



Les cocktails dinatoires en traiteur ou chez nous



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

14 pièces base 3 heures

L'œuf sans œuf

Macarons au curry, pate 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

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 : 32€



Cocktail dinatoire Moléculaire

12 pièces base 3 heures

Macaron à l'encre de seiche et poireaux
Royale de homard, artichauts, aneth
Choux fleur, hareng, crème fumée
Sphérification de carottes d'Attiches aux agrumes
Meringue citron vert, thé vert matcha à l'azote liquide(atelier)
Verrine de Tomates anciennes mozzarella siphon
Crèmeux de chèvre et radis
Cappuccino de Homard à l'azote liquide
Brochette de thon rouge basse température aux épices
L'œuf sans oeuf
Pana cota multicolore à l'agar Agar
Petit pot de chocolat surprise

Prix TTC par personnes :32€



Les boissons du cocktail à volonté ou une

bouteille pour 3.

❖ Boissons softs : fontaines thé glacé fruits rouge, fontaine infusion froide herbe de l'écho village, Jus d'orange, Sodas Eaux plates et gazeuses	3.00€
❖ Boissons base Champagne 1 ^{er} Cru William Saintot	12.00€
❖ Boissons base Champagne de marque (Laurent Perrier, Deutz, Moët)	16,00€
❖ Boissons base Vouvray Pétillant ou sélection de vins	8.00€
❖ 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) : 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 cappucino 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).

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



Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux truffes et émincé de volaille aux asperges vertes : 6€

Blanquette de veau à l'ancienne : 6€

Poulet au curry Thaï : 6€



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 – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Cocktail dinatoire soirée tout compris 59€

14 pièces et 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

5 heures de service comprises ou 1 heure 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 – 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 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 €			



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 – contact@aubergeduforgeron.com

Siret 421 615 246 000 Code APE 551 A



Animation :

Orchestre Smoothjazz : A partir de 650€

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