 4,50€

Ravioles de Royan à la crème de truffes : 4,50€



## Nos salons : offerts à partir de 120 convives

Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 5 salons de 20 à 110 m<sup>2</sup> pouvant accueillir de 10 à 350 personnes.



NOM du SALON	M2	   				
		Banquet	THEATRE	ECOLE	RECTANGLE	COCKTAIL
<u>verrière + terrasse</u>	80	70	60	30	30	200
<u>grand salon</u>	110	110	100	60	30	250
<u>verrière + grand salon</u>	190	170	100	60	30	350
<u>petit salon 1</u>	20	20	15	10	12	
<u>petit salon 2</u>	15	20	15	15	10	
<u>Le Bistro</u>	50	40	25	15	24	70
NOM du SALON	M2	TARIF TTC Journee				
<u>verrière</u>	80	400,00 €				
<u>grand salon</u>	110	600,00 €				
<u>verrière+grand salon</u>	190	1 000,00 €				
<u>petit salon 1</u>	20	220,00 €				
<u>Petit salon 2</u>	15					
<u>Le bistro</u>	50	199,00 €				

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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto:contact@aubergeduforgeron.com)

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



## **Cocktail dinatoire Anniversaire chez les particuliers** **Nous nous occupons de tout et aménageons votre espace**

Club sandwich tuna salad (boite à chapeau sur mange debout)  
Club sandwich poulet mexicaine (boite à chapeau sur mange debout)  
Dim Sun sauce aigre douce  
Croustillants de crevette sauce curry  
Mango salade aux crevettes Thaïes  
Bourriche d'huitre (1/personne)  
Wrap thon (boite à chapeau sur mange debout)  
Wrap poulet fumé (boite à chapeau sur mange debout)  
L'œuf sans œuf  
Soupe chaude ou gaspacho glacé selon saison  
La boite de camembert et son Tartare d'artichauts et concombre, ceviche de bar  
Verrine de Tomate ancienne mozzarella version 2017  
Crèmeux de chèvre et radis dans son pot de terre  
Brochettes de thon façon tataki aux aromates  
Brochettes de poitrine de cochon confit sauce BBQ  
Brochettes de fruits  
Le gâteau d'anniversaire

Frites mayo pour la fin de soirée

Prix TTC par personnes : 35€

### **Matériel possible :**

Chapiteaux pliants 3x3M : 40€  
Parasols 3x3M : 10€  
Parasols chauffants avec bombonne gaz : 105€  
Friteuse : 30€  
Spots allogènes et rallonges : 10€  
Tables et mange debout : compris  
Pompe à bière avec 1 fut de chti et gobelets : 199€



## **Animation :**

**Orchestre Smoothjazz :** A partir de 450€

**DJ :** à partir de 400€

**Service :** Deux serveurs pendant 6h compris sur une base de 50 convives.

Heures sup débarrassage compris : 35€/h/serveur

## **Le forfait boissons :**

1 bouteille de champagne par personne, softs et vins : 20€

Softs et vins blanc/ rosé/rouge inclus.

Rafraichissement de vos boissons + glace : 8€/blle alcool