



Les cocktails

Cocktail tradition 7 pièces : à composer vous-même

7 pièces, base 100 convives, deux heures, boissons à volonté

Gougères au parmesan

Croustillant de crevettes sauce thaï

Une verrine

Saumon fumé d'Ecosse/guacamole , Crème artichauts et crevettes, cremeux de chèvre, etc

Club sandwich

(tuna salad , saumon ou crabe)

Pains suédois garnis

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

Wraps farci façon chili

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 trois heures : 1 serveur pour 40 convives dont 1 maitre d'hotel

Vouvray pétillant à volonté, softs, eaux

Augmentez votre formule :

Base 9 pièces : + 3.60€

Base 11 pièces : + 6,50 €

Pièces supplémentaires ensuite : 2 €

Prix TTC par personnes boissons comprises : 20€

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 – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail dinatoire Collection

15 pièces base 3 heures

L'œuf sans œuf

Macarons au curry, pâte de tomate au basilic

Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel

Croque Welch

Wrap thon et sauce piquante

Carpaccio de saint Jacques, mousse de choux fleur, caviar

Financier cocktail au hareng fumé

Tartare de saumon avocat

Tataki de thon rouge, vinaigrette Thaïe

Verrine de Tomate ancienne mozzarella

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 : 39€

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 – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail dinatoire Moléculaire

11 pièces base 3 heures

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 : 29€

Les boissons du cocktail 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	10€/bille

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 – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Le service, la déco

Décor du buffet, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,
Argentier, 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 150€. 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) : 3€
L'atelier Pluma Belotta : 4€
L'atelier foie gras et pain d'épices : 4€
Le buffet de fromages : 10€
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 : 5€
Les Wraps variés (crabe, thon, poulet fumé) : 2€
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 : 5€
Blanquette de veau à l'ancienne : 5€
Ravioles de Royan à la crème de truffes : 5€



Nos salons : offerts à partir de 80 convives

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 – contact@aubergeduforgeron.com
Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail dinatoire soirée tout compris 59€

14 pièces + plat chaud

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 chili

Verrine foie gras artichauts, caramel porto

Pain suédois au saumon fumé et aneth

Millefeuille de foie gras au pain d'épices

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

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

Prix TTC par personnes boissons comprises :59€

Le service

Six heures de service comprises ou deux heures du matin.

Heures supplémentaires sur une base de 199€. Toute heure commencée est due. Boissons en sus après 6 heures. Ambiance musicale et liste de DJ à la signature.

Location du salon offert à partir de 80 convives

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 – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 5 salons de 20 à 110 m² 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		500,00 €			
<u>grand salon</u>	110		700,00 €			
<u>verrière+grand salon</u>	190		1 200,00 €			
<u>petit salon 1</u>	20		220,00 €			
<u>Petit salon 2</u>	15					
<u>Le bistro</u>	50		199,00 €			



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
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€

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 – contact@aubergeduforgeron.com
Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Tables et mange debout : compris
Pompe à bière avec 1 fut de chti et gobelets : 199€

Animation :

Orchestre Smoothjazz : A partir de 600€

DJ : à partir de 500€

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