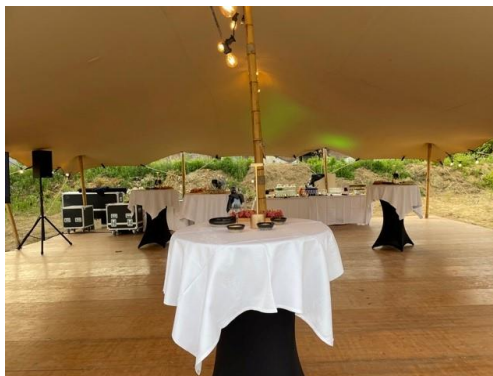




Les cocktails dinatoires

Minimum 30 pax



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 plaisir

12 pièces base 3 heures

Tataki de thon rouge, vinaigrette Thaïe
Club sandwich tuna salade
Macarons salés au curry, pate de tomate au basilic
La boîte de caviar en imitation
Crèmeux de chèvre et radis sortant de terre
Brochette de tomates mozzarella au pesto
Tartare de gambas au paprika fumé, petit suisse
Wrap de jambon Serano 16 mois à la roquette et parmesan
Pain suédois au saumon fumé et aneth
Mini brochettes de poitrine de cochon fermier de 17 heures sauce BBQ
Pyramide de Macarons
Verrines fraises rhubarbe
Entremet au chocolat

Prix TTC par personnes :33€

Le végétal (légumes et herbes de l'Echo village)

14 pièces base 3 heures

Gaspacho vert (selon légumes et herbes du moments)
Pana cotta de choux fleur
Brochettes de tomates cerise mozzarella au pesto
Wrap de légumes, herbes et fromage frais
Crèmeux de chèvre et radis sortant de terre
Houmous au sésame et pop corn de sarazin
Crèmeux de petit suisse fumé et pesto de roquette
Pickles de légumes de l'Echo village
Tartare d'artichauts , vinaigrette aux aromates thaï
Emulsion de pommes de terre à la truffe
Sphérification inversée de petits pois, pâte de citron
Pyramide de macarons
Panacota fruits de la passion
Brochettes de fruits frais
(Possibilité de remplacer les sucrés par du salé)

Prix TTC par personnes :32€

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



AUBERGE
DU FORGERON

Le tendance

14 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

Cube de thon façon tataki aux aromates

Wrap de poulet façon salade César

Carpaccio de saint Jacques, mousse de choux fleur, caviar

Tartare de saumon aux artichauts et avocat

Tataki de thon rouge, vinaigrette Thaïe

Brochettes de Tomate cerise mozzarella et pesto

Crèmeux de chèvre et radis

Pain suédois au saumon fumé maison

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 : 34€

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 pesto

Cappuccino de Homard à l'azote liquide

Brochette de thon rouge basse température aux épices

L'œuf sans œuf

Petit pot de chèvre et radis sortant de terre

Meringue citron vert, thé matcha, vodka 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 : 32€

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



AUBERGE
DU FORGERON

Les boissons du cocktail

à volonté ou une bouteille pour 3.

❖ Boissons base Champagne 1 ^{er} cru blanc de Noir William Saintot	15.00€
❖ Boissons base Champagne de marque (Laurent Perrier, Deutz, Moët)	22,00€
❖ Boissons base Vouvray Pétillant ou sélection de vins	10€
❖ Boissons softs, fontaine d'infusion d'herbes de l'Echo village, Eaux plates et gazeuze	2.80€
(Supp 5€ sans forfait alcools)	
❖ Pompe à bière fit de CH'TI 30L	250€
❖ Cocktail Mojito, spritz, etc	7€/pièce

Le service, la déco

Décor du buffet, nappage tissus damassé, molleton, serviettes,
Argenterie, buffets, verrerie, platerie, fontaine à Champagne, glace
2 maîtres d'hôtel pour 50 convives base 3 heures de cocktail
Heures supplémentaires sur une base de 199€. Boissons en sus. Ambiance musicale et liste de
DJ à la signature.
Location des salons selon les formules . Offerts à partir de 100 convives le samedi soir

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 : 6€
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

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

Servi chaud en boîte ronde :

Risotto aux truffes et volaille émincée : 6€

Blanquette de veau à l'ancienne : 5€

Poulet au curry thaï : 5€





Cocktail dinatoire soirée tout compris 65€

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 : 65€

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 5 heures. Ambiance musicale et liste de DJ et prestataires à la signature.

Location de nos salons offerte à partir de 40 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

Nos salons

La location des salons est offerte en semaine du lundi au jeudi et le dimanche

Les espaces de l'Auberge du Forgeron offrent 5 salons de 20 à 190 m² pouvant accueillir de 10 à 300 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	300
<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	600,00 €				
<u>grand salon</u>	110					
<u>verrière+grand salon</u>	190	1 400,00 €				
<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 César (boite à chapeau sur mange debout)
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
Tartare d'artichauts et concombre, ceviche de bar et ajo blanco
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 en option

Prix TTC par personnes : 39€
Base 50 personnes minimum

Matériel possible :

Chapiteaux pliants 3x3M : 40€
Grands chapiteaux sur demande
Parasols 3x3M : 10€
Parasols chauffants avec bombonne gaz : 120€
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 : 250€

Animation :

Orchestre Smoothjazz ou trio : A partir de 600€

DJ : à partir de 800€

Service : Deux serveurs pendant 5h compris sur une base de 50 convives.

Heures sup débarrassage compris : 39€/h/serveur

Le forfait boissons :

1 bouteille de champagne par personne, softs et vins : 21€
Softs et vins blanc/ rosé/rouge inclus.

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



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