



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

## Le service, la déco

Décors du buffet, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,

**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



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 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 minimum. Majoration de 15% 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 50 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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto: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 et prestataires à la signature.

Location du salon offert à partir de 50 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](http://www.aubergeduforgeron.com) – [contact@aubergeduforgeron.com](mailto: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 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 salon2</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 €			



## Les cocktails à emporter

### Cocktail collection

**15 pièces**

L'œuf sans oeuf

Sandwich danois au saumon fumé et crème d'aneth

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

Panacotta de homard et caviar de hareng

Croque à la façon d'un welsch

Wrap thon et sauce piquante

Thon rouge à la plancha et citronnelle

Brochette de poitrine de cochon fermier de 17h sauce BBQ

Club sandwich

Verrine de Tomate ancienne mozzarella

Crèmeux de chèvre et radis

Saumon confit, gel citron

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 : 29€  
Base 30 personnes minimum

### Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux cèpes : 4,50€

Blanquette de veau à l'ancienne : 6€

Ravioles de Royan à la crème de truffes : 7€



**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 (2/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 2018  
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 : 39€**  
Base 50 personnes minimum

### **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€

**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





## **Animation :**

**Orchestre Smoothjazz :** A partir de 550€

**DJ :** à partir de 500€

**Service :** Deux serveurs pendant 5h 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