



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 : + 3€

Base 11 pièces : + 5.50€

Pièces supplémentaires ensuite : 1,60€

Le risotto dans sa boîte à camembert : 4.50€

Prix TTC par personnes :13€

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 Collection

13 pièces base 3 heures et 30 convives

L'œuf sans oeuf

Croque mozzarella jambon et truffe

Wrap thon et sauce piquante

Carpaccio de saint Jacques, mousse de choux fleur, caviar

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 base 3 heures et 30 convives

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€

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



Vieux Lille

14 pièces base 3 heures et 30 convives

Sandwich danois au saumon fumé et crème d'aneth
Millefeuille de foie gras et pain d'épices, sauce miel
Carpaccio de Saint Jacques en cuillère, mousse de choux fleur
Financier cocktail au hareng fumé
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€



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 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,
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) : 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€
 Carbonade flamande : 4.50€
 Poulet au curry Thaïe : 4.50€
 Parmentier de canard : 4.50€



Nos salons : offerts à partir de 120 convives

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 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	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 €				

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



<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 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€

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 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